

Edital 4/2024

Informações Básicas

Número do artefato UASG	Editado por	Atualizado em
4/2024	155884-IF BAIANO - CAMPUS ITABERABA JAMES DE MELO BATISTA	24/09/2024 15:26 (v 5.0)
Status	ASSINADO	

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos	20/2024	23805.250076.2024-08

1. Do objeto



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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2024

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano Campus Itaberaba, sediado na BA-233, Km 04, Itaberaba-BA, 46880-000, por meio da Coordenação de Compras, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão: 11/10/2024

Horário: 09h00

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: Menor Preço por grupo

Modo de Disputa: aberto/fechado

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **concessão onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina**, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano Campus Itaberaba, com a finalidade de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade escolar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, com a formação do cardápio mínimo, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para um único item que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL** do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. Do registro de preços

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente licitação não é para registro de preços.

3. Da participação na licitação

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021 para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.9.1 O presente Pregão visa a contratação de serviços/produtos que exigem uma atuação empresarial com fins lucrativos e uma capacidade operacional específica, c

3.7.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. Da apresentação da proposta e dos documentos de habilitação

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação não sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.4.. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1.a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. Do preenchimento da proposta

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. *Valor unitário de cada item e valor total do grupo;*

5.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,05 (cinco centavos)**

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexistente.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o **modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado..**

6.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances..

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes

microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.18.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.18.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.18.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.18.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.18.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.18.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.18.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.18.2.2. empresas brasileiras;

6.18.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.18.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.19.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.19.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.19.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.19.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.19.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.20. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. Da fase de julgamento

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punitas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em

seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.11.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.11.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.11.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.11.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. Da fase da habilitação

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez) por cento para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado por meio de solicitação encaminhada para o e-mail compras@itaberaba.ifbaiano.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

8.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. Da ata de registro de preços

9.1. A presente licitação não será realizada para registro de preços.

10. Da formação do cadastro de reserva

10.1. A presente licitação não será realizada para registro de preços.

11. Dos recursos

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados por meio solicitação que deverá ser encaminhada para o e-mail compras@itaberaba.ifbaiano.edu.br.

12. Das infrações administrativas e sanções

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 12.2.1. advertência;
- 12.2.2. multa;
- 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

- 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no

âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. Da impugnação do edital e do pedido de esclarecimento

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: compras@itaberaba.ifbaiano.edu.br

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. Das disposições gerais

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/itaberaba/>

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

- Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. ANEXO III – Modelo de Termo de Vistoria

14.11.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta Editável;

"Documento assinado digitalmente pela autoridade competente"
Ozenice Silva dos Santos
Diretora-Geral
IFBAIANO - Campus Itaberaba

15. 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](#).

OZENICE SILVA DOS SANTOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 24/09/2024 às 15:26:41.

JAMES DE MELO BATISTA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 24/09/2024 às 14:42:27.

Termo de Referência 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato UASG	Edited por	Atualizado em
8/2024	155884-IF BAIANO - CAMPUS ITABERABA JAMES DE MELO BATISTA	19/09/2024 11:17 (v 8.0)
Status		
ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
I - alienação e concessão de direito real de uso de bens/Concessão de direito real de uso de bens		23805.250076.2024-08

1. Definição do objeto

1.1 O objetivo da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para concessão onerosa de espaço físico público localizado na sede do **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Itaberaba**, destinado à instalação de empresa especializada no ramo de preparo e comercialização de alimentos, para a **Prestação de Serviços de Cantina**, visando a sua exploração comercial, com a finalidade de fornecer de refeições (lanches, almoço, etc.) aos estudantes, servidores, colaboradores e comunidade em geral (fornecedores, participantes de cursos/eventos, visitantes eventuais, dentre outros), conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência e em Edital.

1.2 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, em conformidade com o Artigo 28, Inciso I e Art. 33, inciso I, ambos da Lei 14.133/2021 e posteriores alterações.

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

1.3 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\$ 3,20
02	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), presunto e queijo(20g)	Unidade	R\$ 5,80

03	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g)	Unidade	R\$ 6,55
04	Tapioca	Beiju ou Tapioca (recheio de carne, frango ou queijo e presunto)	Unidade	R\$ 6,85
05	Cuscuz temperado	Cuscuz temperado (com tempero verde, carne, sabores variados)	Unidade	R\$ 6,75
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\$ 6,80
07	Pão de queijo	Paçinho de queijo, tipo mineiro (80g)	Unidade	R\$ 5,45
08	Esfinha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 6,55
09	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, legumes... etc	Unidade	R\$ 6,50
10	Pastel assado ou de forno	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	Unidade	R\$ 5,65
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\$ 6,60
SUBTOTAL				R\$ 73,70

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\$ 1,50
02	Café	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,30
03	Café com Leite	Copo de 200ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Unidade	R\$ 3,80
04	Água mineral sem Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 2,75
05	Água mineral com Gás	Garrafa 500ml	Unidade	R\$ 3,30

06	Água de Coco	Copo 200ml	Unidade	R\$ 4,75
07	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Pelo menos 2 sabores: limão, abacaxi, laranja, maracujá,... etc	Unidade	R\$ 4,95
08	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Pelo menos 03 sabores: abacaxi, cajá, goiaba, acerola, ... etc	Unidade	R\$ 4,65
09	Iogurte natural	Iogurte natural de frutas, sabores vairados, copo de 170g	Unidade	R\$ 4,75
10	Iogurte de frutas e/ ou Bebida láctea de frutas	Bebida láctea de frutas, garrafa de 180ml	Unidade	R\$ 5,15
11	Vitamina de Frutas – copo 400ml	Vitamina de frutas, 3 opções de frutas, por exemplo: morango, banana, mamão, misturadas ao leite	Unidade	R\$ 6,70
SUBTOTAL				R\$ 45,60

3. REFEIÇÕES (ALMOÇO)

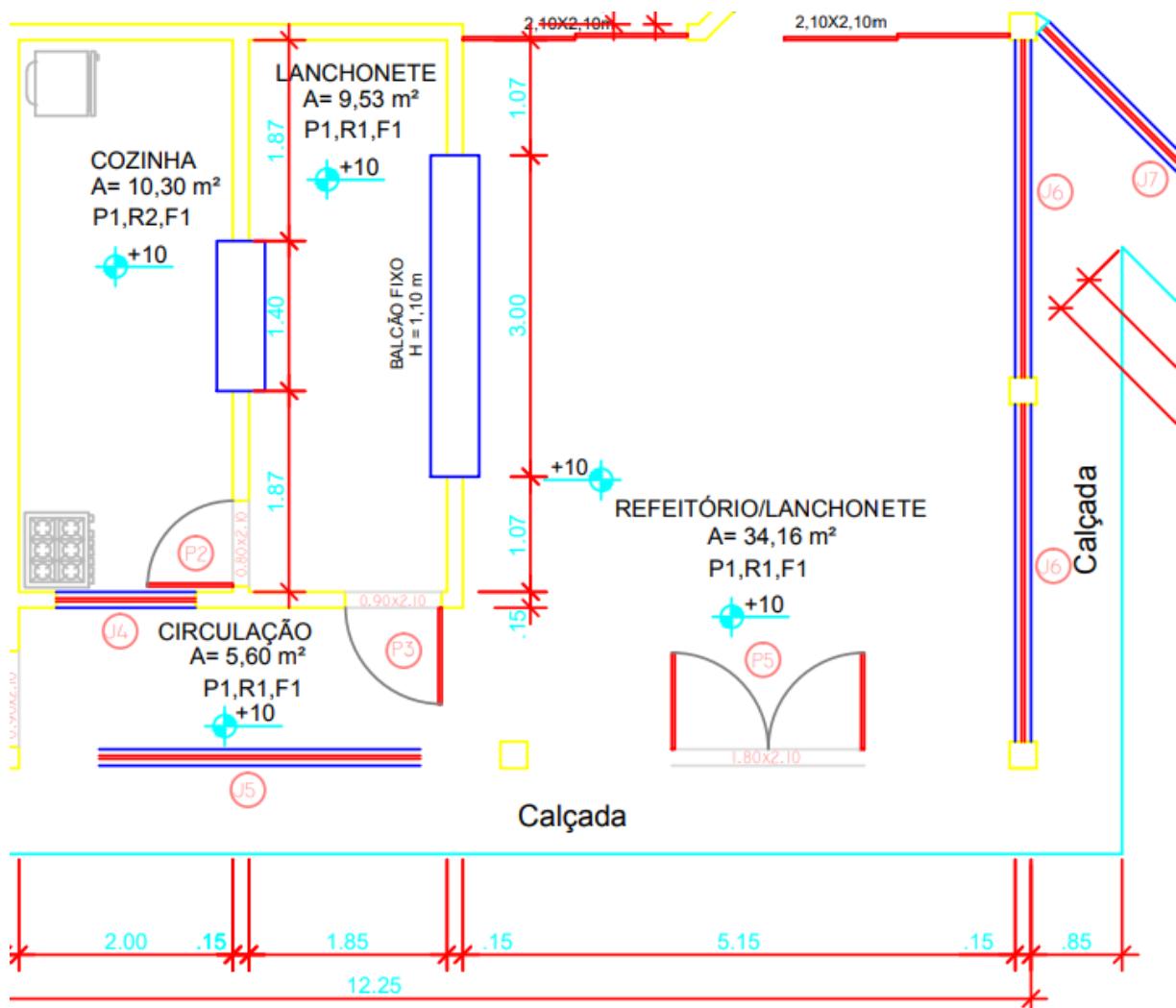
Subitem	Descrição	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO	Valor Médio
SELF SERVICE	<p>Saladas</p> <ul style="list-style-type: none"> Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, rúcula, repolho, tomate, vagem, etc <p>Molhos (no mínimo 2 opções)</p> <ul style="list-style-type: none"> À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, azeite, etc <p>Acompanhamentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz branco, integral Feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão fradinho, grão de bico, lentilha, ervilha. Macarrão tipo espaguetti, penny ou parafuso <p>Pratos principais protéicos (no mínimo 2 opções)</p> <ul style="list-style-type: none"> Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, stroganoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc. Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, stroganoff, etc <ul style="list-style-type: none"> Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, filé de merluza, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc. 		R\$ 37,45

	Guarnições (no mínimo 2 opções)	<ul style="list-style-type: none"> • 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, rondele, canelone. • 1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc. 			
PRATO FEITO	<p>O Prato Feito deve obrigatoriamente deve conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (porção em média de 120 a 150g) • e) Guarnição (porção em média 120g); <p>Sugestão de composição pode ser a mesma do item acima</p>		R\$ 20,30		
SUBTOTAL			R\$ 57,75		
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\$ 6,10	
02	Picolé	Sabores variados de fruta e ao leite	Unidade	R\$ 4,25	
03	Salada de frutas	Porção de 200g com no mínimo 4 frutas variadas	Unidade	R\$ 5,40	
SUBTOTAL			R\$ 14,25		

TOTAL GERAL DA PROPOSTA (ITEM 01 + ITEM 02 + ITEM 03 + ITEM 04)	R\$ 192,30
--	-------------------

1.3.1 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*.

1.4. O 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.



1.5. 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.

1.6 O valor global da concessão, a ser pago mensalmente ao IF BAIANO Campus Itaberaba, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao trigésimo dia da assinatura do contrato, em moeda corrente do país, será de **R\$ 400,00 (quatrocentos reais) pelo espaço físico, inclusos o consumo de água e energia elétrica.**

1.7 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme Inciso XIII, Art. 6º da Lei 14.133/2021.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 60 meses (05 anos) contados da assinatura do instrumento contratual, prorrogável por até 10 anos anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que é uma necessidade permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa para a administração.

1.8.2. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. 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.

2.2 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 70 servidores efetivos, 365 alunos, 13 servidores terceirizados. Pode-se então considerar uma média diária de 448 (quatrocentos e quarenta e oito) possíveis consumidores a utilizarem o espaço da cantina.

2.3 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. Neste contexto, é relevante a existência no Campus do serviço que se destine ao fornecimento de lanches, facultado outras refeições, pois, a prestação deste tipo de serviço pela própria instituição torna-se inviável, uma vez que essa atividade não se assemelha à atividade principal da Instituição, conforme a Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 - MPDG, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta. Nesta perspectiva, tal concessão é justificada pela necessidade de atender as demandas da comunidade acadêmica e administrativa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Baiano, Campus Itaberaba.

2.4 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.

2.5 Demais informações, encontram-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A Concessão de uso do espaço físico, destina-se ao funcionamento de cantina no IF BAIANO - CAMPUS ITABERABA, visando o fornecimento de lanches no horário de 08h00 às 17h00, de segunda a sexta-feira, durante o período de vigência do Termo de Concessão de Uso.

3.1.1 No caso dos sábados letivos (das 08:00 às 12:00), será facultado a CESSIONÁRIA o fornecimento de lanches.

3.2. A solução como um todo envolve, por parte da Concessionária, as responsabilidades elencadas a seguir:

- 3.2.1.** Iniciar a execução do serviço na data definida em ordem de serviço;
- 3.2.2.** Cumprir rigorosamente o horário de funcionamento da cantina;
- 3.2.3.** Zelar pela manutenção da qualidade dos produtos e alimentos, de acordo com a legislação pertinente;
- 3.2.4.** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para o fim e objetivo desta concessão;
- 3.2.5.** Realizar as manutenções preventivas e corretivas dos seus equipamentos e utensílios, e resarcir os prejuízos causados em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel objeto desta Concessão;
- 3.2.6.** Ser responsável por todas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhe todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional;
- 3.2.7.** Os produtos que compõe o cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, sem prejuízo das variedades e qualidade dos produtos;
- 3.2.8.** Arcar com todas as despesas decorrentes da prestação de serviços da cantina.

Dos requisitos para fornecimento de lanches/refeição:

3.3 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.**

3.4 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.

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

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

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

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

3.9 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.

3.10 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.

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

3.12 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.

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

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

3.15 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.

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

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

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

3.19 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.

3.20 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

3.20.1 Visando a 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.

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. 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:

4.1.1. A Concessionária observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.2. A Concessionária deve adotar, no que couber, as práticas de sustentabilidade nos termos da Instrução Normativa SLTI /MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões justificadas:

4.3.1. Não se trata de obra de engenharia;

4.3.2. Não há dedicação exclusiva de mão de obra;

4.3.3. A exigência de garantia contratual não é obrigatória, sendo mais aplicável a contratos complexos, com maior risco de descumprimento pela contratada, incluindo os casos mais suscetíveis de reclamações trabalhistas

Vistoria (Não Obrigatória)

4.4. As empresas que optarem pela realização da vistoria, deverão realizá-la até o último dia que antecede a abertura da licitação, no local da prestação dos serviços, acompanhadas do responsável pela Administração, mediante prévio agendamento pelo e-mail compras@itaberaba.ifbaiano.edu.br.

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

4.6. 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.

4.7. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Termo de Referência.

5. Modelo de execução do objeto

VALOR DA CONCESSÃO REMUNERADA E DO PAGAMENTO

5.1 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 da assinatura do contrato, em moeda corrente do país, será de **R\$ 400,00 (quatrocentos reais) pelo espaço físico, inclusos o consumo de água e energia elétrica.**

5.2 No caso de recessos com duração inferior a 15 (quinze) dias, o pagamento será calculado de forma proporcional aos dias de funcionamento.

5.3 A permissionária deverá recolher em Conta da União através de GRU – Guia de recolhimento da União, no prazo especificado no subitem 5.1.

5.4 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.

5.5 Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento, serão cobrados encargos moratórios em conformidade com o item 12 deste Termo de Referência (Das Sanções Administrativas).

DO FUNCIONAMENTO DA CANTINA

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

5.8 O horário de funcionamento da cantina será das 08h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira, devendo a CESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

5.8.1 No caso dos sábados letivos (das 08:00 às 12:00), será facultado a CESSONÁRIA o funcionamento da cantina.

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

5.9 A CESSONÁRIA 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.

5.9.1 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.

5.10 Em caso de cursos e eventos promovidos pela cedente nos finais de semana ou feriados, poderá ser solicitado o funcionamento da cantina neste período, devendo o fiscal do contrato do IF BAIANO Campus Itaberaba, comunicar à CESSONÁRIA com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, que terá 02 (dois) dias para responder sobre o funcionamento ou não, da cantina .

5.11 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.**

5.12 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 CESSONÁRIA deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

5.13 A CESSONÁRIA 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.

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

5.15 Não será permitida a colocação de propagandas comerciais por parte da CESSONÁRIA nas paredes ou na área de consumo. A CESSONÁRIA 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.

5.16 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.

5.17 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, através do fiscal do contrato.

DO SISTEMA DE VENDA

5.18 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.

5.18.1 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.

5.19 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.

5.20 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.

5.21 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.

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

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

5.22 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.

5.22.1 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.

5.23 A CESSIONÁRIA deverá aceitar pagamento em dinheiro, cartão de crédito e débito.

DA INFRAESTRUTURA DA CANTINA

5.24 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.

5.24.1 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.

5.24.2 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, todo 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.

5.25 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.

5.25.1 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*.

5.26 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.

5.27 A responsabilidade pela guarda de seus equipamentos e produtos será de inteira responsabilidade da Cessionária. 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.

5.26.1 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.

5.26.1.1 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.

5.27 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.

5.28 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.

DA MANUTENÇÃO, DOS REPAROS E BENFEITORIAS

5.29 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.).

5.30 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.

5.31 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.

5.32 Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

5.33 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.

5.34 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**.

5.35 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:

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

5.35.2 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.

5.36 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.

5.37 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.

5.38 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.

DOS EMPREGADOS

5.39 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.

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

5.41 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.

5.42 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.

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

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

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

5.46 Deverão manter disciplina nos locais dos serviços.

5.47 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.

5.48 Os empregados da empresa, não geram vínculo empregatício com o IF Campus Itaberaba, sendo de responsabilidade total da **CESSIONÁRIA..**

DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

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

5.50 Os materiais utilizados na limpeza dos espaços serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

5.51 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.

5.52 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.

5.53 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.

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

5.55 A CESSIONÁRIA deverá realizar a correta separação e destinação do lixo decorrente dos serviços prestados.

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

DOS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO SERVIÇO

5.57 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

5.57.1 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 5.666/93 e do Art. 11 do Decreto Nº 5.507/18 e Instrução Normativa Nº 5, de 26/05/17 da SLTI/MPOG, no que couber.

5.58 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*.

5.59 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.

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

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

5.60 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.

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

5.62 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.

5.63 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.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Concessionária devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da Concessionária para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa Concessionária para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Concessionária, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.9. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.12. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da Concessionária, acompanhará o pagamento e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.13. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.16. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.17. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.18. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto se dará por inspeções, técnicas, pesquisas de satisfação, informações de usuários, dentro outros.

7.2. Serão avaliadas todas as obrigações constantes neste instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

7.2.1. Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos;

7.2.2. Segurança, no que se refere às condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

7.2.3. Aparência das instalações físicas, equipamentos, móveis, utensílios, apresentação dos empregados, ferramentas e instrumentos de comunicação;

7.2.4. Apresentação, que é associada ao cardápio, em como o alimento está sendo preparado e apresentado aos consumidores;

7.2.5. Empatia e receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores;

7.2.6. Horário de funcionamento.

7.3. As inspeções técnicas, pesquisa de satisfação e informações de usuários subsidiarão decisões a respeito da prorrogação contratual e de eventuais aplicações de sanções.

Prazo e Forma de pagamento

7.4. A Concessionária pagará mensalmente em favor da Concedente, pelo uso das dependências, instalações, água e luz, o valor global de R\$ 400,00 (quatrocentos reais).

7.5. O pagamento mensal, em favor da Concedente, deverá ser efetuado através da GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pelo Setor Financeiro do IF BAIANO – CAMPUS ITABERABA.

7.6. Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento será cobrada:

7.6.1. multa de mora, no percentual de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso no pagamento da GRU (Guia de Recolhimento Único), incidente sobre o valor mensal do contrato, contada da data da ocorrência da falta, observado o limite de 30 (trinta) dias-multas;

7.6.2. 2% (dois por cento) do valor mensal do contrato.

7.7. A Concessionária estará dispensada do cumprimento dos pagamentos nos cenários a seguir:

7.7.1. Greves;

7.7.2. Pandemias ou epidemias que restrinjam a realização de trabalhos presenciais;

7.7.3. Períodos de recesso e férias, desde que a duração destes durante o mês de competência seja igual ou superior a 15 (quinze) dias.

7.8. No caso de recessos com duração inferior a 15 dias, o pagamento será calculado de forma proporcional aos dias de funcionamento.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. A empresa Concessionária será selecionada por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.4. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.5. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.9. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.16. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.18. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.19. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.19.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.19.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.19.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.19.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.19.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.19.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.19.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 192,30

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor de referência do cardápio básico para aplicação do menor preço, corresponde ao valor de R\$ 192,30 (cento e noventa dois reais e trinta centavos).

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Por se tratar de concessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração.

11. Do Reajuste

Do Reajuste: CARDÁPIO MÍNIMO / ALUGUEL

11.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA (para o cardápio) e IGP-M (para o aluguel) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

11.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

11.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. Das Sanções Administrativas

SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a.** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b.** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- I. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- II. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

IV. Multa:

(1) moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação **integral do dano causado à contratante** (art. 156, §9º)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e

parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

- a.** a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b.** as peculiaridades do caso concreto;
- c.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d.** os danos que dela provierem para o contratante;
- e.** e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

12.8. A personalidade jurídica do contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia. (art. 160)

12.9. O contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punitas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.12. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. Acesso a Informação

Acesso a Informação

13.1 O art. 10 da IN nº 81/2022, dispõe que ao final da elaboração do Termo de Referência -TR, deve-se avaliar a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, que regula o acesso à informação.

13.2 Desta forma, no tocante classificação da Informação quanto ao Grau e Prazos de Sigilo, para todos os efeitos este TR se enquadra como um documento público, não havendo restrições quanto a sua publicidade.

14. 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](#).

OZENICE SILVA DOS SANTOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 19/09/2024 às 11:17:27.

JAMES DE MELO BATISTA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/09/2024 às 10:32:33.

BRUNA LEITE SUFIATE

Membro da comissão de contratação

TALITA SUELEN SANTOS ANDRADE

Equipe de apoio

Estudo Técnico Preliminar 6/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23805.250076.2024-08

2. descrição da necessidade

Concessão administrativa de uso, a título precário, de espaço físico com 53,99m² para instalação de cantina nas dependências do *Campus Itaberaba*, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, situada à **Rodovia BA-233, Km 04, Itaberaba – BA, CEP 46880-000, Caixa Postal 22**, para a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, mediante **exploração comercial** de refeitório e lanchonete, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições e de lanches, visando oferecer estes produtos para a comunidade acadêmica do *Campus*, com qualidade e conforto para seus usuários, com a possibilidade de fornecer os serviços /produtos também ao público em geral.

A instalação da cantina possibilitará aos discentes, servidores, funcionários terceirizados maior qualidade de vida no trabalho e em suas atividades diárias, como também para fazer face à necessidade de políticas de suporte aos discentes do *campus* nas suas diversas atividades letivas. Tendo também em vista a distância do *campus* para a cidade.

O *Campus* busca ofertar o serviço de refeição aos alunos, com vistas a possibilitar sua permanência durante os contra-turnos e, também, em todos os turnos em que o *Campus* permaneça em funcionamento, para a participação de ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudiantis, priorizando o estudante em situação de vulnerabilidade social. Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo e psicólogo para o alcançar êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos estudantes, como também a oferta de refeições e lanches para servidores, funcionários terceirizados e público que frequenta a instituição.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação justifica-se pela demanda do *Campus* por uma cantina (lanchonete/ restaurante) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade.

O atendimento de alunos será nos turnos matutino, vespertino e poderá ser no noturno, mediante acordo entre o IF Baiano e a cessionária, com a existência de turmas; entre servidores, alunos, terceirizados e do público em geral. Tal medida proporcionará aos usuários dos serviços da cantina, maior comodidade, segurança e economia de tempo.

O órgão não possui contrato vigente referente a este serviço, motivo pelo qual se faz necessária a contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Administrativa	Arlem Souto Barros
Diretoria Acadêmica	Heloisa Helena de Abreu Martins

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

- a) Os serviços serão prestados na sede da CEDENTE, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Itaberaba- Rodovia BA-233, Km 04, Itaberaba – BA, CEP 46880-000, Caixa Postal 22.
- b) O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente do Campus de **segunda-feira a sexta-feira das 08h às 17h**, nos sábados letivos de 7h às 12h (não obrigatório), de comum acordo com a **CESSIONÁRIA**, os quais serão informados previamente para o funcionamento da cantina podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

No período de férias escolares **poderá ser negociado**, com a Direção do Campus Itaberaba, **horário de atendimento reduzido**.

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.

O Campus não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da **CESSIONÁRIA**, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.

Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, etc.) a **CESSIONÁRIA** deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.

O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o **cardápio mínimo**.

Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de **qualidade aferível** pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, **em todas as fases**, às técnicas corretas de culinária e às **recomendações da ANVISA**, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

O Campus Itaberaba poderá **cancelar a venda** de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando **julgar inconveniente** ao interesse público e à sua imagem.

O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à **CESSIONÁRIA**, não tendo o **CEDENTE** qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

Bebidas alcóolicas;

Bilhetes lotéricos;

Caça-níqueis;

Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;

Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos

Não será permitido à **CESSIONÁRIA**:

Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;

A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

Código de Defesa do Consumidor;

Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do IF - Campus Itaberaba.

O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do IF - Campus Itaberaba.

A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pela segurança do local e dos seus funcionários, durante o horário de funcionamento.

5. Levantamento de Mercado

Vislumbra-se a contratação dos serviços de fornecimento de refeições de forma indireta, por entender-se que é a opção mais econômica, eficiente e eficaz para o *Campus Itaberaba*, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiro para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

A licitação para contratação de empresa especializada visando a Concessão Administrativa de Uso de espaço público é a solução que satisfaz os princípios constitucionais da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a administração, além dos princípios básicos da legalidade, da imparcialidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências em outros *Campis*, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais de serviços de lanchonete e cantina, através da modalidade pregão eletrônico, do tipo “menor preço por item”, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 76, combinado com o Inciso II, artigo 28 da Lei nº 14133/2021, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de serviço de cantina por meio de concessão onerosa de espaço visa oferecer serviço de qualidade no de restaurante e lanchonete, dentro do *Campus Itaberaba*, evitando a necessidade de deslocamento para fora do *Campus*, proporcionando mais segurança aos usuários internos.

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação por meio de captação de empresa do ramo justifica-se pela demanda do *Campus* por esse serviço para suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que a implantação deste tipo de estabelecimento comercial baseia-se na necessidade de atender a um número aproximado de pessoas, conforme item 7 deste ETP.

De acordo com a decisão do Tribunal de Contas da União exarada no Acórdão 2.844/2010 – Plenário em 27/10/2010, e publicada no DOU de 01/11/2010, abriu precedente para a utilização do Pregão na contratação de concessão administrativa de uso de bem público para áreas comerciais. Assim correta à utilização da modalidade Pregão Eletrônico para a Cessão de uso onerosa de área destinada à exploração de cantina /lanchonete do *Campus Itaberaba* do IF Baiano. Por meio do qual a Administração pretende divulgar amplamente, bem como estabelecer as normas para abertura e a realização da licitação na modalidade Pregão, utilizada na aquisição de bens e serviços comuns, de conformidade com a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e suas alterações,

e demais legislação pertinente, objetivando selecionar a proposta mais vantajosa para concessão administrativa de uso para fins de exploração comercial dos serviços de cantina.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A área total da cantina, conforme planta, é de 53,99m².

A indicação do quantitativo aproximado de pessoas, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do *Campus*, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda:

PÚBLICO		QUANTIDADE
POPULAÇÃO DO CAMPUS	Docentes	32
	Técnicos Administrativos	32
	Discentes	365
	Terceirizados	13
TOTAL DE PESSOAS		442

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 180,15

PREÇO MÁXIMO DO CARDÁPIO MÍNIMO

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	Paózinho de queijo, tipo mineiro (80g)	Unidade	R\$ 5,75
08	Esfinha	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	Iogurte natural	Iogurte natural de frutas, sabores vairados, copo de 170g	Unidade	R\$ 3,15
10	Iogurte 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	<ul style="list-style-type: none"> Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, rúcula, repolho, tomate, vagem, etc 	
	Molhos (no mínimo 2 opções)	<ul style="list-style-type: none"> À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, azeite, etc 	
	Acompanhamentos	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, stroganoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc. Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, stroganoff, etc Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, filé de 	

		merluza, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc.	R\$ 40,45	
	Guarnições (no mínimo 2 opções)	<ul style="list-style-type: none"> • 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, rondele, canelone. • 1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc. 		
PRATO FEITO	<p>O Prato Feito deve obrigatoriamente deve conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (porção em média de 120 a 150g) • e) Guarnição (porção em média 120g); <p>Sugestão de composição pode ser a mesma do item acima</p>			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

TOTAL GERAL DA PROPOSTA (ITEM 01 + ITEM 02 + ITEM 03 + ITEM 04)	R\$ 180,15
SUBTOTAL	R\$ 14,25

DA TAXA DE ALUGUEL

A taxa de aluguel foi pesquisada em contratos similares de outros institutos federais do Estado da Bahia e avaliada da seguinte forma:

Ministério da Educação - Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano <i>Campus Itaberaba</i>		
Item de concessão	Contrato	Valor
Cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina	CONTRATO Nº 04/2022 - Instituto Federal Baiano Campus Bom Jesus da Lapa	R\$ 385,82
Cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina	CONTRATO Nº 07/2020 – 1º aditivo de 2021 - Instituto Federal Baiano Campus Governador Mangabeira	R\$ 405,00
Cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina	CONTRATO Nº 12/2022 – Instituto Federal da Bahia Campus Euclides da Cunha	R\$ 400,00
Cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina	Avaliação Corretagem de Imóveis – ITABERABA Carlos Alberto Pires Amorim - CRECI 26546	R\$ 462,20

Média total:	R\$ R\$ 413,26
Pesquisa de preço elaborada com base em contratos similares de outros institutos federais do Estado da Bahia, em cidades com porte parecido ao de Itaberaba.	
As contratações utilizadas coincidem com o objeto de cessão de uso administrativo incluídas as despesas com energia e água.	
Avaliação de Corretagem de Imóveis Local, ficou no valor de R\$ 350,00, somando-se ao consumo de água (consumo mínimo 32,20) e energia R\$ 80,00 (tabela anexo) totalizando o valor de R\$ 462,20.	

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto será agrupado no item denominado **CARDÁPIO MÍNIMO**, sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam os lanches, almoços, bebidas não alcoólicas, entre outros.

Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso da cantina do IF Baiano *Campus Itaberaba*, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições nas dependências da Contratante.

Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não se aplica, por não se tratar de custos à Administração

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação em questão é imprescindível visto que o *Campus Itaberaba* possui cursos de Ensino Médio Integrados, cujas aulas ocorrem no diurno e, portanto, os estudantes possuem dias em que a aula ocorre em dois turnos. Além disto, é proibida a saída de estudantes menores do estabelecimento de ensino nos intervalos das aulas do turno.

A contratação em questão se faz necessária para atendimento da demanda de alimentação dos estudantes, uma vez que o *Campus* está localizada longe de comércios e estabelecimentos que fornecem alimentos, sejam refeições ou lanches, visto que sua localização é em área rural.

13. Providências a serem Adotadas

Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá atender, no que couber, ao critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

Os produtos oferecidos pela CONTRATADA devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, devendo atender às recomendações dos fiscais do contrato, referente aos dispositivos do Decreto 7.746/2012 que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade no requisitos da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Estudo efetuado e elaborado pela equipe, conforme os requisitos e parâmetros necessários para execução do serviços de cantina/lanchonete, levando em consideração, a necessidade prestação do serviço no Campus Itaberaba.

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](#).

ARLEM SOUTO BARROS

Diretor Administrativo



Assinou eletronicamente em 16/07/2024 às 16:28:35.

BRUNA LEITE SUFIATE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 16/07/2024 às 15:59:03.

JAMES DE MELO BATISTA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 16/07/2024 às 15:52:14.

HELOISA HELENA DE ABREU MARTINS

Membro da comissão de contratação

TALITA SUELEN SANTOS ANDRADE

Membro da comissão de contratação



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Itaberaba
Fone: (75) 3253-1650

ANEXO II DO EDITAL

TERMO DE CONTRATO Nº XX/2024

Pregão Eletrônico XX/2024 UASG: 155884

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2024, QUE FAZEM ENTRE SI O
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO –
CAMPUS ITABERABA E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, PROCESSO Nº
23805.250076.2024-08.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Itaberaba , com sede na Rodovia BA 233, Km 04, Estrada de Ipirá, Zona Rural, CEP: 46.880-000, na cidade de Itaberaba/BA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.724.903/0013-02, neste ato representado pela Diretora Geral, Srª. Ozenice Silva dos Santos, nomeada pela Portaria nº 279, de 18 de março de 2022, publicada no DOU em 21 de março de 2022, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, Inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro(a), empresário(a), tendo em vista o que consta no Processo nº 23805.250076.2024-08 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico XX/2024 UASG: 155884 mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é Concessão de uso, de forma onerosa, de espaço físico, destinados à instalação e ao funcionamento de lanchonete/cantina, através da contratação de pessoa jurídica especializada em preparo e comércio de lanches, visando atender a comunidade acadêmica e visitantes, com vigência de até 05 (cinco) anos, com possibilidade de prorrogação por até 10 (dez) anos, a critério da Administração, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1 Descrição do Objeto:

Item	Descrição	Valor mensal	Valor anual	Valor previsto para 5 anos

01	Cessão de Espaço físico interno da área da Cantina é 53,99 m ² (Cozinha 10,30m ² , Balcão 9,53m ² , Pátio da Cantina 28,56 m ² , Circulação 5,6m ²), em perfeito estado de conservação destinado à instalação de cantina/ lanchonete	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00	R\$ 24.000,00
Total				R\$ 24.000,00

1.2 A Concessionária deverá comercializar, no mínimo, os produtos que compõe o cardápio básico que consta no item 1.5 do Termo de Referência.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1.** O Termo de Referência;
- 1.2.2.** O Edital da Licitação;
- 1.2.3.** A Proposta do contratado;
- 1.2.4.** Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de até **05 anos** contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosas para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a)** Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b)** Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c)** Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d)** Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e)** Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da total da concessão (aluguel) é de R\$ 400,00 (quatrocentos reais), perfazendo um total anual de R\$ 4.800 (quatro mil e oitocentos reais). Sendo previsto que o valor total da contração para o prazo de 05 (cinco) anos será de R\$ 24.000 (vinte e quatro mil reais).

5.1. A Concessionária deverá comercializar os itens que compõe o cardápio básico pelos valores constantes na tabela do item 1.5 do Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Artigo 7º do Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Do **reajuste** do objeto da contratação, o aluguel do espaço em uso:

7.1.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

7.1.2. Após o interregno de um ano, o valor mensal de que trata o item 1.1.1 deste contrato, será reajustado, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IGP- M (Índice Geral de Preços de Mercado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2 Do **reajuste** da planilha de preços do cardápio:

7.2.1. Os preços dos produtos que compõe o cardápio básico são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em XX/XX/XXXX.

7.2.2 Os preços dos produtos que compõe o cardápio, serão reajustados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do contratado.

7.2.3 Os preços iniciais do cardápio básico poderão ser reajustados mediante a aplicação, pelo Concedente, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo).

7.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m)

divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.6 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.7 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.9 Esses registros por não caracterizarem alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, conforme o art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Acompanhar o início da prestação de serviços no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5. Comunicar a empresa, sobre a emissão de GRU com relação ao pagamento mensal referente ao aluguel, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Acompanhar o pagamento do Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do contrato, previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do contratado;

8.1.9. Não indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.10. Não estabelecer vínculo de subordinação com funcionário contratado;

8.1.11. Não demandar o funcionário do contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

8.1.12. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.13. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.14. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.15. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.1.16. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. (§4º, do art. 137 da Lei nº. 14.133 de 2021).

8.1.17. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.18. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O contratado deverá cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

9.1.3. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- 1)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2)** certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3)** certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou

- sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.

9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.1.18. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a.** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b.** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c.** der causa à inexecução total do contrato;
- d.** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e.** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f.** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- I. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- II. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

IV. Multa:

- (1)** moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- (2)** compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação **integral do dano causado à contratante** (art. 156, §9º)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a

ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º) :

- a.** a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b.** as peculiaridades do caso concreto;
- c.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d.** os danos que dela provierem para o contratante;
- e.** e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedural e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

11.8. A personalidade jurídica do contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia. (art. 160)

11.9. O contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.

12.7. O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

12.8. Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pelo contratado das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

12.9. Até que o contratado comprove o disposto no item anterior, o contratante reterá:

12.9.1. a garantia contratual – prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias -, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei nº 14.133/2021); e

12.9.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

12.10. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte do contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços.

13. CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. Não se aplica, por não gerar ônus a Instituição.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012. .

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO

20.1 As questões decorrentes da interpretação deste contrato que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas por um das Varas da Justiça Federal na cidade de Itaberaba, da Seção Judiciária do Estado da Bahia, excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente termo de contrato, o qual, depois de lido, será assinado pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

Contratante:

Assinado eletronicamente via SUAP

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Itaberaba

Ozenice Silva dos Santo

Diretora Geral

Contratada:

Assinado eletronicamente via SUAP

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Testemunhas:

Assinado eletronicamente via SUAP

Nome: Talita Suelen Santos Andrade

CPF: 053.029.575-07

Assinado eletronicamente via SUAP

Nome: Arlem Souto Barros

CPF: 983.723.195-53

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: maio/2023

Termo de contrato modelo para Pregão Eletrônico – Serviços sem mão de obra em regime de dedicação exclusiva - Lei n.º 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

ANEXO IV
MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA COMERCIAL

PLANILHA DA PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO ELETRÔNICO XX/2024

A planilha deverá ser encaminhada em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel ofício, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável.

(Para elaboração da proposta de preços é necessária a leitura do Edital, Termo de Referência e Termo de Registro de preços).

INFORMAÇÕES

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ CEP: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

Responsável legal: _____

Dados Bancários:

Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

ITE M	Descrição do objeto com especificações	Qtda	Un	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	Prazo de Validade

Declaramos conhecer a legislação de referência desta licitação e que os produtos serão fornecidos de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, o que conhecemos e aceitamos em todos os termos, inclusive quando ao pagamento e outros.

Nos preços indicados acima estão inclusos, além dos produtos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes. Declaramos cumprir todas as normas legais e regulamentares relativas à documentação, obtendo todas as autorizações que se fizerem necessárias junto aos órgãos públicos competentes.

Esta proposta é válida por.....(mínimo 60 dias), a contar da data da realização da licitação, para assinatura do Termo de Registro de Preços. Os preços registrados em Ata terão validade de 12 (doze) meses.

_____ / _____ de 2024.

Nome de Declarante
Nº CPF do Declarante



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
ITABERABA**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA/VISTORIA

DECLARO, para fins de comprovação da realização da vistoria prévia relacionada ao Pregão Eletrônico 02/2024, Processo Administrativo 23805.250076.2024-08, que o senhor(a) _____, CPF: _____, representante da empresa _____, CNPJ: _____, vistoriou o(s) local(is) onde será (ao) executados os serviços, tendo tomado conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições para cumprimento das obrigações referentes ao objeto da licitação (cessão administrativa de uso, a título precário, das dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - *Campus* Itaberaba, para fins de exploração comercial dos serviços da cantina).

Itaberaba/BA, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Servidor(a)
(Carimbo do IF Baiano)

Documento Digitalizado Público

Pregão 90002/2024 (e Anexos) - Cessão Cantina

Assunto: Pregão 90002/2024 (e Anexos) - Cessão Cantina

Assinado por: James Batista

Tipo do Documento: Edital

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- James de Melo Batista, Auxiliar da Coordenação de Compras, Portaria de Pessoal 1231/2022 - RET-GAB/RET/IFBAIANO, de 15 de agosto de 2022 - FAG - ITB-CCOM, em 26/09/2024 11:32:15.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/09/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 922290

Código de Autenticação: f0e30340bd

