



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

**EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 08/2023  
PROCESSO Nº. 23328.250499.2023-10**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criado pela Lei nº 11.892, de 22 de dezembro de 2008, publicada no DOU de 29 de dezembro de 2008, aqui denominado simplesmente IF Baiano, através de seu (sua) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, designados por portaria do Diretor-Geral, torna público, para conhecimento dos interessados, que na data, horário e local abaixo indicados, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrito neste edital e seus anexos.

**FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O procedimento licitatório obedecerá ao disposto na Lei 8.666/93 e suas alterações, de 21 de junho de 1993, na Lei nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, do Decreto nº. 3.555 de 08 de agosto de 2000, do Decreto nº. 5.450 de 31 de maio de 2005, Lei Complementar nº. 123/2006, de 14 de dezembro de 2006 e Decreto nº. 2.271 de 07 de julho de 1997, bem como pelas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

As instruções estabelecidas neste Edital de licitação determinam os procedimentos que orientarão o presente processo licitatório até a assinatura do respectivo Contrato Administrativo. Alegações de desconhecimento destas instruções, bem como das disposições legais a seguir especificadas, não serão aceitas como razões válidas para justificar quaisquer erros ou divergências encontradas em seus documentos de habilitação e/ou propostas.

Cumpridas as disposições contidas neste Edital, o IF BAIANO – *Campus* Bom Jesus da Lapa procederá à adjudicação do objeto desta licitação escolhendo como proposta vencedora aquela que, atendendo às especificações contidas neste instrumento, oferecer o menor preço total por item e/ou grupo e estiver devidamente Habilitada.

Será nula de fato e de direito qualquer limitação ou condição expressa pelo proponente que esteja divergente deste Edital de licitação.

**DA APROVAÇÃO DO EDITAL E ABERTURA DO PREGÃO**

**ABERTURA:** A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do seu(sua) Pregoeiro(a) com a utilização de sua chave de acesso e senha, iniciando a etapa de lances.

Data: **30 de março de 2023.**

Horário: **08:30 h (HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF)**

Endereço Eletrônico: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro(a) em contrário.

**1. DO OBJETO**

1.1 O presente pregão tem por objetivo a cessão administrativa de uso, a título precário, das dependências do IF Baiano - *Campus Bom Jesus da Lapa*, para fins de exploração comercial dos serviços da cantina, conforme condições e especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência deste edital.

1.2. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante deste edital e o descrito no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), no “SIASG”, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.

## **2. DO LOCAL, DATA, HORÁRIO DE CADASTRAMENTO E DE ABERTURA DAS PROPOSTAS**

2.1. A data para cadastramento das propostas será a partir do dia **17 de março de 2023** até a data e hora marcadas para abertura da sessão pública de pregão. A licitante poderá enviar ou excluir propostas durante todo o período de divulgação do edital.

2.2. Abertura das propostas ocorrerá dia **30 de março de 2023, às 08:30 h** (horário de Brasília), no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) através do sistema Pregão Eletrônico.

## **3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

3.1. A participação nesta licitação significa:

- a) Que as empresas e as pessoas que a representam leram este edital, conhecem e concordam plenamente com as instruções, deveres e direitos aqui descritos;
- b) Conhecem a legislação desta modalidade de licitação, bem como àquelas que indiretamente a regulam;
- c) Conhecem e entendem a dinâmica e operacionalização do pregão em sua forma eletrônica;
- d) Têm plena ciência de que não cabe, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens, das condições de fornecimento ou participação ou questionamento quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente todo o edital, e demais documentos anexos.

3.2. Poderão participar deste Pregão **exclusivamente as microempresas**, empresas de pequeno porte ou sociedade cooperativa, que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação previstos neste Edital, e cujo objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, especifique ramo de atividade compatível com o objeto da licitação;

3.2.1. O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento do licitante na categoria de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa:

3.2.1.1. A empresa que declarar falsamente se tratar de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, para valer-se do tratamento diferenciado concedido pela LC nº. 123/2006 incorrerá no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais penalidades cíveis e administrativas cabíveis.

3.3. **O licitante deve estar previamente credenciado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, para que possa acessar o sistema, em licitações promovidas pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais – SIASG ou por aqueles que tenham celebrado termo de adesão ao sistema;**

3.3.1. O cadastramento no SICAF poderá ser providenciado pelo interessado e realizado em qualquer unidade de cadastramento dos Órgãos/Entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que integram o Sistema de Serviços Gerais – SISG.

3.4. O licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos;

**3.4.1.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

**3.5.** Não poderão participar deste Pregão as Empresas:

**3.5.1.** Que se encontrem em processo de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação;

**3.5.2.** Que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração Pública, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;

**3.5.3.** Que estejam com mais de três ocorrências válidas no SICAF, excetuando-se as advertências;

**3.5.4.** Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, quaisquer que sejam suas formas de constituição;

**3.5.5.** Que estejam em mora ou inadimplentes perante o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano;

**3.5.6.** Estrangeiras que não funcionem no País.

**3.5.7.** Empresa licitante de sócios, diretores ou responsáveis técnicos que tenham vínculo empregatício com o IF BAIANO – Campus Bom Jesus da Lapa.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**4.1.** Para fins dos benefícios de que trata este item, considera-se microempresa ou empresa de pequeno porte, a sociedade empresária, sociedade simples e o empresário de acordo com o disposto no art. 966 da Lei no 10.406/02, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas e que atendam o disposto no Art. 3º da Lei Complementar 123/06;

**4.2.** O licitante, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do Sistema Comprasnet, deverá declarar que atende os requisitos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/06, para fazer jus aos benefícios previstos, sendo que em caso de declaração falsa estará sujeito às sanções previstas no item 16 deste Edital;

**4.3.** O Sistema Comprasnet efetuará verificação automática junto à Receita Federal quanto ao porte da Empresa, a fim de comprovar seu enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

#### **5. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

**5.1.** Os licitantes que participam do pregão eletrônico serão previamente credenciados perante a Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI, que atuará como provedor do sistema eletrônico. Os licitantes ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor, antes da data de realização do pregão;

**5.1.1.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico (Art. 3º, § 1º, do Decreto nº. 5.450/2005), no sítio: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br);

**5.2.** O credenciamento do licitante dependerá de registro no SICAF (Art. 3º, § 2º, do Decreto nº. 5.450/2005);

**5.3.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (Art. 13, Inciso III, do Decreto nº. 5.450/2005);

**5.4.** O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão. (Art. 3º, § 6º, do Decreto nº. 5.450/2005);

**5.5.** A perda da senha ou quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

## **6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**6.1.** Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, os licitantes deverão proceder ao encaminhamento da proposta de preços, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando então, automaticamente, encerrar-se-á a fase de recebimento das propostas;

**6.1.1.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada (§ 4º do Art. 21 do Decreto nº. 5.450/05).

**6.1.2.** Ao cadastrar a proposta no *Comprasnet*, a indicação completa do item ofertado, bem como suas especificações, deverão ser obrigatoriamente registradas nos campos devidos, sob pena de desclassificação da proposta.

**6.2.** A participação no pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta eletrônica;

**6.3.** Como requisito para participação no pregão, o licitante, ao cadastrar sua proposta, deverá enviar de forma eletrônica as seguintes declarações, através do assinalamento de quadricula no sistema Comprasnet:

**6.3.1. Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação;**

**6.3.2. Declaração de Inexistência de Fato Superveniente;**

**6.3.3. Declaração que não Emprega Menor.**

**6.4.** As declarações dos itens **6.3.1.** a **6.3.3.** serão visualizadas e impressas pelo Pregoeiro na fase de habilitação, quando poderão também ser alteradas ou reenviadas pelos licitantes;

**6.5.** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública. (Inciso III, do Art. 13º, do Decreto nº. 5.450/05);

**6.6.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (Inciso IV, do Art. 13º, do Decreto 5.450/05);

**6.7.** Referente ao campo "descrição detalhada do objeto" constante no sistema eletrônico, a ser preenchido quando da formulação da proposta, deverá ser igual ao Termo de Referência deste edital ou será aceita a simples referência "conforme o edital" ou menção similar, no caso de não haver detalhamento a ser referido.

**6.7.1.** Caso o campo seja preenchido com especificações diversas daquelas constantes no edital, deverá haver o cuidado, por parte do licitante para que a descrição complementar não contrarie as especificações constantes no edital, sob pena de desclassificação;

**6.7.2.** Serão irrelevantes quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas, ou anexos não solicitados, considerando-se que pelo preço proposto o licitante obrigará-se-á ao fornecimento descrito neste edital;

**6.7.2.1.** Entretanto, se da proposta constar condições materiais mais vantajosas que as exigidas neste edital elas não serão consideradas para efeito de escalonamento de ofertas, mas vincularão o proponente na execução contratual.

**6.7.3.** Se na proposta inexistir descrição detalhada do objeto, considerar-se-á que a mesma atende a todas as características exigidas pelo edital.

**6.8.** No preço ofertado deverão estar inclusas todas as despesas necessárias à perfeita execução das prestações contratuais, tais como tributos, encargos legais, etc;

**6.9.** Em caso de divergências verificadas entre as descrições relativas ao objeto desta licitação (Anexo I) e as descrições constantes no Catálogo de Serviços do "SIASG", prevalecerão, sempre, as descrições constantes

neste edital;

**6.10.** Não serão aceitas propostas alternativas nem submetidas a termo, condição ou encargo;

**6.11.** Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano não será responsável, em nenhum caso, pelos custos de tais procedimentos;

**6.12.** O simples envio da proposta será interpretado como concordância com os termos deste edital, com o estipulado na Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto nº. 5.450, de 31 de maio de 2005, e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, salvo se a proposta contiver disposição que contrariem expressamente quaisquer dos itens deste edital;

**6.13.** A Proposta de Preços ajustada, propriamente dita, contendo as especificações detalhadas do objeto ofertado, em conformidade com o Anexo I deste edital, deverá ser formulada e enviada ao Pregoeiro, contendo o seguinte:

- a) O valor total da proposta de preços, em algarismo e por extenso, bem como da descrição completa dos serviços a ser ofertados, conforme especificações constantes do Anexo I, podendo ser feita menção ao referido Termo;
- b) Prazo de validade da proposta é de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da abertura deste Pregão;
- c) Declaração de que nos custos estão inclusas todas as despesas necessárias à prestação contratual, inclusive as incidências de ordem tributária, previdenciárias e trabalhistas, bem como declaração expressa de que o licitante concorda com todos os termos deste Edital;
- d) No caso do licitante ser optante do SIMPLES NACIONAL, incluir memória de cálculo detalhada, nos termos da Lei complementar nº. 123/2006.

**6.14.** A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) encaminhar a Proposta de Preços e as Documentações solicitadas de acordo com o especificado neste Edital, remetidos para o e-mail: [licitacoesbjl@gmail.com](mailto:licitacoesbjl@gmail.com) ou [licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br](mailto:licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br) no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos, contados do encerramento da sessão, sendo que o não atendimento implica na desclassificação da empresa;

**6.14.1. O prazo estabelecido para envio de documentação e proposta é improrrogável, portanto, não serão aceitos pedidos de prorrogação de prazo para envio da documentação.**

**6.15.** Os documentos e anexos exigidos, quando remetidos por e-mail, deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da adjudicação do objeto. (§ 3º do Art. 25 do Decreto nº 5.450/05).

**6.15.1. Os documentos deverão ser encaminhados ao IF BAIANO – Campus Bom Jesus da LAPA, situado à BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA.**

**6.16.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

**6.17.** Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº. 7.203, de 04 de junho de 2010);

## **7. DA SESSÃO PÚBLICA E DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**7.1.** O pregoeiro iniciará a sessão pública na data e horário previstos neste edital, via sistema eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações detalhadas no presente edital;

**7.1.1.** Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

**7.2.** As propostas que não atenderem aos requisitos constantes no presente edital ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis serão previamente desclassificadas pelo pregoeiro;

**7.2.1.** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os licitantes.

**7.3.** A partir do horário e data previstos no preâmbulo, terá início a Sessão Pública do Pregão Eletrônico em epigrafe, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto nº. 5.450/05, publicado no DOU de 31 de maio de 2005;

**7.3.1.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

## **8 - DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

**8.1.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor;

**8.2.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos;

**8.3.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

**8.4.** Havendo mais de um lance de igual valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro pelo sistema;

**8.5.** Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante;

**8.6.** No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances;

**8.6.1.** O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

**8.6.2.** Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação aos licitantes participantes, no endereço utilizado para divulgação desta licitação.

**8.7.** A etapa de lances será encerrada por decisão do pregoeiro, mediante encaminhamento, pelo sistema eletrônico, de aviso de fechamento iminente dos lances. Após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será encerrada, automaticamente, a recepção de lances;

**8.7.1.** Caso o sistema não emita o aviso de fechamento iminente, o pregoeiro se responsabilizará pelo aviso de encerramento aos licitantes.

**8.8.** Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida



melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital;

**8.9.** O pregoeiro poderá anunciar o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão publicada ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor;

**8.9.1.** Quando houver necessidade de apresentação de amostra, o pregoeiro encerrará a etapa de lances, divulgando, posteriormente, o resultado de julgamento.

**8.10.** Nos casos onde o valor do último lance tiver mais que duas casas decimais, serão consideradas apenas as duas primeiras casas;

**8.11.** Encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro verificará a aceitabilidade do melhor preço ofertado, comparando-o com os praticados no mercado.

## **9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**9.1.** Analisadas as propostas, serão desclassificadas as que:

- a) Forem elaboradas em desacordo com os termos deste edital;
- b) Apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando o fornecedor não demonstrar a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os do mercado;
- c) Apresentarem preços total ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero;
- d) Apresentarem proposta alternativa.
- e) **O limite máximo aceitável para a contratação é de R\$: 305,47 (trezentos e cinco reais e quarenta e sete centavos).**

**9.2.** O pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas de Preços decidindo sobre aceitação dos preços obtidos, sendo que o pregoeiro poderá negociar com o licitante, de modo a obter a proposta mais vantajosa para a Administração;

**9.2.1.** Para efeito de julgamento das propostas considerar-se-á(ão) vencedora(s) aquela(s) que, obedecendo às condições e especificações estabelecidas neste Edital, apresente(m) o **MENOR PREÇO POR ITEM.**

**9.3.** Após a sessão de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste Edital. (Art. 25, do Decreto nº 5.450/2005);

**9.3.1.** O julgamento será realizado pelo menor preço por item da proposta, sendo aceita somente duas casas decimais, com o valor unitário exato (sem dízimas).

**9.4. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital;**

**9.5.** Analisada a proposta e a aceitabilidade dos preços, o pregoeiro anunciará imediatamente o licitante vencedor via *chat*;

**9.6.** No julgamento das propostas, deverão ser observados, no interesse da Administração, preços, qualidade, quantidades, prazo de entrega e outras considerações;

**9.7.** O pregoeiro poderá solicitar dos licitantes quaisquer outras informações que julgar pertinentes para o perfeito conhecimento e julgamento do objeto, tais como: planilhas de custos, prospectos/folders,

informações relativas ao fornecedor do serviço, dentre outras, sendo que estas deverão ser enviadas, de modo imediato e impreterível, preferencialmente através do e-mail: **licitacoesbjl@gmail.com** ou **licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br**. O não atendimento às diligências implicará na desclassificação da proposta apresentada, conforme e quando for o caso.

## **10- DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

**10.1.** A proposta ajustada ao lance final do licitante vencedor e os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade de envio de anexos, deverão ser remetidos para o e-mail: **licitacoesbjl@gmail.com** ou **licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br** no prazo de **120 (cento e vinte) minutos**, contados do encerramento da sessão;

**10.2.** A proposta escrita deverá ser apresentada, pelo licitante que ofertou o menor lance, em formulário próprio do licitante, contendo:

**10.2.1** Preço unitário e total para os itens em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, observadas as especificações constantes do Termo de Referência - Anexo I;

**10.2.2** Prazo de validade da proposta é de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico;

**10.2.3** Especificações claras do item cotado, que devem estar de acordo com o especificado no Anexo I deste Edital;

**10.2.4** Razão social, endereço, telefone/fax, número do CNPJ/MF, e-mail, banco, agência, número da conta-corrente e praça de pagamento;

**10.2.5** Declaração de que no(s) preço(s) cotado(s) estão incluídos todas as despesas necessárias ao perfeito cumprimento do objeto da licitação;

**10.2.6** Terem todas as folhas rubricadas pelo responsável pela empresa, devendo a última folha ser assinado e constar o nome completo do responsável seu RG e CPF;

**10.2.7** Declaração de haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os custos, emolumentos, encargos, inclusive sociais, contribuições fiscais e parafiscais, bem como os tributos incidentes sobre a compra dos produtos, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

**10.3.** Ratificando o item 6.15, e seu subitem, deste Edital, os documentos e anexos exigidos, quando remetidos via e-mail, deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da adjudicação do objeto. (§ 3º do Art. 25 do Decreto nº 5.450/05);

**10.4.** O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos, pertencentes ou não do quadro de pessoal do IF Baiano – *Campus Bom Jesus da Lapa*, para orientar e/ou subsidiar sua decisão;

**10.5.** Analisada a proposta de preços, o Pregoeiro efetivará a adjudicação no sistema Comprasnet, consagrando-se vencedora aquela empresa que apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

## **11 - DA HABILITAÇÃO**

**11.1.** Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital (Art. 25 do Decreto 5.450/2005);

**11.2.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura



contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**11.2.1** SICAF;

**11.2.2** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

**11.2.3** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça [www.cnj.jus.br/http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.phpimprobidade](http://www.cnj.jus.br/http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.phpimprobidade) e [http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php_adm/consultar_requerido.php).

**11.2.4** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

**11.2.5** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

**11.2.6** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**11.3.** Os documentos e anexos exigidos, quando remetidos via e-mail, deverão ser apresentados em original ou por cópia autenticada, no prazo estabelecido no item 6.15 deste edital. (§ 3º do Art. 25 do Decreto nº. 5.450/05).

**11.3.1.** Os documentos necessários para Habilitação são:

**11.3.1.1. Relativos à Habilitação Jurídica, conforme o caso, consistirá em:**

**11.3.1.1.1** Cédula de identidade do representante legal da empresa;

**11.3.1.1.2** Registro comercial, no caso de empresa individual;

**11.3.1.1.3** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

**11.3.1.1.4** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

**11.3.1.1.5** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**11.3.1.2. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira, limitar-se-á:**

**11.3.1.2.1** Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual;

**11.3.1.2.2** Certidões negativas de execução patrimonial expedidas pelos distribuidores das justiças estadual e federal do domicílio do licitante pessoa física.

**11.3.1.3. Relativos à Regularidade Fiscal, conforme o caso, consistirá em:**

**11.3.1.3.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

**11.3.1.3.2** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativa ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**11.3.1.3.3** Prova de regularidade perante a Fazenda Federal: Certidão de Situação Regular de Tributos Federais, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Certidão Negativa da Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional; perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;

**11.3.1.3.4** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social: Certidão Negativa de Débito – CND, emitida pelo Instituto Nacional do Seguro Social – INSS;

**11.3.1.3.5** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão de Regularidade de Fornecedor – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

**11.3.1.3.6** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.

**11.3.1.4. A documentação relativa à Qualificação Técnica limitar-se-á a:**

a) O licitante deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica expedido em seu nome, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o seu desempenho em fornecimento pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação.

**11.3.1.5. A Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:**

a) Dar-se-á através da apresentação original ou cópia autenticada da comunicação registrada, ou de certidão em que conste a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, expedida pelo órgão de registro competente, conforme Art. 4º do Decreto 3.474/2000.

**Parágrafo Único:** As certidões que não constarem prazo de validade considerar-se-á o prazo de 30 (trinta) dias contados da emissão. Constatando-se cadastro ou quaisquer das certidões vencidas, o licitante deverá reapresentar, conforme o caso, as documentações.

**11.4.** Toda a documentação para a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte deverá ser apresentada mesmo que esta contenha alguma restrição;

**11.4.1.** Havendo restrição, será assegurado prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis uma única vez por igual período, contados do momento em que o licitante for declarado a vencedor do certame, para a regularização da documentação e emissão das certidões negativas ou positivas com efeito negativo, nos termos do § 1º do Art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;

**11.4.2.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou propor a revogação deste Pregão.

**11.5.** Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas e o pregoeiro procederá de acordo com o item 9.4 do presente edital;

**11.6.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus Anexos;

**11.7.** A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará o proponente às sanções conforme item 16 deste Edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que o ato ensejar;

**11.8.** O envio das declarações de que a empresa não emprega menor e a de inexistência de fatos supervenientes, será de forma virtual, ou seja, o fornecedor no momento da elaboração e envio de proposta, também enviará as referidas declarações;

**11.9.** No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (§3º, Art. 26 do Decreto 5.450/2005);

**11.10.** Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

## **12 - DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS**

**12.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no seguinte endereço: **licitacoesbjl@gmail.com ou licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br** (Art. 19, do Decreto nº 5.450/2005);

**12.2.** Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, no seguinte endereço: **O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO** – situado à BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas (§ 1º, do Art. 18, do Decreto nº 5.450/2005);

**12.3.** As impugnações deverão ser dirigidas ao pregoeiro, por escrito, firmadas por quem tenha poderes para representar o licitante ou por qualquer pessoa que pretenda impugnar o ato convocatório nesta qualidade;

**12.3.1.** Não serão aceitas petições de impugnação sem assinatura do licitante, enviadas por fax, e-mail ou similar.

**12.4.** Acolhida à petição contra o ato convocatório que implique modificação no edital, esta modificação será divulgada pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (§ 2º, do Art. 18, do Decreto nº 5.450/2005);

**12.5.** As impugnações intempestivas não serão sequer conhecidas;

**12.6.** A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ele pertinente.

## **13 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**13.1.** Após declarado vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, o Pregoeiro concederá o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos para que qualquer licitante manifeste intenção de interpor recurso administrativo durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, indicando qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos. Após análise da tempestividade e relevância da intenção de recurso, o Pregoeiro concederá o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do

prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses. (Art. 26 do Decreto 5.450/05);

**13.1.1.** A falta de manifestação eletrônica de intenção de recorrer, no prazo estipulado pelo Pregoeiro, importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto pelo pregoeiro ao vencedor.

**13.2.** O registro das razões de recurso, bem como das contrarrazões, somente será possível por meio eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), conforme estabelece o Art. 26, “caput” do Decreto 5.450/05;

**13.3.** É assegurada aos licitantes vista imediata dos autos do Pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos administrativos e de contrarrazões;

**13.4.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Diretoria Administrativa nos dias úteis, no horário das 8h30min às 11h e das 14h às 16h30min, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa;

**13.5.** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;

**13.6.** A decisão do pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação;

**13.7.** O acolhimento do recurso administrativo implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento;

**13.8.** Não serão conhecidos os recursos administrativos interpostos em desacordo com este item do Edital.

#### **14- DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**14.1.** A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso administrativo;

**14.2.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente;

**14.3.** A autoridade competente poderá encaminhar o processo ao setor que solicitou a aquisição com vistas à verificação da aceitabilidade da proposta ofertada, antes da homologação do certame.

#### **15- DO CONTRATO**

**15.1** O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes interessadas.

**15.1.1** No caso de prorrogação as partes firmarão termo aditivo próprio.

**15.1.2.** A Cessionária fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato (Art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93).

**15.1.3.** Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no subitem anterior, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre os contratantes.

**15.2** O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por servidor do Instituto Federal Baiano - *Campus* Bom Jesus da Lapa, especialmente designado na forma do Art. 67 da Lei nº. 8.666/93; Art. 6º do Decreto nº. 2.271/97 e Art. 31 da IN 02 de 30/04/08/SLTI/MPOG.

**15.3** A inexecução total ou parcial do Contrato enseja sua rescisão, com as consequências contratuais, inclusive o reconhecimento dos direitos da Administração, conforme disposto nos Arts. 77 a 80 da Lei nº.

8.666/93 e posteriores alterações.

15.3.1 Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**15.4** A rescisão do Contrato poderá ser:

15.4.1 Determinada por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XVIII do Art. 78 da Lei nº. 8.666/93;

15.4.2 Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração; e

15.4.3 Judicial, nos termos da legislação.

15.4.4 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**15.5** Por ocasião da assinatura do contrato a Direção Geral do **IF BAIANO – CAMPUS Bom Jesus da Lapa** emitirá **Autorização de Cessão** permitindo o início da execução do serviço objeto do presente Termo, conforme Anexo IV do Edital.

**15.6** A Cessionária se responsabilizará pela regularização fiscal da Cantina, responderá integralmente pelo cumprimento das obrigações fiscais perante o fisco Federal, Estadual, Municipal e outras obrigações legais. Caso não tenha cadastro no SICAF, deverá cadastrar-se e manter atualizado o cadastro e situação fiscal da empresa, junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, no prazo máximo de 30 dias após efetivação do contrato.

**15.7** A Cessionária estará obrigada de ressarcir ao IF Baiano as despesas relacionadas ao consumo de água e energia elétrica.

**15.7.1** As despesas acima relacionadas estarão inclusas na taxa de aluguel a ser paga mensalmente pela Cessionária.

## **16 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**16.1.** Conforme o disposto no Art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, aquele que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a Administração Pública, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no Contrato e das demais cominações legais;

**16.2.** Além do previsto no subitem anterior, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas, caso a Adjudicatária venha a incorrer em uma das situações previstas no Art. 78, Incisos I a XI da Lei nº. 8.666/93, e, segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes sanções:

- a) Advertência (Inciso I, do Art. 87, da Lei nº 8.666/93);
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor do Contrato no caso de inexecução total contratual, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias da comunicação oficial;
- c) Multa de 05% (cinco por cento) no caso inexecução parcial do contrato recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias da comunicação oficial, ou por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada (Inciso II, do Art. 87, da Lei nº 8.666/93);
- d) Suspensão temporária de participar de licitação e contratar com o IF Baiano, pelo prazo de 02 (dois) anos (Inciso III, do Art. 87, da Lei nº 8.666/93);
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição (Inciso IV, do Art. 87, da Lei nº. 8.666/93).

**16.3.** As sanções previstas nas alíneas "a", "d", "e" e "b" ou "c" poderão também ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir

da data em que tomar ciência.

## **17 - DA REMUNERAÇÃO DO USO DAS DEPENDÊNCIAS DO IF BAIANO.**

**17.1.** A utilização da área cedida pelo IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa e as despesas decorrentes do uso serão compensadas à Administração mediante o recolhimento mensal por parte da Cessionária, em favor da Cedente, pelo uso das dependências, instalações, e luz, **R\$: 438,98 (quatrocentos e trinta e oito reais e noventa e oito centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$ 5.267, 76 (cinco mil, duzentos e sessenta e sete reais e setenta e seis centavos).**

**17.2** O recolhimento mensal, em favor da Cedente, deverá ser efetuado através de 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 emitidas pela **CONTRATANTE, através da Coordenação Financeira e Contábil do IF BAIANO – Campus Bom Jesus da Lapa.** *Salienta-se que tais recolhimentos serão receitas destinadas ao Campus Bom Jesus da Lapa.*

17.3 Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

17.4 Os pagamentos serão reduzidos pela metade nos períodos de férias e recesso escolar.

17.5 A Cessionária ficará isenta de pagamento nos casos de greve.

17.6 Por se tratar de cessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração.

17.6 O movimento referente da cantina diminui durante o período de férias e recessos escolares, não tendo o IFBAIANO qualquer responsabilidade sobre este fato e o que dele decorrer. **Nos períodos superiores a 15(quinze) dias decorrentes de paralisações/recessos, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas 30% do valor total da remuneração mensal. Caso essas paralisações/recessos exceda 30 dias (ou +), fica a contratada dispensada de pagar qualquer valor à Administração naquele período.**

## **18 - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

**18.1.** As obrigações da CESSIONÁRIA estão descritas no item 9 do Termo de Referência deste Edital.

## **19 – DO REAJUSTE**

**19.1** Findada a vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do contrato conforme previsto no subitem 15.1 deste edital o valor mensal contratado será reajustado e corrigido anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

**19.2** O valor mensal contratado continuará sendo reajustado anualmente, sempre que houver prorrogação contratual, nas mesmas condições especificadas no subitem anterior.

## **20 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**20.1.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendidos o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação;

**20.2.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente, não previsto neste Edital, que impeça a realização do certame na data marcada, a Sessão será automaticamente transferida, mediante comunicação do Pregoeiro e aviso no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), informando nova data e horário;

**20.3.** O IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, em ato escrito e



fundamentado, não gerando, nesse caso, para os licitantes, qualquer direito à indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Contrato;

**20.4.** No caso de alteração deste Edital será divulgado pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta;

**20.5.** É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Competente, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo;

**20.6.** Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

**20.7** Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

**20.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normal;

**20.9.** O não atendimento às exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da Sessão Pública de Pregão;

**20.10.** Para fins de aplicação da sanção administrativa constante do item 16 deste Edital, o lance é considerado proposta;

**20.11.** Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital;

**20.12.** A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão Eletrônico constarão da Ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízos das demais formas de publicidades previstas na legislação pertinentes;

**20.13.** A critério da administração poderão ser feitos acréscimos ou supressões dos serviços de até 25% do valor total do contrato, ficando o contratado obrigado a aceitar nas mesmas condições estabelecidas no contrato original;

**20.14.** Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicada o objeto da licitação e submetido à autoridade competente para homologação;

**20.15.** As decisões do Pregoeiro somente serão consideradas definitivas após homologação pela autoridade competente;

**20.16.** Incorre em crime aquele que impedir, perturbar, descumprir prazos exigidos pelo Edital e Legislação ou fraudar a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, sujeitando-se às penalidades e sanções previstas no art. 28 do Decreto n.º 5.450/2005, sem prejuízo das sanções previstas nas demais legislações pertinentes que estejam em vigor;

**20.17.** O Foro de eleição para eventuais demandas judiciais é na Justiça Federal, Seção Judiciária da Bahia, Subseção Bom Jesus da Lapa;

**20.18.** Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e após apresentação da documentação e da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos;

**20.19.** Cópia do edital e seus anexos serão fornecidos através do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br);

**20.20.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com base nas disposições das leis 8.666/93, 10.520/02 e decreto 5.450/05;

**20.21.** São partes integrantes deste Edital:

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**  
**ANEXO II – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS**  
**ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO**  
**ANEXO IV – AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO**  
**ANEXO V – TABELA DE CUSTOS**

Bom Jesus da Lapa/BA, março de 2023.

**Aprovação da Autoridade Competente:**

---

Diretor Geral



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO N° 08/2023**

**Processo N° 23328.250499.2023-10**

**1. OBJETO**

1.1 A presente licitação tem por objeto a cessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/cantina na sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Bom Jesus da Lapa, situado na BR 349 – Km 14 – Zona Rural – Caixa Postal 34 – CEP: 47600.000 – Bom Jesus da Lapa – BA, visando ao atendimento de estudantes e servidores do IF Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa e ao público em geral.

1.2 A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.3 Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência é de **R\$: 438,98 (quatrocentos e trinta e oito reais e noventa e oito centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$ 5.267, 76 (cinco mil, duzentos e sessenta e sete reais e setenta e seis centavos)**.

1.3.1 O valor cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência contempla os gastos com o consumo de energia elétrica e água do espaço cedido, tendo como base as estimativas de cálculos contidas no anexo V do Edital.

1.4 O valor de referência foi obtido por meio de pesquisas, realizadas pela Coordenação de Assuntos Estudantis do IF Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa, de preços de espaços destinados às cantinas pertencentes aos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, nos Editais publicados nos últimos 180 dias na página do Painel de Preços, levando-se em consideração a relação entre o valor do espaço e a estimativa do público atendido, como também a relação entre o valor do espaço e o tamanho do espaço físico, expresso em metro ao quadrado.

1.5 Veda-se o nepotismo nesta contratação, conforme determina o art. 7º do Decreto nº 7.203/10.

**2. JUSTIFICATIVA**

2.1 As atividades da Instituição estão ligadas a oferta de cursos do ensino médio, técnicos e graduação na modalidade presencial, os quais são oferecidos em três turnos. Além disso, temos os cursos de pós-graduação, os quais são oferecidos de forma quinzenal (nos finais de semana). O *campus* Bom Jesus da Lapa atualmente possui uma média de 900 estudantes regularmente matriculados nos turnos diurno e noturno e uma média de 100 funcionários, considerando os técnicos administrativos, docentes e terceirizados.

2.2 Diante desse cenário, é importante a implantação de uma lanchonete/cantina que se destine ao fornecimento de lanches e refeições. Considerando que a cessão de uso destina-se ao fornecimento de alimentos, é necessário que os produtos oferecidos sejam de qualidade e que o cardápio seja



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

diversificado, com opções de lanches rápidos e refeições capazes de suprir dignamente as demandas de quem consumirá os produtos.

2.3 Levando em consideração a localização geográfica do *campus* e diante da ausência de fornecedores próximos a Instituição vislumbra-se, na cessão proposta, uma possibilidade de que os usuários dos serviços oferecidos pelo IF Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa 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.

2.4 A forma de contratação proposta é através da concessão de 12 (doze) meses de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea "f", inciso I do artigo 17, combinado com o inciso I do artigo 22 e com o parágrafo 3º do artigo 23, todos eles pertencentes a Lei nº8.66/93, bem como o disposto na Lei nº6.120/74 e no Artigo nº95 do Decreto Lei nº9.760/46. O contrato poderá ser renovado por até 3 anos, avaliando-se a cada ano a satisfação do serviço prestado.

### **3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

3.1 Dada à natureza do objeto pretendido, que tem por foco a prestação dos serviços de apoio que se se dará com a concessão do uso de espaço físico, propõe-se a modalidade de **PREGÃO** e o critério de julgamento para a aceitação das propostas será o valor máximo do cardápio básico é de **R\$: 305,47 (trezentos e cinco reais e quarenta e sete centavos)**, respeitando-se os valores máximos aceitáveis para cada item, conforme Planilha constante no Anexo II do Edital.

### **4. LOCAL E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1 A área a ser concedida está localizada no Instituto Federal Baiano *Campus* Bom Jesus da Lapa, no endereço: BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA

4.2 O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado conforme definido abaixo, visando atender ao período de realização de suas atividades.

4.3 A cantina deverá funcionar de segunda a sexta-feira, das 07:30h às 22:30h e aos sábados considerados letivos, conforme comunicação prévia da Administração do *campus*, das 08:00h às 12:00h.

4.4 Os dias e o horários de funcionamento, incluindo o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas).

### **5. FORMA E DETALHAMENTO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

5.1 A CONCESSIONÁRIA deve utilizar as instalações cedidas pelo IF BAIANO *Campus* Bom Jesus da Lapa exclusivamente para o cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação e manutenção do espaço cedido.

5.2 Na cantina é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
- f) Comercialização de salgadinhos de pacote, pururuca, biscoito recheado, sucos artificiais, a exemplo dos elaborados à base de pó e outros produtos similares;
- g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- h) Permanência de animais de qualquer espécie.

5.3 A CONCEDENTE poderá determinar a suspensão da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou que comprometer a incolumidade da saúde ou contrariar o interesse público ou legislações vigentes ou quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, ato que deverá ser devidamente justificado pela CONCEDENTE.

5.4 O cardápio proposto pela CONCEDENTE baseia-se nas recomendações do Manual de Cantinas Escolares Saudáveis, elaborado pelo Ministério da Saúde e publicado no ano de 2010.

5.4.1 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um **cardápio mínimo obrigatório**, composto de:

<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO</b>
1	Água mineral sem gás – garrafa com 500ml	R\$ 2,50
2	Água de coco – Copo com 300ml	R\$ 4,32
3	Bebida láctea a base de chocolate – 200ml	R\$ 2,94
4	logurte sabores diversos – embalagem com 200ml	R\$ 3,05
5	Café preto – 100ml	R\$ 1,50
6	Café com leite – 200ml	R\$ 4,64
7	Suco de laranja in natura – 300ml	R\$ 4,76



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

8	Suco de polpa sabores variados – 300ml	R\$ 3,50
9	Suco detox – 300 ml	R\$ 6,07
10	Vitamina de frutas – 300ml	R\$ 6,50
11	Açaí na tigela – 300ml	R\$ 9,32
12	Açaí na tigela – 500ml	R\$ 12,25
13	Frutas in natura – Potes contendo 120g	R\$ 4,12
14	Mousse de frutas – Pote com 80g	R\$ 5,05
15	Picolé de frutas – 1 unidade	R\$ 2,50
16	Salada de frutas – 300ml	R\$ 8,24
17	Salada de frutas – 500ml	R\$ 11,29
18	Barra de cereal – embalagem contendo 25g	R\$ 5,41
19	Chocolate 50 e 70% cacau – 1 unidade 80g	R\$ 3,12
20	Beiju na chapa com recheios diversos – 1 unidade	R\$ 7,90
21	Biscoito polvilho (Avoador) – embalagem contendo 100g	R\$ 3,76
22	Bolo simples – 1 fatia	R\$ 3,50
23	Misto quente – 1 unidade	R\$ 6,63
24	Omelete recheada com sabores diversos – 1 unidade	R\$ 10,39
25	Pão de queijo assado – 1 unidade	R\$ 2,50
26	Pãozinho delícia com recheio – 1 unidade	R\$ 3,28





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

27	Pipoca com sal (feita no modo tradicional)- Embalagem com 35g	R\$ 4,36
28	Sanduíche de queijo quente – 1 unidade	R\$ 5,63
29	Salgados de forno – 1 unidade	R\$ 5,50
30	Salgados de forno com massa integral – 1 unidade	R\$ 6,99
31	Sanduíche natural com pão integral – 1 unidade	R\$ 9,49
32	Sequilhos artesanais sabores diversos – pacote com 100g	R\$ 4,80
33	Torta salgada recheios diversos – 1 fatia	R\$ 5,78
34	Torta doce recheios diversos – 1 fatia	R\$ 9,50
35	Cuscuz de tapioca – 1 pedaço 100g	R\$ 7,42
36	Pizza marguerita – 1 fatia 120g	R\$ 6,70
37	Escondidinho de aipim com carne do sol – 1 porção	R\$ 13,96
38	Lasanha (bolonhesa e frango) -1 porção	R\$ 17,45
39	Cuscuz de milho com ovo pochê – 1 porção 300g	R\$ 12,46
40	Aipim cozido com carne de sol – 1 porção 300g	R\$ 14,96
41	Batata doce com frango – 1 porção 300g	R\$ 12,46
42	Sopas diversas – 500 ml	R\$ 11,60
43	Escondidinho de banana da terra com carne seca – 1 porção	R\$ 17,46
<b>VALOR TOTAL</b>		<b>R\$ 305,47</b>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

5.4.2 Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro do prazo de validade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem-estar da comunidade.

5.4.3 Os lanches e refeições deverão apresentar boa aparência, dando especial atenção e preferência, para comercialização de lanches e refeições com baixo teor de gordura, sal, açúcar e condimentos.

5.4.4 Os gêneros alimentícios que demandarem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandarem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.

5.4.5 O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (*ketchup*, mostarda, maionese, pimenta, etc.), atentando – se ao prazo de validade dos mesmos.

5.4.6 Deverá ser utilizado utensílios devidamente higienizados (pegador de alimentos, garfos) e/ou guardanapos de papel para manusear os alimentos.

5.4.7 A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (sobremesas, salada de frutas, sanduíches, etc) deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para essa finalidade.

5.4.8 Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no cardápio proposto só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da nutricionista responsável da CONCEDENTE.

5.5 A Concessionária deverá obedecer todas as exigências da vigilância sanitária; especialmente, as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e demais disposições regulamentares

5.6 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar quantos profissionais forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, de modo a evitar a formação de longas filas em qualquer momento. O serviço prestado não deve conter interrupções seja por motivo de férias do funcionário, licença, falta do funcionário ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.

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

5.6.2 Preferencialmente deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos.

5.7 A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, mesas e cadeiras, sendo estes de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

5.7.1 As cadeiras e mesas utilizadas na cantina deverão ser padronizadas.

5.7.2 Todos os materiais, equipamentos e utensílios para prestação de serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.

5.8 Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar na área objeto da concessão:

- a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas;
- b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
- d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), refrigeradores, freezers, entre outros;
- e) Limpeza constante das mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- f) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONCESSIONÁRIA a aquisição de materiais necessários a esses serviços;
- g) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;
- h) Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;
- i) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com a legislação;
- j) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

5.8.1 Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Cantina, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo com acionamento por pedal, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.

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

- a) Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.
- b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.
- c) Monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque.
- d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

5.10 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos.

## **6.TRAJES**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

6.1. Eventuais trajes ou uniformes fornecidos pela CONCESSIONÁRIA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto ao órgão CONCEDENTE.

6.1.1 Para os funcionários que irão manipular os alimentos, é necessário utilizar:

a) Touca, luva para manuseio dos alimentos, vestes preferencialmente fechadas e em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca ou em cores claras, sapatos/tênis e outros que se fizerem necessários.

6.1.2 Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme, exceto na função de caixa ou atendimento. Todas as pessoas que trabalham na Cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Cantina o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

6.1.3 Para todos os funcionários da cantina será exigido o uso de calçados fechados.

## **7. EQUIPAMENTOS**

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

7.2 A Concessionária deverá dispor dos seguintes equipamentos para execução do fornecimento dos produtos:

- 7.2.1 01 extrator de sucos;
- 7.2.2 01 geladeira duplex;
- 7.2.3 01 fogão de 04 bocas;
- 7.2.4 01 liquidificador;
- 7.2.5 Micro-ondas;
- 7.2.7 Sanduicheira elétrica;
- 7.2.8 Vitrine estufa com 08 bandejas;
- 7.2.9 Mesas e cadeiras.

7.3 Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

8.1 Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital e seus anexos.

8.2 Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

8.3 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

8.4 Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.

8.5 Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela CONCESSIONÁRIA.

8.6 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

8.7 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

8.8 Realizar pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

8.9 Apresentar à CONCESSIONÁRIA a Guia de Recolhimento da União relativa ao valor da contraprestação, respeitando o período mínimo de 10 (dez) dias úteis à data do vencimento da GRU.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

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

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

9.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

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

9.5 Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

9.6 Apresentar à Concedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

- 9.7 Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 9.8 Atender às solicitações da Concedente quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 9.9 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 9.10 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 9.11 Relatar à Concedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 9.12 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.
- 9.13 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 9.14 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 9.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 9.16 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.17 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 9.18 Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao IF Baiano.
- 9.19 Assegurar o acesso ao espaço objeto desta permissão aos servidores do IF Baiano, no exercício da fiscalização do Termo de Concessão de Uso, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

9.20 Manter e conservar a Cantina nas mesmas condições recebidas do Campus Bom Jesus da Lapa do IF Baiano, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.

9.21 Não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

9.22 Colocar a Cantina em funcionamento em um prazo máximo de 07 (sete) dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso.

9.23. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.

9.24 Pagar mensalmente a contraprestação pecuniária decorrente da ocupação do espaço, em até 10 (dez) dias úteis após a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU pela CONCEDENTE, bem como, retirar mensalmente na CONCEDENTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês, os boletos de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

9.25 Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

9.26 Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza da área ocupada/concedida.

## **10. OBRAS E BENFEITORIAS**

10.1 Os valores referentes aos gastos da concessionária 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 concedente e a concessionária.

10.2 Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

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

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

10.5 A CONCESSIONÁRIA 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:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

10.5.1 Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

10.5.2 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.

10.6 A LOCATÁRIA fica desde já autorizada a fazer, no imóvel locado, as adaptações indispensáveis ao desempenho das suas atividades.

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

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

## **11. DA SUBCONTRATAÇÃO**

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

## **13 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

13.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

13.2 O representante da Concedente deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

13.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

13.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

13.5 O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar a autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.6 Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

13.7 As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções, e sempre garantindo à mesma o contraditório.

13.8 O representante da Concedente deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.9 Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas).

13.10 Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas, se estas não forem sanadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

13.11 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.12 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

13.13 A fiscalização de que trata a cláusula 11 deste Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Concedente ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Concessionária que:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

- 14.1.1 Não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 14.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 14.1.3 Fraudar na execução do contrato;
- 14.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;
- 14.1.5 Cometer fraude fiscal;
- 14.1.6 Não mantiver a proposta.

14.2 A Concessionária que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 14.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 14.2.2 Multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 14.2.3 Multa compensatória de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
  - 14.2.3.1 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 14.2.4 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 14.2.5 Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 14.2.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos causados;

14.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Concessionária que:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

14.3.1 Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.3.2 Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.3.3 Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

14.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Bom Jesus da Lapa, março de 2023.

**Elaborado por:**

PORTARIA 17/2023 - B JL-GAB/B JL-DG/RET/IFBAIANO, de 4 de março de 2023:

<b>Servidor (a)</b>	<b>Cargo</b>	<b>Matrícula SIAPE</b>	<b>Lotação</b>	<b>Representação</b>	<b>Função na Equipe</b>
Hania Gracielle Brito Soares	ASSISTENTE DE ALUNO	2075876	Campus Bom Jesus da Lapa	Coordenação de Assistência ao Educando	Presidente / Requisitante
Thyala do Nascimento Pinheiro	ADMINISTRADOR	1284937	Campus Bom Jesus da Lapa	Diretoria Administrativa	Membro(a)
Edvânio Campos Macedo	Auxiliar em Administração	2401388	Campus Bom Jesus da Lapa	Núcleo de Licitação	Membro / Apoio



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS BOM JESUS DA LAPA**

**Aprovação pela Autoridade Competente:**

Geângelo de Matos Rosa

Diretor-Geral



## ANEXO II – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO (R\$)
<b>BEBIDAS</b>		
1	Água mineral sem gás – garrafa com 500ml	
2	Água de coco – Copo com 300ml	
3	Bebida láctea a base de chocolate – 200ml	
4	Iogurte sabores diversos – embalagem com 200ml	
5	Café preto – 100ml	
6	Café com leite – 200ml	
7	Suco de laranja <i>in natura</i> - 300ml	
8	Suco de polpa sabores variados - 300ml	
9	Suco detox – 300 ml	
<b>FRUTAS E PREPARADOS COM FRUTAS</b>		
10	Vitamina de frutas - 300ml	
11	Açaí na tigela – 300ml	
12	Açaí na tigela – 500ml	
13	Frutas <i>in natura</i> – Potes contendo 120g	
14	Mousse de frutas – Pote com 80g	
15	Picolé de frutas – 1 unidade	
16	Salada de frutas - 300ml	
17	Salada de frutas - 500ml	
<b>LANCHES</b>		
18	Barra de cereal – embalagem contendo 25g	
19	Chocolate 50 e 70% cacau – 1 unidade 80g	
20	Beiju na chapa com recheios diversos – 1 unidade	
21	Biscoito polvilho (Avoador) – embalagem contendo 100g	
22	Bolo simples – 1 fatia	
23	Misto quente – 1 unidade	
24	Omelete recheada com sabores diversos – 1 unidade	
25	Pão de queijo assado – 1 unidade	
26	Pãozinho delícia com recheio – 1 unidade	
27	Pipoca com sal (feita no modo tradicional)- Embalagem com 35g	
28	Sanduíche de queijo quente – 1 unidade	
29	Salgados de forno – 1 unidade	
30	Salgados de forno com massa integral – 1 unidade	
31	Sanduíche natural com pão integral – 1 unidade	

32	Sequilhos artesanais sabores diversos – pacote com 100g	
33	Torta salgada recheios diversos – 1 fatia	
34	Torta doce recheios diversos – 1 fatia	
35	Cuscuz de milho– 1 und	
36	Pizza marguerita – 1 fatia 120g	
<b>REFEIÇÃO</b>		
37	Escondidinho de aipim com carne do sol – 1 porção	
38	Lasanha (bolonhesa e frango) -1 porção	
39	Cuscuz de milho com ovo pochê – 1 porção 300g	
40	Aipim cozido com carne de sol – 1 porção 300g	
41	Batata doce com frango – 1 porção 300g	
42	Sopas diversas – 500 ml	
43	Escondidinho de banana da terra com carne seca – 1 porção	
<b>TOTAL</b>		

DESCRIÇÃO PORMENORIZADA:

BEBIDAS:

- **Água mineral sem gás:** água mineral sem adição de gás engarrafada industrialmente;
- **Água de coco:** bebida extraída do coco, obtida em embalagem industrializada;
- **Bebida láctea a base de chocolate:** bebida composta por leite integral e/ou desnatado, acrescido de achocolatado em pó contendo no mínimo 32% de cacau, com adição ou não de açúcar cristal. Preparado de forma artesanal;
- **Bebida láctea sabores diversos:** Bebida a base de leite integral e/ou desnatado, produzida industrialmente;
- **Café preto:** bebida obtida através do processo de infusão utilizando pó de café e água mineral aquecida. Acrescida ou não de açúcar cristal;
- **Café com leite:** bebida composta por 60% do café em infusão e 40% de leite integral e/ou desnatado (líquido ou pó). Pode ser acrescido ou não de açúcar cristal;
- **Suco de polpa:** Suco composto por polpa industrializada pasteurizada, água mineral e uma quantidade reduzida de açúcar cristal;
- **Suco de laranja in natura:** Suco extraído da laranja, podendo ser acrescido ou não de gelo e açúcar cristal;
- **Vitamina:** bebida cremosa composta por leite integral e/ou desnatado e uma porção de fruta. Pode ser acrescido ou não de açúcar cristal e aveia em flocos.
- **Suco detox:** suco composto de água de coco, maçã, gengibre e limão, podendo ser acrescido ou não de gelo e açúcar cristal;

## FRUTAS E PREPARADOS COM FRUTAS:

- **Vitamina:** bebida cremosa composta por leite integral e/ou desnatado e uma porção de fruta. Pode ser acrescido ou não de açúcar cristal e aveia em flocos.
- **Açaí na tigela:** preparo a base de polpa de açaí, combinada ou não com uma porção de fruta (banana ou morango). Pode ser acrescida ou não de granola.
- **Mousse de frutas:** sobremesa cremosa utilizando frutas da estação. Porção mínima de 80g;
- **Frutas in natura:** seleção de frutas da estação, podem ser oferecidas inteiras ou cortadas em pedaços.
- **Picolé de frutas:** variedade de sorvete com base no suco da fruta. Presença mínima de aditivos industriais.
- **Salada de frutas:** preparo a base de frutas (mínimo de cinco tipos) cortadas em pequenos pedaços. Pode ser acrescido ou não de granola e leite em pó.

## LANCHES:

- **Barra de cereal:** produto industrializado composto por cereais;
- **Chocolate 50 e 70% cacau:** produto industrializado, barra de chocolate com quantidade elevada de cacau;
- **Beiju na chapa recheado:** massa a base de tapioca, assada numa superfície lisa como uma chapa ou frigideira, com adição de recheio (queijo, queijo e presunto, frango, frango com queijo, carne de sol com queijo coalho, leite condensado com coco). Porção mínima de 120g;
- **Biscoito polvilho:** Biscoito assado a base de polvilho azedo. Obtido de forma artesanal ou industrializada. Porção de 100g.
- **Bolo simples:** massa a base de farinha, preparado de forma artesanal, cozido no forno. Porção mínima de 100g;
- **Misto quente:** alimento composto por pão (de forma, francês ou de leite), 1 fatia média (30g) de queijo mussarela e 1 fatia média (30g) de presunto. Acrescida ou não de uma quantidade mínima de manteiga sem sal no pão;
- **Pãozinho delícia de queijo recheado:** alimento composto por farinha de trigo, queijo e outros ingredientes complementares, recheado com pastas diversas (queijo, atum, frango). Porção mínima de 100g.
- **Pipoca:** Preparo a base de milho, feito de modo artesanal.
- **Queijo quente:** alimento composto por pão (de forma, francês ou de leite) e 1 fatia média (30g) de queijo mussarela. Acrescida ou não de uma quantidade mínima de manteiga sem sal no pão;
- **Salgados de forno:** massa produzida a partir da farinha de trigo, recheada com carne moída, frango, atum ou queijo com presunto. Pode ser acrescida ou não de vegetais ou frutas (empanada de atum com milho verde, saltenha de carne com uva passa, quiche de frango com queijo tipo catupiry e de banana da terra com carne seca, empada de frango com requeijão cremoso, enrolado de queijo e presunto, croissant de queijo, pastel de forno com recheio de queijo, soja

com cenoura e ricota, frango). Peso mínimo de 100g;

- **Salgados de forno com pão integral:** massa produzida a partir da farinha de trigo integral, recheada com ricota, atum, frango, proteína de soja. Pode ser acrescida ou não de vegetais ou frutas (cenoura, uva passas, tomate, ervilha, ...). Peso mínimo de 100g;

- **Sanduíche natural:** alimento composto por pão de forma integral, uma porção de proteína animal (frango ou atum), acrescido de uma porção láctea (requeijão cremoso ou iogurte natural) e duas porções de vegetais (tomate, acelga, cenoura, beterraba, dentre outros). Pode ser acrescido ou não de uma porção de fruta (como uva passa ou maçã);

- **Sequinhos artesanais:** biscoitos assados preparados de forma artesanal que podem ter como base amido e/ou féculas, além de outros ingredientes. Porção mínima de 100g;

- **Torta salgada:** composta de massa podre básica, contendo uma camada mínima de 1,5cm de recheio (opções de frango com palmito, ricota com espinafre, bacalhau). Porção mínima de 100g;

- **Cuscuz de milho:** massa de farinha de milho flocada. Porção mínima de 100g.

- **Pizza marguerita:** alimento composto por massa de pizza, queijo mussarela, tomate e manjerição. Porção mínima de 120g;

#### **REFEIÇÕES:**

- **Lasanha:** tipo de massa, preparada ao forno, com recheios alternados (com quantidade mínima de 120g). Porção mínima de 300g;

- **Escondidinho de aipim com carne do sol:** preparado a base de carne do sol desfiada (quantidade mínima de 120g) escondida com purê de aipim e gratinada com queijo parmesão ou queijo coalho. Porção mínima de 300g;

- **Cuscuz de milho com ovo pochê:** preparado a base de cuscuz de milho com ovo pochê (quantidade mínima de 2 unidades). Porção mínima de 300g;

- **Aimpim cozido com carne do sol:** preparado a base de carne do sol em pedaços (quantidade mínima de 120 g) com aipim cozido. Porção mínima de 300g;

- **Sopas diversas:** sopas diversas com uma proteína (quantidade mínima de 100g). Porção mínima de 500ml;

- **Escondidinho de banana da terra com carne seca:** preparado a base de carne seca desfiada (quantidade mínima de 120 g) escondida com purê de banana da terra e gratinada com queijo parmesão ou queijo coalho. Porção mínima de 300g;

## INSTRUMENTO CONTRATUAL Nº xxxx/2023

CONTRATO Nº xxx/2023 QUE ENTRE SI FIRMAM O INSTITUTO FEDERAL BAIANO – CAMPUS BOM JESUS DA LAPA E A EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxx – CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxx OBJETIVANDO A CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EXPLORAÇÃO ECONÔMICA REFERENTE A CANTINA, NAS DEPENDÊNCIAS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO NO ESTADO DA BAHIA – CAMPUS BOM JESIS DA LAPA, CONFORME PROCESSO Nº 23328.250499.2023-10.

De um lado, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO *CAMPUS* BOM JESUS DA LAPA, CNPJ nº 10.724.903/0006-83, neste ato representado pela sua Diretor Geral GEÂNGELO DE MATOS ROSA, brasileiro, solteiro, professor, inscrito no CPF/MF sob Nº 940.100.305-00, portador da carteira de identidade nº 853613729, expedida pela SSP/BA, designado pela Portaria nº 446 de 19 de março de 2018, publicada no D.O.U de 20/03/2018, em sequência denominada simplesmente **Contratante**, e, de outro lado, a empresa xxxxxxxxxxxxxxxx – **CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxx** estabelecida na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representada pelo xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx – **RG: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, inscrito no CPF/MF sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, em conformidade com o contrato social contido nas folhas do processo nº 23328.250499.2023-10, daqui por diante denominada simplesmente CONTRATADA, têm entre si, justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento, elaborado de acordo com minuta examinada pela Procuradoria do IF Baiano, *ex vi*, do disposto no parágrafo único do art. 38 da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações, e em conformidade com o constante do processo acima citado, que se regerá pelas disposições da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações, e pelas seguintes cláusulas e condições.

### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1 – Concessão de uso de espaço físico para exploração econômica de cantina do IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, observadas as condições indicadas na Proposta, que integra este contrato independente da transcrição.

1.2 – Para cumprimento do Objeto, são partes integrantes do Contrato o Edital e o seu Anexo I – Termo de Referência.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DO CONTRATO**

2.1 - O presente contrato terá a vigência pelo prazo de 01 (UM) ano, a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por períodos iguais e sucessivos, até o máximo de **05 (CINCO)** anos, se do interesse das partes CEDENTES, compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial.

2.2 O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de XX/XX/XXX e encerramento em XXX/XX/XXX, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.2.1 Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.2 A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

2.2.3 O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;

2.2.4 A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO**

3.1 – A CONCESSIONÁRIA se obriga a cumprir o disposto nos itens 4, 5, e 6 do Termo de Referência.

### **CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DA CONCESSÃO**

4.1 – A utilização da área cedida pelo IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa e as despesas decorrentes do uso serão compensadas à Administração mediante o recolhimento mensal por parte da Cessionária, em favor da Cedente, pelo uso das

dependências, instalações, e luz, no valor de **R\$: 438,98 (quatrocentos e trinta e oito reais e noventa e oito centavos)** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R\$ 5.267, 76 (cinco mil, duzentos e sessenta e sete reais e setenta e seis centavos)**.

4.2 – O recolhimento mensal, em favor da Cedente, deverá ser efetuado através de 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 emitidas pela **CONTRATANTE, através da Coordenação Financeira e Contábil do IF BAIANO – Campus Bom Jesus da Lapa**.

4.3 - O movimento da cantina diminui durante o período de férias e recessos escolares, não tendo o Instituto qualquer responsabilidade sobre este fato e o que dele decorrer. Nestes períodos, o valor da mensalidade será reduzido em 50% (cinquenta por cento). Este percentual será proporcional ao número de dias correspondentes a este período.

4.3.1 – Durante estes períodos, será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 03 (três) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do Campus, se convier.

4.3.2 - A suspensão do atendimento só poderá ocorrer mediante prévia solicitação à Concedente, a qual decidirá no prazo de 05 (cinco) dias úteis sobre a solicitação, sendo, em qualquer hipótese, devido o pagamento do valor reduzido conforme disposto no item 4.2.

4.4 – A importância deverá ser recolhida, até o 5º (quinto) dia útil, subsequente ao mês de ocorrência da atividade objeto deste Contrato, pela CONCESSIONÁRIA, na Conta Única do tesouro Nacional, através de GRU.

4.5 – O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará à CONCESSIONÁRIA multa de 10% (dez por cento) sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de 1% (um por cento) ao mês, mais variação do INPC acumulado.

4.6 – Na inadimplência ou mesmo atraso superior a 60 (sessenta) dias, resultará na rescisão do presente contrato, independente da interpelação judicial ou extrajudicial, imediata devolução das dependências da cantina pela CONCESSIONÁRIA a CONCEDENTE.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS TAXAS**

5.1 – A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a pagar todas as taxas e despesas necessárias para a exploração do espaço físico da cantina, com transportes, encargos trabalhistas, seguros, encargos previdenciárias, fiscais e comerciais, as quais em nenhuma hipótese poderão ser repassadas à CONCEDENTE.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE**

6.1 Findada a vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do contrato conforme previsto no subitem 15.1 deste edital o valor mensal contratado será reajustado e corrigido anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

6.2 O valor mensal contratado continuará sendo reajustado anualmente, sempre que houver prorrogação contratual, nas mesmas condições especificadas no subitem anterior.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DESTINAÇÃO**

7.1 – A dependência concedida será destinada exclusivamente ao objeto deste contrato, não podendo ser alterada sob qualquer pretexto pela CONCESSIONÁRIA.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA CONSERVAÇÃO E BENFEITORIAS**

8.1 – A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter o imóvel nas condições de uso em que o encontrou e a realizar todos os serviços para sua manutenção, mantendo as condições de limpeza e higiene exigidas.

8.2 – A CONCESSIONÁRIA, mediante solicitação formal e autorização da CONCEDENTE, poderá realizar benfeitorias nas instalações da Cantina, desde que as mesmas sejam relevantes para o bom desenvolvimento do objeto contratual.

8.3 – Para a realização de benfeitorias, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os passos abaixo:

8.3.1 – Apresentação de justificativa para a realização da benfeitoria;

8.3.2 – Apresentação de 03 cotações de preços, as quais deverão estar de acordo aos valores praticados no mercado.

8.3.2.1 – As cotações de preços deverão conter no mínimo, as seguintes informações sobre a empresa fornecedora / prestadora de serviço:

8.3.2.1.1 – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

8.3.2.1.2 – Razão Social;

8.3.2.1.3 – Descrição do objeto;

8.3.2.1.4 – Data de validade da proposta;

8.3.2.1.5 – Assinatura e carimbo identificando o representante da empresa / responsável pelo preenchimento da cotação.

8.3.3 – Apresentação de cronograma, demonstrando os dias, horários e prazos de início e finalização da realização da benfeitoria.

8.4 – Todas as benfeitorias realizadas pela CONCESSIONÁRIA serão avaliadas pela CONCEDENTE, que tomará as seguintes medidas;

8.4.1 – Realização de benfeitoria sem a autorização da CONCEDENTE:

8.4.1.1 – Se a benfeitoria for móvel, a mesma será retirada, devolvida à CONCESSIONÁRIA, onde a mesma estará ainda sujeita às sanções administrativas por descumprimento contratual.

8.4.1.2 – Se a benfeitoria não puder ser retirada das instalações da Cantina, a CONCEDENTE não terá seu custo ressarcido pela Administração e estará ainda sujeita às sanções administrativas por descumprimento contratual.

8.4.2 – Realização de benfeitoria que poderá ser desincorporada das instalações da Cantina:

8.4.2.1 – Ao final da vigência do Contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá efetuar a retirada da benfeitoria.

8.4.2.1.1 – Caso a CONCESSIONÁRIA não deseje retirar a benfeitoria em questão, deverá formalizar a sua iniciativa, que passará pela análise da CONCEDENTE, que examinará os possíveis benefícios / prejuízos que poderão ser ocasionados pelo aceite.

8.4.3 – Realização de benfeitoria que não poderá ser desincorporada das instalações da Cantina:

8.4.3.1 – A CONCEDENTE efetuará descontos nos aluguéis devidos pela CONCESSIONÁRIA, até o limite dos custos demonstrados na menor cotação apresentada.

#### **CLÁUSULA NONA – DA TRANSFERÊNCIA**

9.1 – A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder ou transferir em nenhuma hipótese os direitos do presente contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO ATENDIMENTO**

10.1 – A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a propiciar um atendimento condizente com a demanda, mantendo para tanto, funcionários em número compatível.

10.2 – Se houver interesse por parte da CONCESSIONÁRIA, poderão ser feitas vendas a crédito, sob seu controle e exclusiva responsabilidade.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

11.1 – As obrigações da CONCESSIONÁRIA estão dispostas no item 9 do Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

12.1 – As obrigações da CONCEDENTE estão dispostas no item 8 do Termo de Referência.



### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**

13.1 – O presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independente de interpelação judicial ou extrajudicial, dando à CONCEDENTE o direito de exigir a imediata entrega do local, no caso de não cumprimento de quaisquer cláusulas contratuais, ou de comum acordo entre as partes, ou ainda, quando observado pela CONCESSIONÁRIA o disposto no artigo 78 da Lei Federal n.º 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1 - As Sanções Administrativas estão dispostas no item 12 do Termo de Referência.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO**

15.1 – Incumbirá à CONCEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS VEDAÇÕES**

16.1 – É vedado à CONCESSIONÁRIA:

16.1.1 – Cauionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

17.1 As questões decorrentes da execução deste Contrato, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária da Bahia – Subseção de Bom Jesus da Lapa, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS RATIFICAÇÕES**

18.1 E para validade do que ficou pactuado neste contrato, depois de lido e achado conforme, ambas as partes o assinam na presença das testemunhas abaixo, em três (03) vias de igual teor, extraindo-se as cópias necessárias à sua execução, nos termos previstos na legislação.

Bom Jesus da Lapa, xxxx de xxxxx de 2023.

**CONCEDENTE:**

\_\_\_\_\_

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – BAIANO CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

**CONTRATADA:**

\_\_\_\_\_

EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxxx

*Representante legal: xxxxxxxxxxxxxx (CPF: xxxxxxxxxxxxxx)*

**TESTEMUNHAS:**

\_\_\_\_\_  
NOME/CPF/ N° IDT

\_\_\_\_\_  
NOME/CPF/N° IDT



**AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO**

<b>AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO N.º XX/2023</b>		<b>DATA: XX/XX/2023</b>
<b>PROCESSO N.º 23328.250499.2023-10</b>	<b>LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 08/2023</b>	
<b>OBJETO DA CONCESSÃO:</b> <b>Concessão de espaço físico do IF BAIANO – CAMPUS Bom Jesus da Lapa</b> , pelo período de 12 (doze) meses, do espaço físico destinado à cantina escolar, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais por parte da concessionária, para atendimento às necessidades do Campus Bom Jesus da Lapa.		
<b>ESPAÇO FÍSICO CONCEDIDO:</b> Espaço Físico pertencente ao IFBAIANO – Campus Bom Jesus da Lapa, situado à BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA.		
<b>PRAZO PARA EXECUÇÃO:</b> O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do Artigo 57 da Lei 8.666/93, a ser executado a partir da data desta Autorização de Concessão, incluindo alocação de seus equipamentos e efetivo início da prestação do serviço.		
<b>RESULTADO SOLICITADO:</b> Prestação de serviço de cantina/lanchonete à comunidade discente, servidores do IF Baiano – Campus Bom Jesus da Lapa, público em geral, das 07:30 às 17:30 horas, de segunda a sexta-feira, e das 07:30 às 11:30 horas aos sábados, conforme Calendário Acadêmico e Contrato.		
<b>CUSTO DA CESSÃO:</b>  <b>R\$: 438,98 (quatrocentos e trinta e oito reais e noventa e oito centavos)</b> mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 5.267, 76 (CINCO MIL, DUZENTOS E SESSENTA E SETE REAIS E SETENTA E SEIS CENTAVOS).		
<b>AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SERVIÇO PRESTADO AOS ALUNOS:</b> Será feita avaliação mensal da qualidade do serviço, observando-se a satisfação da comunidade atendida, por fiscal devidamente designado pela autoridade competente.		
<b>LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:</b> IFBAIANO – Campus Bom Jesus da Lapa, situado à BR 349 - Km 14 – Zona Rural - Caixa Postal 34 - CEP: 47600.000 - Bom Jesus da Lapa – BA		
Em cumprimento aos dispositivos previstos em lei, e tendo em vista a assinatura do Contrato n.º. XX/XXXX, datado de XX/XX/XXX, atendendo as exigências legais para a concessão mencionada, fica notificada a empresa XXXXXXXXX, que a data para o início dos serviços será em XX/XX/XXXXX, sendo o prazo previsto para a sua execução de 12 (doze) meses, contados a partir da data estabelecida acima, conforme combinado e aprovado pelas partes interessadas abaixo assinadas.		
<b>DIRETOR GERAL</b> Concedente	Diretora Administrativa	Fiscal de Contrato



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano**  
**Campus Bom Jesus da Lapa**

**Declaração 12/2023 - B JL-DAP/B JL-DG/RET/IFBAIANO**

**ANÁLISE DE ESTIMATIVA DE PREÇOS**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023

**1. ELABORAÇÃO DO CUSTO MENSAL DE ENERGIA ELÉTRICA**

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

**Quadro 1** - Relação dos equipamentos elétricos e estimativa de consumo mensal

<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>USO DIÁRIO (horas)</b>	<b>CONSUMO MENSAL (KWh)</b>
Extrator de sucos	1	0,5	1,98
Geladeira Duplex	1	24	58
Fogão 4 bocas	1	0,08	0,16
Lâmpada tubular 32W	4	4	11,2
Liquidificador 400W	1	0,5	4,4
Microondas 820W	1	1	18
Sanducheira elétrica 100W	1	0,5	2,0
Vitrine estufa com 8 bandejas 340W	1	14	4,76

<b>TOTAL DE CONSUMO / MÊS:</b>	<b>100,50 kwh</b>
--------------------------------	-------------------

Fonte: Descrição de produtos Magazine Luiza, 2023

Partindo do resultado de consumo energético supracitado, foi consultada a Tabela de tarifas e preços finais de energia elétrica, fixada de 2022, pela Companhia de Eletricidade do Estado da Bahia (Coelba) - VIGÊNCIA: 22/04/2022 a 21/04/2023 - RESOLUÇÃO HOMOLOGATÓRIA Nº 3.024 DE 19 DE ABRIL DE 2022. Vale ressaltar que tal tabela leva em consideração a cobrança pela bandeira verde, o que tem sido vigente até o presente momento. Sendo assim, temos a seguinte equação:

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

**Estimativa de custo energético mensal** = 100,50 X R\$ 2,83 (Grupo A4 - Horo Sazonal Verde - Poder Público Federal)

<b>Estimativa de custo energético mensal - R\$ 284,41</b>
---

## 2. ELABORAÇÃO DO CUSTO MENSAL DE ÁGUA

Levando em consideração que, o Instituto Federal Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, possui sistema de poço artesiano de água em seu espaço, sendo esta utilizada para as atividades internas como limpeza de utensílios, de salas e do campus, infere-se que, não será levada em conta o uso água, tendo em vista que não há apropriação econômica deste Instituto, evitando assim enriquecimento ilícito e, majorando portanto, o princípio da isonomia administrativa.

Da mesma forma, e com a mesma justificativa acima mencionada, não foi considerado ao cálculo final a taxa de esgoto, pois o Instituto Federal Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, possui fossa séptica instalada em sua sede.

## 3. VALORES DA LOCAÇÃO

Foi levado em consideração 03 (três) pesquisas de preços retiradas do sítio do painel de preços - método que está referenciado na Instrução Normativa Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021 - com descrições similares ao do Instituto Federal Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, restando a média de **R\$: 154,57 (cento e cinquenta e quatro reais e cinquenta e sete centavos)**.

Portanto, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto desta licitação é de **R\$: 438,98 (quatrocentos e trinta e oito reais e noventa e oito centavos)**.

## 4. VALORES DO CARDÁPIO

Foi levado em consideração 02 (duas) pesquisas de preços coletadas com fornecedores locais com intuito de chegar mais próximo a realidade de preços ofertado no mercado, considerado que são alimentos perecíveis de consumo imediato com oscilação de valores

por localidade, método que está referenciado na Instrução Normativa Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, o que gerou um custo total para o cardápio de **R\$: 305,47 (trezentos e cinco reais e quarenta e sete centavos)**.

Salienta-se que os valores do cardápio servirão com base para oferta de lances do Pregão do tipo menor preço adjudicado.

PORTARIA 17/2023 - BJJL-GAB/BJL-DG/RET/IFBAIANO, de 4 de março de 2023:

Servidor (a)	Cargo	Matrícula SIAPE	Lotação	Representação	Função na Equipe
Hania Gracielle Brito Soares	ASSISTENTE DE ALUNO	2075876	Campus Bom Jesus da Lapa	Coordenação de Assistência ao Educando	Presidente / Requisitante
Thyala do Nascimento Pinheiro	ADMINISTRADOR	1284937	Campus Bom Jesus da Lapa	Diretoria Administrativa	Membro(a)
Edvânio Campos Macedo	Auxiliar em Administração	2401388	Campus Bom Jesus da Lapa	Núcleo de Licitação	Membro / Apoio

Documento assinado eletronicamente por:

- **Thyala do Nascimento Pinheiro, ADMINISTRADOR**, em 15/03/2023 08:47:53.
- **Hania Gracielle Brito Soares, ASSISTENTE DE ALUNO**, em 15/03/2023 08:39:49.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 14/03/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 415400  
**Código de** 39970d5bf8  
**Autenticação:**



BR 349, Km 14, S/N, Zona Rural, BOM JESUS DA LAPA / BA, CEP 47600-000

Fone: (77) 3481-4513, (77) 3481-2521