

IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

# Edital 11/2026

## Informações Básicas

| Número do artefato | UASG                                        | Editado por                      | Atualizado em            |
|--------------------|---------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 11/2026            | 151889-IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA | GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES | 27/02/2026 11:30 (v 0.3) |
| Status             | CONCLUIDO                                   |                                  |                          |

## Outras informações

| Categoria                                                                            | Número da Contratação | Processo Administrativo |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos |                       | 23328.250368.2026-77    |

## 1. DO OBJETO

# PREGÃO ELETRÔNICO

90005/2026

**CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)**

151889

## OBJETO

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.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

**Indenização pecuniária de R\$ 671,77 (seiscentos e setenta e um reais e setenta e sete centavos) MENSAIS.**

**Disputa menor preço GLOBAL dos itens da cesta de produtos no valor de R\$ 232,32 (duzentos e trinta e dois reais e trinta e dois centavos)**

## **DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

**Dia 17/03/2026 às 8h (horário de Brasília)**

## **Critério de Julgamento:**

menor preço global

## **Modo de disputa:**

aberto e fechado

## **TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS**

**[SIM]**

## **MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM**

**[NÃO]**

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

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2026**

**(Processo Administrativo nº 23328.250368.2026-77)**

**Torna-se público que o(a) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - campus Bom Jesus da Lapa , por meio do(a) Núcleo de licitações licitação, na modalidade , sediado(a) Rodovia BR 349, km 14, Bom Jesus da Lapa- BA, realizará PREGÃO ELETRÔNICO , na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.**

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de cantina do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. **Não será realizado Registro de Preços, considerando as características do objeto desta licitação.**

## **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

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

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

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

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

3.6. Para os item 1, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.[A1]

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.[A2]

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021[A3] , para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

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

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

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

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

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

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

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

3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4 e 3.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.14. O disposto nos itens 3.9.4 e 3.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## **4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO**

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

## **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.[A1]

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.2 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício[A2] .

5.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

5.7.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

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

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

5.8.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.[A3]

5.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.9.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.9.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.9.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.9.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.9.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.9.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021[A4] ;

5.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4, 5.8 ou 5.10[A5] sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

5.15.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.[A6]

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

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

5.16.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.[A7] [A8]

5.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

6.1.1. valor unitário e total do item;

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

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

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

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

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer

tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS /PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil[A2] .

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional[A3] .

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação. [A4]

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

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

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

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

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item[A1] .

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de** R\$ 1,00 (um real).[A2]

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

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.[A3]

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, **sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.**

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.[A4]

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

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

7.12.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

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

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.[A5]

7.13.1. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 5º do artigo 25 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.13.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

7.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade

empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015[A6]).

7.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.21.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada. [A7]

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

7.21.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

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

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

7.23.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei; [A8]

7.23.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;[A9]

7.23.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025[A10].

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

7.24.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;[A11]

7.24.2. empresas brasileiras;

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

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

7.25. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.[A12] [A13]

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

7.26.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência. [A14]

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

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

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

7.26.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.[A15]

7.26.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Sicaf;[A1]

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e

8.1.4. Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no **CEIS** quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

**8.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.[A2]**

8.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.4.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.4.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

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

**8.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.**

**8.6.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.**

8.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.9.1. conter vícios insanáveis;

8.9.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.9.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.9.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**8.9.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;**

8.9.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

8.11. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.11.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.11.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

8.13.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.[A4]

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

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

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

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

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

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

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

8.16. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.17. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra[A5] , o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8.22. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.[A7]

8.23. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.24. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.25. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação deve verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

8.29. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.[A8]

## **9. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

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

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

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 %(trinta por cento), para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

- 9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 9.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 9.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através do e-mail: dadm@lapa.ifbaiano.edu.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 9.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.[A2]
- 9.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 9.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 9.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 9.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 9.13. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2(duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 9.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 9.14. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 9.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

9.15. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:[A3]

9.15.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.15.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.15.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.16. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.13.1.

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

9.20. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

## **10. DO TERMO DE CONTRATO**

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.6. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.6.1. . A existência de registro no Cadin [A1] constitui fator impeditivo para a contratação.

## **11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

11.1. Não será realizado Registro de Preços, considerando as características do objeto desta licitação.

## **12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**12.1.** Não será realizado Registro de Preços, considerando as características do objeto desta licitação.

## **13. DOS RECURSOS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/lapa/licitacoes/>

## **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

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

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

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

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

14.1.6. fraudar a licitação;

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

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial. [A2]

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A3]

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A4]

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

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

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

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

## **15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br](mailto:licitacoes@lapa.ifbaiano.edu.br)

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo **Pregoeiro** /Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.[A2]

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

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/lapa/editais-de-licitacao-2026/> e [https://suap.ifbaiano.edu.br/processo\\_eletronico/visualizar\\_processo/4fac36ae-c2e0-4ad8-8f49-7481231eb67d/](https://suap.ifbaiano.edu.br/processo_eletronico/visualizar_processo/4fac36ae-c2e0-4ad8-8f49-7481231eb67d/).

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Termo de Ciência e concordância;

16.11.3. Anexo III – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.4. Anexo IV – Autorização de Concessão

16.11.5. Anexo V - Planilha de Composição de Preços

Bom Jesus da Lapa, 27 de fevereiro de 2026

Autoridade Competente:

Emerson Alves dos Santos

Diretor- Geral Substituto

## 17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**EMERSON ALVES DOS SANTOS**

Autoridade competente



IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Termo de Referência 13/2026

Informações Básicas

|                    |                                             |                                  |                          |
|--------------------|---------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG                                        | Editado por                      | Atualizado em            |
| 13/2026            | 151889-IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA | GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES | 27/02/2026 11:01 (v 0.3) |
| Status             |                                             |                                  |                          |
| ASSINADO           |                                             |                                  |                          |

Outras informações

|                                                                                      |                       |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Categoria                                                                            | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos |                       | 23328.250368.2026-77    |

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23328.250368.2026-77)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de Concessão onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                            | CATSER | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|------------|----------------|-------------|
| 1    | Concessão onerosa de espaço físico para instalação e funcionamento de cantina no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Baiano- Campus Bom Jesus da Lapa | 15210  | CONCESSÃO         | 1          | R\$ 232,32     | R\$ 232,32  |

1.2 Cardápio Mínimo com os valores Máximos aceitáveis que totalizam o ITEM 1.1:

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

|    | UND         | DESCRIÇÃO                                 | QUANTIDADE | VALOR TOTAL |
|----|-------------|-------------------------------------------|------------|-------------|
| 1  | COPO 200ML  | SALADA DE FRUTAS                          | 1          | R\$ 9,67    |
| 2  | COPO 200 ML | SUCO NATURAL POLPA (EXCETO LARANJA)       | 1          | R\$ 4,33    |
| 3  | LATA 350ML  | REFRIGERANTE 1                            | 1          | R\$ 5,50    |
| 4  | LITRO       | REFRIGERANTE 2                            | 1          | R\$ 11,00   |
| 5  | FATIA       | BOLOS DIVERSOS                            | 1          | R\$ 4,67    |
| 6  | UND         | SALGADO ASSADO                            | 1          | R\$ 7,50    |
| 7  | UND         | PASTEL FRITO (SABORES DIVERSOS)           | 1          | R\$ 8,00    |
| 8  | UND         | COXINHA                                   | 1          | R\$ 7,67    |
| 9  | FATIA       | TORTA DE FRANGO                           | 1          | R\$ 9,33    |
| 10 | UND         | MINI PIZZA                                | 1          | R\$ 9,00    |
| 11 | UND         | PICOLÉ (SABORES DIVERSOS)                 | 1          | R\$ 5,33    |
| 12 | UND         | TAPIOCA RECHEADA (CARNE, FRANGO OU PEIXE) | 1          | R\$ 9,00    |
| 13 | UND         | CACHORRO QUENTE                           | 1          | R\$ 8,00    |
| 14 | UND         | CUSCUZ PEQUENO                            | 1          | R\$ 7,33    |
| 15 | UND         | SANDUÍCHE NATURAL (ATUM, FRANGO, SALADA)  | 1          | R\$ 15,00   |
| 16 | UND         | MISTO QUENTE                              | 1          | R\$ 8,00    |
| 17 | UND         | PÃO DE QUEIJO                             | 1          | R\$ 4,00    |
| 18 | COPO 300ML  | VITAMINA DE FRUTAS                        | 1          | R\$ 9,00    |
| 19 | UND         | PÃO COM MANTEIGA                          | 1          | R\$ 3,33    |
| 20 | UND         | PÃO COM OVO                               | 1          | R\$ 5,67    |
| 21 | UND         | CUSCUZ COM OVO                            | 1          | R\$ 9,33    |

|       |             |                              |   |            |
|-------|-------------|------------------------------|---|------------|
| 22    | PORÇÃO      | MANDIOCA COM CARNE DE SOL    | 1 | R\$ 16,66  |
| 23    | 500ML       | ÁGUA MINERAL                 | 1 | R\$ 4,00   |
| 24    | COPO 150 ML | CAFÉ PRETO                   | 1 | R\$ 3,83   |
| 25    | COPO 200 ML | CAFÉ COM LEITE               | 1 | R\$ 4,83   |
| 26    | COPO 200 ML | LEITE COM ACHOCOLATADO       | 1 | R\$ 7,67   |
| 27    | COPO 300 ML | SUCO DE LARANJA              | 1 | R\$ 10,00  |
| 28    | COPO 100 ML | DOCES- MOUSSE                | 1 | R\$ 7,67   |
| 29    | FATIA       | PUDIM                        | 1 | R\$ 8,33   |
| 30    | UND         | GELADINHO - SABORES DIVERSOS | 1 | R\$ 4,00   |
| 31    | PACOTE      | PIPOCA DOCE                  | 1 | R\$ 4,67   |
| TOTAL |             |                              |   | R\$ 232,32 |

1.3 O valor mensal referente à concessão para exploração da Cantina corresponderá à moeda vigente no país (Real), sendo R\$ 671,77 (seiscentos e setenta e um reais e setenta e sete centavos).

**Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidad**

1.4. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.[A4]

**Classificação do objeto quanto ao modelo de execução**

1.5. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista o atendimento de forma permanente e contínua às necessidades da comunidade acadêmica e administrativa, sendo indispensável ao adequado funcionamento das atividades institucionais considerando o Estudo Técnico Preliminar:

**Prazo de vigência**

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 **[doze]** meses contados do(a) **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.[A5]

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10724903000179-0-000003/2026

Data de publicação no PNCP: 22/04/2025

III) Id do item no PCA: 21

IV) Classe/Grupo: 732 - SERVIÇOS DE LEASING OU ALUGUEL RELACIONADOS A OUTROS BENS

V) Identificador da Futura Contratação: 151889-8/2026

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

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

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

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

4.4 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.

4.5. 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.

4.6 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.

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

4.8 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.

## DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 4.9. 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.
- 4.10 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.
- 4.11 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).
- 4.12 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 4.13 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.
- 4.14 Apresentar à Concedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- 4.15. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 4.16. 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.
- 4.17 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 4.18. 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.
- 4.19. Relatar à Concedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 4.20 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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.
- 4.21 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 4.22 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 4.23 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 4.24 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.
- 4.25 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 4.26 Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao IF Baiano.
- 4.27 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.

4.28 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.

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

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

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

4.32 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.

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

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

#### DAS OBRAS E BENFEITORIAS

4.35 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.

4.36 Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

4.37 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.

4.38 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.

4.39 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:

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

4.39.2 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.

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

4.41 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.

4.42 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

#### Sustentabilidade[A2]

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

4.43.1. A Administração fiscalizará, durante a execução do contrato, a adoção, por parte da CONCESSIONÁRIA, de boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, bem como, o atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à Instrução Normativa SLTI MPOG nº 01/2010, especialmente os seguintes:

4.43.2 Uso de produtos de limpeza e

conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.43.3. Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.43.4. Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.43.5. Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.43.6. Separação dos resíduos recicláveis descartados, e a sua destinação de acordo com o estabelecido pela CONCEDENTE.

### **Subcontratação[A6]**

4.44. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação[A8]**

4.45. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

### **Vistoria**

4.46. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h30 às 15 h.

4.47. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.[A16]

4.48. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria[A17] .

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

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

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 10 dias da assinatura do contrato;

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1 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 congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
- f) Comercialização de 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. 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 qualidade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem-estar da comunidade.

5.4.2. 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.

5.4.3. 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.

5.4.4. 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.

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

5.4.6. 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.

5.4.7 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.

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.

### **5.11 TRAJES**

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

5.11.2 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.

5.11.3 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.

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

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

5.12. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rodovia BR 349 km 14 - Bom Jesus da Lapa, Instituto Federal Baiano- Campus Bom Jesus da Lapa.

5.13 Os serviços serão prestados no seguinte horário: de 07:30 às 17:30 h de segunda a sexta e nos sábados letivos.

### **Materiais a serem disponibilizados**

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

5.14.1. 1 extrator de sucos;

5.14.2 1 geladeira duplex;

5.14.3 fogão de 04 bocas;

5.14.4 1 liquidificador;

5.14.5 Micro-ondas;

5.14.6 Sanduicheira elétrica;

5.14.7 Vitrine estufa com 08 bandejas;

5.14.8 Mesas e cadeiras.

5.15.1 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) que deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

5.15.2. 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.

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

### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

5.16 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:[A7]

5.16.1. A cessão será da área de 19,82m destinada à cantina do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa para exploração da cantina.

5.16.2. O campus conta com aproximadamente 83 servidores, 688 alunos, 28 colaboradores terceirizados e outros visitantes da comunidade distribuídos nos 3 períodos (manhã, tarde e noite).

5.16.3. Os horários de funcionamento poderão ser revistos mediante apresentação pela CONCESSIONÁRIA de estudo que justifique a mudança dos horários baseados no fluxo de consumidores;

5.16.3.1. A CONCESSIONÁRIA poderá reduzir a oferta de determinados itens que tenham pouco volume de vendas, entretanto é vedada a eliminação de itens do cardápio sem autorização expressa da Administração e da fiscalização do contrato.

5.16.3.2 A CONCESSIONÁRIA poderá incluir na oferta diária itens que estejam além do cardápio mínimo, desde que estejam de acordo com os preços praticados na região/município e autorizado pela fiscalização do contrato.

5.16.3.3. Os valores poderão ser questionados pela fiscalização, cabendo a CONCESSIONÁRIA apresentar a pesquisa para comprovar que os preços estão condizentes.

5.16.7. Valores abusivos nos itens que não fazem parte do cardápio mínimo poderão ensejar em sanções administrativas para a CONCESSIONÁRIA, sendo garantido direito a ampla defesa, caso questionada.

5.16.8. O valor mensal referente à concessão para exploração da Cantina corresponderá à moeda vigente no país (Real), sendo R\$ 671,77 (seiscentos e setenta e um reais e setenta e sete centavos).

5.16.9. As despesas com gás, bem como sua instalação e manutenção, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

5.16.9.1 O pagamento será feito até o 5º(quinto) dia ao mês vencido, em moeda corrente do país. Até o 10º (décimo) dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao fiscal, as Guias de Recolhimento da União - GRU devidamente quitadas, referente ao valor estipulado no instrumento contratual.

5.16.9.1. Os valores devidos referentes à concessão do espaço e taxa de água/esgoto e energia elétrica (70% do valor do aluguel para energia elétrica e 30% do valor do aluguel para água/esgoto ), serão recolhidos através de formulários “Guia de Recolhimento da União – GRU”, vedado o emprego de qualquer outra forma de recolhimento, salvo as determinadas pela legislação federal vigente, vedando-se também o recolhimento para outra pessoa, física ou jurídica, que não seja o IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa.

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

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

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

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

5.21 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.

### **Especificação[A14] da garantia do serviço**

5.22. O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido[A15] na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

### **Procedimentos de transição e finalização do contrato**

5.22. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

### **Preposto[A2]**

6.5. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.6. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução dos serviços.

6.7. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

### **Rotinas de Fiscalização**

6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A3]

### **Fiscalização Técnica**

6.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.9. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.10. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.11. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.13. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.15. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

### **Fiscalização Administrativa**

**6.16.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

### **Gestor do Contrato**

6.18. Cabe ao gestor do contrato:

6.18.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.18.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.18.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.18.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.18.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.18.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.18.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

#### 6.18.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.18.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.18.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.[A12]

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.1.1. não produziu os resultados acordados,

7.1.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

### Recebimento

7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 1 (um) dia, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.[A5]

7.3. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.7. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de

7.8. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.8.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.9. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.10. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais

empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.11. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.12. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A7]

7.13. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.14. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.15. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **5 (cinco)** dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.15.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.15.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.15.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.15.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.15.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A8]

7.16. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.17. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.18. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **Liquidação**

7.19. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.20. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.21. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- Vi) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.22. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.23. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.24. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.25.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.25.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.26. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.27. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.28. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.29. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

7.30. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.31. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do **índice IGP-M de correção monetária**. [A9]

### **Forma de pagamento**

7.32. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.33. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.34. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.34.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A10]

7.35. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **Reajuste**

7.36. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado [A24] da data do orçamento estimado, em 7/1/2026.

7.37. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.43. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **Cessão de Crédito**

7.44. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A29]

7.44.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.44.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.44.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.44.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A30]

7.44.5 O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES /MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A31]

7.44.6. outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.

## 8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2. 3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias.

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 25% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de ,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,2% (dois décimos por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

### **Regime de Execução**

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global.

### **Exigências[A8] de habilitação**

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

### **Habilitação jurídica**

9.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;[A9]

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

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

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A10]

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

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

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

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

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.13. Ato de autorização para o exercício da atividade de manipulação e preparação de alimentos da expedido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, nos termos da RDC 218/2005 e a RDC 27/2010.

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

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

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

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

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

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

9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]

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

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A13]

### **Qualificação Econômico-Financeira[A14]**

9.23. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.24. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *do último exercício social*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas [A15] :

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.26. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado.**

9.27. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.28. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.29. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

### Qualificação Técnica (A21)

9.30. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.30.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

### Qualificação Técnico-Operacional

9.31. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões

ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso[A24] .

9.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:[A25]

*9.31.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;[A26]*

*9.31.1.2 (A27) Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.[A28]*

9.31.1.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.31.1.4. O fornecedor disponibilizará [A29] todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.31.1.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.32. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.33. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

9.34. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor. [A33]

### **Disposições gerais sobre habilitação**

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

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

9.37. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.38. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.39. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

### **Documentação complementar para cooperativas**

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

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

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

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

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

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

9.40.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.40.6.1. ata de fundação;

9.40.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.40.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.40.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.40.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.40.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.40.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador[A34] .

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência é de R\$ 671,77 (seiscentos setenta e um reais e setenta e sete centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 8.061,24 (oito mil, sessenta e um reais e vinte quatro centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1. acima.**

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As disposições relativas à disponibilidade orçamentária não se aplicam à presente contratação, tendo em vista que o ajuste não implica geração de despesa para a Administração, mas, ao contrário, resulta em geração de receita, a ser recolhida conforme as normas orçamentárias e financeiras vigentes.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Gislane de Oliveira Costa Simões  
Comissão de Planejamento da Contratação

Geângelo de Matos Rosa  
Diretor-Geral

## 13. ANEXO I

13.1 A licitação não se trata de geração de despesa e será gerado Termo de Contrato.

## 14. ANEXO II

### ANEXO II

#### TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, ..... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital OU Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ..... de ..... de 20.... .

---

(Nome e Cargo do Representante Legal)

## 15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/02/2026 às 11:01:14.

# EMERSON ALVES DOS SANTOS

Autoridade competente



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

Declaração 75/2026 - B JL-LICITA/B JL-DAP/B JL-DG/RET/IFBAIANO

**APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA E AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DO EDITAL DE LICITAÇÃO**

**APROVO O TERMO DE REFERÊNCIA**, anexado aos autos do processo nº 23328.250368.2026-77 , e autorizo a publicação do Edital de licitação em função da necessidade de 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, durante o exercício de 2026.

*Assinado eletronicamente*

**EMERSON ALVES DOS SANTOS**

Diretor Geral Substituto

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Emerson Alves dos Santos, DIRETOR(A) - SUBSTITUTO - B JL-DG** em 27/02/2026 12:24:07.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/02/2026. 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** 809249  
**Verificador:** b68819e41c  
**Código de Autenticação:**



## IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

**Estudo Técnico Preliminar 26/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23328.252049.2025-15

**2. Descrição da necessidade**

Justificativa da Necessidade da Cessão Onerosa do Espaço da Cantina

A presente cessão onerosa tem por finalidade permitir a utilização de espaço público localizado no campus para a venda de lanches, refeições rápidas e bebidas não alcoólicas aos estudantes, servidores e demais usuários da unidade.

A demanda decorre do fato de que a instituição não dispõe de estrutura própria, recursos humanos, equipamentos ou orçamento suficiente para realizar, de forma direta, de toda a produção e oferta de alimentos à comunidade acadêmica. Ainda que exista o serviço interno de alimentação com fornecimento de almoço e lanches para os alunos, este é insuficiente para atender toda a comunidade o que compromete o conforto, o bem-estar e a permanência dos alunos, bem como impacta negativamente o atendimento aos servidores que desempenham suas funções de forma contínua.

A disponibilização de serviços de cantina é considerada essencial ao funcionamento cotidiano do campus, pois proporciona acesso rápido e adequado à alimentação, contribuindo para a saúde, segurança e eficiência das atividades educacionais. Além disso, a utilização do espaço por particular, mediante pagamento de outorga, assegura o uso racional do patrimônio público, gera retorno financeiro para o campus e otimiza a ocupação de áreas que, de outro modo, permaneceriam ociosas.

Dessa forma, resta caracterizada a necessidade administrativa da cessão onerosa, bem como sua vantajosidade frente à impossibilidade de fornecimento direto pela instituição, justificando plenamente a abertura do processo licitatório para escolha do cessionário que atenda às condições sanitárias, operacionais e econômicas exigidas pela Administração.

**3. Área requisitante**

| Área Requisitante                  | Responsável           |
|------------------------------------|-----------------------|
| COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS | MARCELO LEITE PEREIRA |

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

4.1. A participação no processo de contratação será restrita às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, em razão do valor; horários de funcionamento; da especialidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra.

4.2. Requisito temporal: O prazo de vigência da concessão de uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3. Requisito institucional: apresentados com maior detalhamento no termo de referência deste processo, a cessionária deverá seguir requisitos para sua atuação sempre consultando à CAE - Coordenação de Assuntos Estudantis – sobre possíveis alterações operacionais. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico são de total responsabilidade da cessionária e devem ocorrer diariamente.

4.4. Requisito legal: A cessionária que assumir o espaço da cantina no Campus Bom Jesus da Lapa deverá seguir rigorosamente as normas sindicais, federais, estaduais e municipais relacionadas à higiene, segurança alimentar e procedimentos técnicos adequados para garantir a qualidade das refeições, bem como providenciar a dedetização e desinfecção do espaço, realizadas por uma empresa especializada. A empresa deve atender a legislação trabalhista e garantir a segurança e higiene do trabalho para o pessoal envolvido na prestação dos serviços. A cessionária deve seguir as diretrizes da RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004 e o Manual das Cantinas Escolares Saudáveis publicado pelo Ministério da Saúde de 2010.

#### DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

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

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

4.8 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.

4.9. 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.

4.10 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.

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

4.12 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.

4.13 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.

#### DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

4.14 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.

4.15 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.

4.16 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).

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

4.18 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.

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

- 4.20. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante.
- 4.21. 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.
- 4.22 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 4.23 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.
- 4.24 Relatar à Concedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 4.25 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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.
- 4.26 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 4.27 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 4.28 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 4.29 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.
- 4.30 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 4.31 Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas ao IF Baiano.
- 4.32 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.
- 4.33 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.
- 4.34 Não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- 4.35 Colocar a Cantina em funcionamento em um prazo máximo de 07 (sete) dias após assinatura do Termo de Concessão de Uso.
- 4.36. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.
- 4.37 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.
- 4.38 Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza da área ocupada/concedida.

#### DAS OBRAS E BENFEITORIAS

- 4.39 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.
- 4.40 Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.

4.41 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.

4.42 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.

4.43 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:

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

4.43.2 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.

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

4.45 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.

4.46 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

#### Sustentabilidade

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

4.48. .A Administração fiscalizará, durante a execução do contrato, a adoção, por parte da CONCESSIONÁRIA, de boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, bem como, o atendimento aos critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à Instrução Normativa SLTI MPOG nº 01/2010, especialmente os seguintes:

4.48.1 Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.48.2 Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.48.3 Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.48.4 Realização de um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; 4.48.5 Separação dos resíduos recicláveis descartados, e a sua destinação de acordo com o estabelecido pela CONCEDENTE.

4.48.6 Redução de plásticos descartáveis e uso de equipamentos com selo Procel/eficiência energética.

4.49. 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.

4.50 Na cantina é expressamente vedado:

a) Utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

c) Comercialização de bebidas alcoólicas;

d) Comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) Comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;

f) Comercialização de 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.

4.51. 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.

4.52 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.

4.52.1. 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 qualidade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem-estar da comunidade.

4.52.2. 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.

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

4.52.4. 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.

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

4.52.6. 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.

4.52.7 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.

4.53 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

4.54 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.

4.54.1 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.

4.54.2 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.

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

4.55.1 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.

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

4.56 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.

4.56.1 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.

4.57 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.

4.58 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.

## **TRAJES**

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

4.60 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.

4.61 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.

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

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

4.62.1. 1 extrator de sucos;

4.62.2. 1 geladeira duplex;

4.62.3. fogão de 04 bocas;

4.62.4. 1 liquidificador;

4.62.5. Micro-ondas;

4.62.6. Sanduicheira elétrica;

4.62.7. Vitrine estufa com 08 bandejas;

4.62.8. Mesas e cadeiras.

4.63. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) que deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

4.64. 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.

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

#### **4.66. Requisitos Econômicos, Financeiros e Técnicos**

- Demonstração de capacidade econômica para operar a cantina.
- Alvará de funcionamento;
- Alvará sanitário;
- Controle de temperatura, armazenamento, manipulação e exposição dos alimentos;
- Uso de EPIs pelos manipuladores;
- Higienização periódica do ambiente.
- 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.
- Os gêneros alimentícios que demandem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.
- Comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.
- Oferta financeira (outorga) — critério de julgamento prioritário.
- Será cobrado 01 atestado de Capacidade Técnica, expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executa ou executou a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, por período não inferior a 1 (um) ano.

## **5. Levantamento de Mercado**

| <b>Alternativa Avaliada</b>                                               | <b>Descrição</b>                                                        | <b>Vantagens</b>                                                                                                              | <b>Desvantagens</b>                                                                    | <b>Conclusão</b>                        |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>1. Produção direta pela instituição</b>                                | Cozinha própria, servidores ou terceirizados, preparo diário no campus. | Controle total da produção e qualidade.                                                                                       | Alto custo; necessidade de equipe; infraestrutura inexistente; complexidade sanitária. | <b>Inviável.</b>                        |
| <b>2. Contratação de empresa para fornecer lanches/ refeições prontas</b> | Empresa entrega kits ou refeições diariamente.                          | Simples na operação; não exige cozinha interna.                                                                               | Custo elevado; depende de orçamento contínuo; não adequada como solução permanente.    | <b>Não recomendável.</b>                |
| <b>3. Parceria com entidade sem fins lucrativos</b>                       | Associação ou cooperativa administra a cantina.                         | Preços acessíveis; caráter social.                                                                                            | Depende de existência e capacidade da entidade; necessidade de chamamento público.     | <b>Pouco viável.</b>                    |
| <b>4. Concessão ou permissão de serviço público</b>                       | Outorga para exploração de serviço de alimentação.                      | Modelo jurídico possível; regula o serviço.                                                                                   | Mais complexo; demanda regulamento próprio; pouco usual para cantinas.                 | <b>Viável, porém menos eficiente.</b>   |
| <b>5. Vending Machines</b>                                                | Máquinas de autoatendimento com snacks e bebidas.                       | Baixo custo; simples instalação.                                                                                              | Variedade limitada; não atende refeições; solução parcial.                             | <b>Insuficiente isoladamente.</b>       |
| <b>6. Cessão onerosa do espaço da cantina</b>                             | Espaço cedido a particular que opera a cantina mediante outorga.        | Baixo custo para o campus; ampla concorrência; oferta completa de alimentos; retorno financeiro; solução eficiente e prática. | Exige fiscalização e normas sanitárias.                                                | <b>Opção mais viável e recomendada.</b> |

### Conclusão Técnica

Ao comparar todas as alternativas, observa-se que:

- **produção própria** → inviável por custo e falta de estrutura;
- **contratação de empresa para fornecimento diário** → economicamente inviável e complexa;
- **parcerias com entidades sem fins lucrativos** → dependem de entidade apta, geralmente inexistente;
- **concessão/permiso** → legalmente possível, mas mais complexa que a cessão;
- **vending machines** → solução complementar, mas insuficiente.

**A cessão onerosa do espaço da cantina continua sendo a opção mais viável, econômica, sustentável e operacionalmente adequada para atender alunos e servidores, pois:**

- atende plenamente à necessidade identificada;
- é a solução com menor impacto orçamentário;
- permite oferta diversificada de alimentos dentro do campus;
- representa boa prática de gestão do patrimônio público;
- é tecnicamente superior às demais alternativas;

- possibilita retorno financeiro e estabilidade do serviço.

## 6. Descrição da solução como um todo

### 1. Identificação da Demanda

O Instituto Federal Baiano - campus Bom Jesus da Lapa identifica a necessidade de disponibilizar serviço de cantina para atendimento aos alunos, servidores e demais usuários, garantindo oferta de lanches e pequenas refeições em horários compatíveis com as atividades acadêmicas e administrativas.

Atualmente, a instituição não possui capacidade operacional, recursos humanos, instalações adequadas ou previsão orçamentária para produzir e fornecer alimentos diretamente além do já ofertado através da Assistência Estudantil. A ausência de serviço complementar gera prejuízos ao bem-estar e à permanência estudantil, bem como limita o atendimento aos servidores.

### 2. Problema a Ser Solucionado

A comunidade acadêmica carece de um local adequado para aquisição de alimentos e bebidas durante todo o período de funcionamento do campus.

A falta de serviço de alimentação gera:

deslocamentos para fora do campus, reduzindo tempo disponível para estudos e atividades internas;

dificuldades para estudantes em período integral;

impacto negativo no ambiente escolar;

perda de aproveitamento de espaço físico ocioso.

### 3. Objetivo da Contratação

Disponibilizar serviço de cantina, por meio de cessão onerosa de uso de espaço público, visando:

ofertar lanches, refeições rápidas e bebidas a preços compatíveis com o mercado local;

assegurar ambiente adequado, sanitário e seguro;

promover comodidade e permanência estudantil;

otimizar o uso do patrimônio público com retorno financeiro (outorga).

### 4. JUSTIFICATIVA – SERVIÇO CONTINUADO E VIGÊNCIA PLURIANUAL

A solução se caracteriza pela concessão de uso, de forma onerosa, de espaço físico do IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA, com área aproximada total de **19,82 m2**, destinado à instalação e ao funcionamento de uma cantina, através da contratação de pessoa jurídica especializada em preparo e comércio de lanches, visando atender a comunidade acadêmica e visitantes, por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente, a critério da Administração, conforme o art. 107 da Lei nº 14.133. O espaço que será objeto da concessão está situado na BR 349 km 14 - Bom Jesus da Lapa, observando a legislação aplicável, para atender às necessidades da comunidade acadêmica e demais usuários. O horário de funcionamento da cantina será de 07:30 às 17:30 h de segunda a sexta e nos sábados letivos. Os demais detalhamentos inerentes à solução pretendida, serão descritos no Termo de Referência.

A cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de cantina caracteriza-se como **atividade de natureza continuada**, por atender de forma **permanente e contínua** às necessidades da comunidade acadêmica e administrativa, sendo indispensável ao adequado funcionamento das atividades institucionais.

A interrupção do serviço comprometeria o atendimento aos usuários e a rotina do campus, razão pela qual se faz necessária a manutenção ininterrupta da atividade ao longo do tempo.

A adoção de **vigência plurianual** revela-se **mais vantajosa** uma vez que assegura a continuidade do serviço, confere estabilidade operacional, reduz custos administrativos com procedimentos recorrentes e favorece a amortização dos investimentos necessários à adequada exploração da cantina, refletindo positivamente na qualidade do serviço prestado.

Ressalta-se que a cessão não implica despesa continuada para a Administração, tratando-se de **delegação onerosa de uso de bem público**, com geração de receita patrimonial.

Diante do exposto, resta justificado o enquadramento da cessão como **atividade continuada** e a adoção de **vigência plurianual**, por se tratar da solução mais eficiente e aderente ao interesse público.

5. JUSTIFICATIVA – ENQUADRAMENTO COMO SERVIÇO COMUM

O objeto em análise, consistente na cessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de cantina, enquadra-se como serviço comum, uma vez que suas características, padrões de qualidade, desempenho e condições de execução podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório, por meio de especificações usuais de mercado, amplamente conhecidas e praticadas por diversos fornecedores.

A atividade de fornecimento de lanches e alimentos obedece a requisitos padronizados, tais como cumprimento de normas sanitárias, horários de funcionamento, tipos de produtos permitidos, condições de higiene, atendimento ao público e manutenção do espaço, não demandando soluções técnicas singulares ou avaliação predominantemente intelectual.

Dessa forma, a seleção do cessionário pode ser realizada com base em critérios objetivos e impessoais, como o maior valor de outorga, assegurando isonomia, competitividade e julgamento objetivo, nos termos dos princípios da Lei nº 14.133/2021.

Diante do exposto, resta justificado o enquadramento da cessão onerosa de cantina como serviço comum, apto a ser selecionado por procedimento competitivo com critérios objetivos, sem prejuízo da adequada prestação do serviço e da proteção do interesse público.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Lote 01: Cessão de uso, de forma onerosa, de espaço físico destinado à implantação e exploração da cantina do IF Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa, visando atender a comunidade acadêmica e administrativa, em período diurno. Será uma concessão onerosa que se dará por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

|   | UND         | DESCRIÇÃO                           | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|---|-------------|-------------------------------------|----------------|-------------|
| 1 | COPO 200ML  | SALADA DE FRUTAS                    | R\$ 9,67       | R\$ 9,67    |
| 2 | COPO 200 ML | SUCO NATURAL POLPA (EXCETO LARANJA) | R\$ 4,33       | R\$ 4,33    |
| 3 | LATA 350ML  | REFRIGERANTE 1                      | R\$ 5,50       | R\$ 5,50    |
| 4 | LITRO       | REFRIGERANTE 2                      | R\$ 11,00      | R\$ 11,00   |
|   |             |                                     |                |             |

|    |             |                                           |           |           |
|----|-------------|-------------------------------------------|-----------|-----------|
| 5  | FATIA       | BOLOS DIVERSOS                            | R\$ 4,67  | R\$ 4,67  |
| 6  | UND         | SALGADO ASSADO                            | R\$ 7,50  | R\$ 7,50  |
| 7  | UND         | PASTEL FRITO (SABORES DIVERSOS)           | R\$ 8,00  | R\$ 8,00  |
| 8  | UND         | COXINHA                                   | R\$ 7,67  | R\$ 7,67  |
| 9  | FATIA       | TORTA DE FRANGO                           | R\$ 9,33  | R\$ 9,33  |
| 10 | UND         | MINI PIZZA                                | R\$ 9,00  | R\$ 9,00  |
| 11 | UND         | PICOLÉ (SABORES DIVERSOS)                 | R\$ 5,33  | R\$ 5,33  |
| 12 | UND         | TAPIOCA RECHEADA (CARNE, FRANGO OU PEIXE) | R\$ 9,00  | R\$ 9,00  |
| 13 | UND         | CACHORRO QUENTE                           | R\$ 8,00  | R\$ 8,00  |
| 14 | UND         | CUSCUZ PEQUENO                            | R\$ 7,33  | R\$ 7,33  |
| 15 | UND         | SANDUÍCHE NATURAL (ATUM, FRANGO, SALADA)  | R\$ 15,00 | R\$ 15,00 |
| 16 | UND         | MISTO QUENTE                              | R\$ 8,00  | R\$ 8,00  |
| 17 | UND         | PÃO DE QUEIJO                             | R\$ 4,00  | R\$ 4,00  |
| 18 | COPO 300ML  | VITAMINA DE FRUTAS                        | R\$ 9,00  | R\$ 9,00  |
| 19 | UND         | PÃO COM MANTEIGA                          | R\$ 3,33  | R\$ 3,33  |
| 20 | UND         | PÃO COM OVO                               | R\$ 5,67  | R\$ 5,67  |
| 21 | UND         | CUSCUZ COM OVO                            | R\$ 9,33  | R\$ 9,33  |
| 22 | PORÇÃO      | MANDIOCA COM CARNE DE SOL                 | R\$ 16,66 | R\$ 16,66 |
| 23 | 500ML       | ÁGUA MINERAL                              | R\$ 4,00  | R\$ 4,00  |
| 24 | COPO 150 ML | CAFÉ PRETO                                | R\$ 3,83  | R\$ 3,83  |
| 25 | COPO 200 ML | CAFÉ COM LEITE                            | R\$ 4,83  | R\$ 4,83  |
| 26 | COPO 200 ML | LEITE COM ACHOCOLATADO                    | R\$ 7,67  | R\$ 7,67  |
| 27 | COPO 300 ML | SUCO DE LARANJA                           | R\$ 10,00 | R\$ 10,00 |
|    |             |                                           |           |           |

|       |             |                              |          |            |
|-------|-------------|------------------------------|----------|------------|
| 28    | COPO 100 ML | DOCES- MOUSSE                | R\$ 7,67 | R\$ 7,67   |
| 29    | FATIA       | PUDIM                        | R\$ 8,33 | R\$ 8,33   |
| 30    | UND         | GELADINHO - SABORES DIVERSOS | R\$ 4,00 | R\$ 4,00   |
| 31    | PACOTE      | PIPOCA DOCE                  | R\$ 4,67 | R\$ 4,67   |
| TOTAL |             |                              |          | R\$ 232,32 |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 5.267,76

Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência é de R\$ 671,77 (seiscentos e setenta e um reais e setenta e sete centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 5.267, 76 (oito mil e sessenta um reais e vinte quatro centavos).

| UND   | DESCRIÇÃO                                       | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL  |           | VALOR      |                               |        |              |
|-------|-------------------------------------------------|------------|----------------|--------------|-----------|------------|-------------------------------|--------|--------------|
|       |                                                 |            |                |              |           |            | RAZÃO SOCIAL                  | UASG   | INCISO DA IN |
| 1 mês | Uso das dependências e instalações, água e luz. | 12         | R\$ 671,77     | R\$ 5.267,76 | COTAÇÃO 1 | R\$ 612,30 | IF BAIANO - CAMPUS ALAGOINHAS | 155891 | II           |
|       |                                                 |            |                |              | COTAÇÃO 2 | R\$ 760,00 | IF BAIANO - CAMPUS GUANAMBI   | 158442 |              |
|       |                                                 |            |                |              | COTAÇÃO 3 | R\$ 643,01 | IF BAIANO - CAMPUS ITAPETINGA | 154580 |              |

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

Optou-se pela divisão deste CERTAME EM 01 LOTE, sempre em respeito a mais ampla competição e conforme previsto no art. 40 § 2º da Lei nº 14.133 e também decisão já pacífica dos órgãos de controle: Art. 40 Lei nº 14.133 “§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e
- III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.”. A divisão em lote, elaborada para este certame, leva em consideração a diferenciação das características técnicas dos serviços a serem adquiridos. Acredita-se que a promoção de parcelamento no objeto, além destes que já foram elaborados, poderia incorrer na perda de economia de escala e o favorecimento da formação de acordos entre fornecedores, portanto, vedou-se a subdivisão do objeto ofertado em “menor preço por itens”.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, 2025 conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP; 10724903000179-0-000003/2025

Data de publicação no PNCP: 29/04/2024

III) Id do item no PCA: 351

IV) Classe/Grupo: 732 - SERVIÇOS DE LEASING OU ALUGUEL RELACIONADOS A OUTROS BENS

V) Identificador da Futura Contratação: 151889-7/2025

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

### 1. Benefícios para a Comunidade Acadêmica

Melhoria das condições de permanência estudantil, oferecendo alimentação adequada no próprio campus.

Redução da necessidade de deslocamentos para aquisição de lanches, aumentando a segurança e evitando perda de tempo entre as atividades.

Atendimento contínuo e conveniente para alunos e servidores em todos os turnos.

Disponibilização de opções variadas de alimentação, incluindo alternativas saudáveis.

Ambiente mais acolhedor, favorecendo concentração, produtividade e bem-estar.

### 2. Benefícios Operacionais e Administrativos

Eliminação da necessidade de produção própria, evitando custos com pessoal, insumos, aquisição de equipamentos e manutenção de cozinha.

Simplificação do gerenciamento, uma vez que a operação da cantina é totalmente responsabilidade da cessionária.

Maior eficiência na gestão do espaço público, aproveitando ambiente que estaria ocioso.

Facilidade de fiscalização, com regras claras, penalidades e obrigações bem definidas em contrato.

### 3. Benefícios Econômicos

Geração de receita para a instituição, por meio do valor da outorga paga pela cessionária.

Redução de despesas administrativas, já que não há custos para manutenção, operação ou fornecimento de alimentos.

Modelo sustentável financeiramente, sem necessidade de orçamento contínuo para custeio de alimentação.

### 4. Benefícios Sanitários e de Qualidade

Garantia de atendimento às normas sanitárias, pois a cessionária deverá apresentar alvarás, certificações e cumprir boas práticas de manipulação.

Qualidade mínima assegurada pela fiscalização contratual e pelos requisitos técnicos estabelecidos no edital e TR.

Ambiente limpo e higienizado, preservando o patrimônio público de forma contínua.

### 5. Benefícios Sociais e Institucionais

Fortalecimento da permanência estudantil, especialmente para estudantes de período integral.

Apoio ao desempenho acadêmico, favorecendo melhor alimentação e conforto.

Melhora da imagem institucional, oferecendo estrutura adequada e alinhada às necessidades da comunidade.

### 13. Providências a serem Adotadas

Não se vislumbrou a necessidade de providências antecipadas

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI /MPOG nº 01, de 19/01 /2010. Os materiais plásticos da cantina devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem. Devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, serão exigidos os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- a) uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber

### 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável com restrições** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade com Restrições

Com base nos fundamentos expostos até aqui, a comissão para processo de concessão da catina considera viável esta contratação.

### 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES**

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar  
**Assinado por:** Edna Costa  
**Tipo do Documento:** Diversos  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:  
▪ **Edna de Souza Costa, CHEFE DE NUCLEO - FG2 - BJL-LICITA** em 08/01/2026 09:30:51.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/01/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 1232975  
**Código de Autenticação:** 55410358b7



IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA

Contrato 2/2026

Informações Básicas

|                    |                                             |                                  |                          |
|--------------------|---------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| Número do artefato | UASG                                        | Editado por                      | Atualizado em            |
| 2/2026             | 151889-IF BAIANO - CAMPUS BOM JESUS DA LAPA | GISLANE DE OLIVEIRA COSTA SIMOES | 21/01/2026 10:01 (v 0.3) |
| Status             | CONCLUIDO                                   |                                  |                          |

Outras informações

|                                                                                      |                       |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Categoria                                                                            | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos |                       | 23328.250009.2026-10    |

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

(Processo Administrativo nº 23328.250009.2026-10)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

A **Autarquia**, por intermédio do(a) **Instituto Federal Baiano - Campus Bom Jesus da Lapa**, com sede no (a) **Rodovia BR 349, KM 14** na cidade de Bom Jesus da Lapa-BA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **[CNPJ]**, neste ato representado(a) pelo(a) Diretor-Geral Geângelo de Matos Rosa, nomeado(a) pela Portaria nº **XX**, de **[dia]** de **[mês]** de **[ano]**, publicada no DOU de **[dia]** de **[mês]** de **[ano]**, portador da Matrícula Funcional nº **[nº matrícula]**, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) **[CONTRATADO]**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº **[CNPJ]**, sediado(a) na **[endereço]**, na cidade de **[cidade]/[UF]**, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por **[nome e função no CONTRATADO]**, conforme **[atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos]**, tendo em vista o que consta no Processo nº **23328.250009.2026-10** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) **Pregão Eletrônico nº 90000/2026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.[A2]

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de cessão onerosa de espaço físico para cantina, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | CATSER | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---------------|--------|-------------------|------------|----------------|-------------|
|      |               |        |                   |            |                |             |

|   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a)\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ [indicar o termo inicial da vigência], prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
  - 1.4.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
  - 1.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
  - 1.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
  - 1.4.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
  - 1.4.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
  - 1.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin[A2] ).
- 1.5. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 1.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 1.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 1.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

## **4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. 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\$ 671,77 (seiscentos setenta e um reais e setenta e sete centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 8.061,24 (oito mil, sessenta e um reais e vinte quatro centavos).

5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## **6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1 O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

## **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

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

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

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

8.1.8.2. ixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

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

8.1.10.1 A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.[A1]

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.[A2]

8.1.12. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## 9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A2]

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO[A3] ;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

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

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

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

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

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

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

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

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

- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- ~~9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;~~
- ~~9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.~~
- 9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.35. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));
- 9.36. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o CONTRATADO tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado[A4] .
- 9.37. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;

9.38. Ceder ao CONTRATANTE todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do CONTRATADO.[A5]

9.38.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A2]

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A3]

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.[A4]

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.[A1]

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes[A1] .

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

13.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A2]

13.4 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.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

13.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

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

13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3. Das indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.11.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.11.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.12. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

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

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

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A1]

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

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

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

15.1.1 : A cessão onerosa de uso de bem público não se caracteriza como contratação geradora de despesa pública, mas como ajuste que resulta em ingresso de recursos para a Administração, mediante o pagamento de outorga, preço público ou contraprestação pelo cessionário. Assim, não há assunção de obrigação financeira por parte da Administração que demande previsão ou reserva orçamentária. A exigência de indicação de dotação orçamentária decorre da necessidade de cobertura de despesas públicas, nos termos da legislação orçamentária e da Lei nº 14.133/2021. Inexistindo obrigação de pagamento pela Administração, não se aplica a exigência de cláusula de disponibilidade orçamentária.

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS**

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A1]

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em

atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal da Bahia, Seção Judiciária de *Bom Jesus da Lapa* para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

*Bom Jesus da Lapa, 15*

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2- [A1]

19. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GEANGELO DE MATOS ROSA  
Autoridade competente



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

Documento 793047

**AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO Nº. XX/2026</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>DATA: XX/XX/2026</b>                            |
| <b>PROCESSO Nº 23328.250009.2026-10</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 90000/2026</b> |
| <b>OBJETO DA CONCESSÃO:</b> Concessão de espaço físico do IF BAIANO – CAMPUS Bom Jesus da Lapa, 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 10 (dez) anos, nos termos do inciso I do Art. 110 da Lei 14.133/2021, 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> R\$ R\$ 671,77 (seiscentos e setenta e um reais e setenta e sete centavos) mensais, cuja estimativa para 12 meses é de R\$ 8.061,24 (oito mil, sessenta e um reais e vinte quatro centavos).                                                                                                                                                                                                                                  |                                                    |

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SERVIÇO PRESTADO AOS ALUNOS:** Será feita avaliação mensal da qualidade do serviço, observando-se a satisfação da comunidade atendida, por fiscal devidamente designado pela autoridade competente.

**LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:** 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 nº. 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.

DIRETOR  
GERAL  
Concedente

Diretora Administrativa

Fiscal de Contrato

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

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

## ANEXO V – PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

|    | UND         | DESCRIÇÃO                                 | QUANTIDADE | VALOR TOTAL |
|----|-------------|-------------------------------------------|------------|-------------|
| 1  | COPO 200ML  | SALADA DE FRUTAS                          | 1          | R\$ 9,67    |
| 2  | COPO 200 ML | SUCO NATURAL POLPA (EXCETO LARANJA)       | 1          | R\$ 4,33    |
| 3  | LATA 350ML  | REFRIGERANTE 1                            | 1          | R\$ 5,50    |
| 4  | LITRO       | REFRIGERANTE 2                            | 1          | R\$ 11,00   |
| 5  | FATIA       | BOLOS DIVERSOS                            | 1          | R\$ 4,67    |
| 6  | UND         | SALGADO ASSADO                            | 1          | R\$ 7,50    |
| 7  | UND         | PASTEL FRITO (SABORES DIVERSOS)           | 1          | R\$ 8,00    |
| 8  | UND         | COXINHA                                   | 1          | R\$ 7,67    |
| 9  | FATIA       | TORTA DE FRANGO                           | 1          | R\$ 9,33    |
| 10 | UND         | MINI PIZZA                                | 1          | R\$ 9,00    |
| 11 | UND         | PICOLÉ (SABORES DIVERSOS)                 | 1          | R\$ 5,33    |
| 12 | UND         | TAPIOCA RECHEADA (CARNE, FRANGO OU PEIXE) | 1          | R\$ 9,00    |

|    |             |                                          |   |           |
|----|-------------|------------------------------------------|---|-----------|
| 13 | UND         | CACHORRO QUENTE                          | 1 | R\$ 8,00  |
| 14 | UND         | CUSCUZ PEQUENO                           | 1 | R\$ 7,33  |
| 15 | UND         | SANDUÍCHE NATURAL (ATUM, FRANGO, SALADA) | 1 | R\$ 15,00 |
| 16 | UND         | MISTO QUENTE                             | 1 | R\$ 8,00  |
| 17 | UND         | PÃO DE QUEIJO                            | 1 | R\$ 4,00  |
| 18 | COPO 300ML  | VITAMINA DE FRUTAS                       | 1 | R\$ 9,00  |
| 19 | UND         | PÃO COM MANTEIGA                         | 1 | R\$ 3,33  |
| 20 | UND         | PÃO COM OVO                              | 1 | R\$ 5,67  |
| 21 | UND         | CUSCUZ COM OVO                           | 1 | R\$ 9,33  |
| 22 | PORÇÃO      | MANDIOCA COM CARNE DE SOL                | 1 | R\$ 16,66 |
| 23 | 500ML       | ÁGUA MINERAL                             | 1 | R\$ 4,00  |
| 24 | COPO 150 ML | CAFÉ PRETO                               | 1 | R\$ 3,83  |
| 25 | COPO 200 ML | CAFÉ COM LEITE                           | 1 | R\$ 4,83  |
| 26 | COPO 200 ML | LEITE COM ACHOCOLATADO                   | 1 | R\$ 7,67  |
| 27 | COPO 300 ML | SUCO DE LARANJA                          | 1 | R\$ 10,00 |
| 28 | COPO 100 ML | DOCES- MOUSSE                            | 1 | R\$ 7,67  |

|              |        |                              |   |                   |
|--------------|--------|------------------------------|---|-------------------|
| 29           | FATIA  | PUDIM                        | 1 | R\$ 8,33          |
| 30           | UND    | GELADINHO - SABORES DIVERSOS | 1 | R\$ 4,00          |
| 31           | PACOTE | PIPOCA DOCE                  | 1 | R\$ 4,67          |
| <b>TOTAL</b> |        |                              |   | <b>R\$ 232,32</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;

- Beijú 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);

- Sequilhos 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 manjeriço. Porção mínima de 120g;