



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

**CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO
LANCHONETE/RESTAURANTE**

SEÇÃO A – PREÂMBULO

I. Regência legal:

Esta licitação obedecerá às disposições da Lei estadual no 9.433/05, da Lei Complementar no 123/06, das normas gerais da Lei no 8.666/93 e respectivas alterações, bem como à legislação específica.

II. Órgão/entidade e setor:

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - DIRETORIA ADMINISTRATIVA

III. Modalidade/número de ordem:
Concorrência Pública nº 001/2017

IV. Proc. Administrativo nº:
1100170001468

V. Tipo de Licitação:
Maior preço ofertado

VI. Objeto da licitação/Codificação no Certificado de Registro – SAEB:

Concessão de uso especial de bem público para exploração de restaurante e lanchonete nas dependências anexas à Secretaria de Desenvolvimento Econômico.

Família: **01.90** Código: **145**

VII. Pressupostos para participação (inscrição facultativa ou obrigatória no Registro Cadastral/SAEB):

() Serão admitidos a participar desta licitação os interessados, inscritos ou não no Órgão Central de Registro Cadastral da Secretaria da Administração do Estado da Bahia – SAEB, que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

VIII. Documentos passíveis de substituição pelo extrato do Certificado de Registro:

() A licitação se processa **com** a utilização do **SIMPAS**:

- O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à habilitação constantes do sistema de registro, **exceto os concernentes à Qualificação Técnica**.
- A substituição dos documentos está condicionada à verificação da regularidade destes, mediante a emissão do extrato do fornecedor pelo órgão licitante.
- Caso conste no sistema de registro algum documento vencido, a licitante deverá ter apresentado a versão atualizada do referido documento no envelope de habilitação.

IX. Participação de consórcios:

() Não poderão participar desta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

X. Informações quanto ao recebimento das propostas e início da sessão pública da licitação:

Endereço: Auditório da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, 4ª avenida nº 415, andar térreo, Centro Administrativo da Bahia, Salvador, Bahia, CEP 41.745-002.

Data: **12/07/2017**

Horário: **14h00min**

XI. Dotação orçamentária:

Não se aplica

XII. Para a habilitação dos interessados, exigir-se-ão os documentos relativos a:

XII-1. Habilitação jurídica, comprovada mediante a apresentação:

- de registro público, no caso de empresário individual.
- em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.
- no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.
- decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

XII-2. Regularidade fiscal e trabalhista

XII-2.1 Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante.
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS.
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF.

XII - 2.1.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal**, conforme o modelo da **ANEXO III** deste instrumento.

XII-2.2 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:

- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos 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.

XII-3. Qualificação Técnica, comprovada através de:

- a) registro ou inscrição na entidade profissional competente, qual seja, o **Conselho Regional de Nutrição [Art. 101, I]**
- b) comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante do **Anexo IV.1. [Art. 101, II]**
- c) declaração de ciência dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, preferencialmente de acordo com o modelo constante do **Anexo IV.2. [Art. 101, IV]**
- d) indicação do aparelhamento e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, preferencialmente de acordo com um dos modelos constantes do **Anexo IV.3. [Art. 101, III]**
 - d1) A licitante deverá informar a opção quanto ao momento de demonstração do atendimento das exigências relativas às instalações, aparelhamento e pessoal técnico, preferencialmente de acordo com o modelo constante no **ANEXO IV.3** deste instrumento.
 - d.2) Na hipótese de declaração de disponibilidade imediata, a verificação será feita na fase de habilitação.
 - d.3) Optando o licitante pela declaração formal de disponibilidade futura, deverá, após a homologação e adjudicação, fazer prova da efetiva existência do aparelhamento e do pessoal técnico, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório, ficando esclarecido que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.
 - d.4) A comprovação de que o pessoal técnico indicado pelo licitante vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.
- e) comprovação do licitante de que possui, em nome da empresa, atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação ou de possuir, em seu quadro, e na data prevista para a entrega da proposta, detentor de tal atestado, **nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN**, que seja detentor de tal atestado. **[Art. 101, §2º]**
 - e.1) A comprovação de que a licitante possui, em seu quadro, na data prevista para a entrega da proposta, **nutricionista** detentor de **atestado de responsabilidade técnica** para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo a responsabilidade técnica pela obra ou serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

XII-4. Qualificação econômico-financeira:

- a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial e Certidão de Regularidade Profissional, emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.
- b) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, prevista no **PREÂMBULO**, caso o documento não consigne prazo de validade.

XII-5. Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor

Conforme o inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei estadual nº 9.433/05, deverá ser apresentada declaração quanto ao trabalho do menor, conforme modelo constante do **Anexo V** deste Instrumento.

XIII. Regras acerca da participação de matriz e filial

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- c) A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- d) Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

XIV. A licitante deverá incluir no envelope de habilitação os documentos acima relacionados, sob pena de inabilitação.

XV. A apresentação, pelas licitantes, dentro do envelope de habilitação, do Certificado de Registro Cadastral-CRC ou do Certificado de Registro Simplificado-CRS possibilitará a substituição dos documentos de habilitação, na forma indicada neste instrumento.

XVI. Regime de execução/fornecimento (forma de medição para efeito de pagamento):

NÃO SE APLICA

XVII. Prazo do contrato:

O prazo de vigência do contrato, a contar da data da sua assinatura será de **12 (doze) meses**, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 140 da Lei estadual nº 9.433/05.

XVII.1 A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas.

XVII.2 A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada por meio de termo aditivo, devendo o pedido ser realizado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias antes do término do contrato.

XVIII. Garantia do contrato:

- (x) A garantia contratual será de **5%** do valor do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05.

XIX. Manutenção das Condições da Proposta – Reajustamento e Revisão

XIX.1 Durante o curso da execução do contrato, a **remuneração** (valor pago pela ocupação da área) será corrigida consoante as seguintes regras:

XIX.1-1 A remuneração será fixa e irremovível durante o transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, após o que a concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE.

XIX.1-2 A revisão da remuneração, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05, será instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou *insuficiente*, ou por requerimento da contratada, quando visar recompor o preço que se tornou excessivo, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

XIX-1-2.1 O requerimento de revisão deverá ser formulado pela contratada no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei 10.406/02.

XIX.2 Durante o curso da execução do contrato, os preços dos produtos comercializados pela contratada serão corrigidos consoante as seguintes regras:

XIX.2-1 Os lanches e demais produtos comercializados pela CONCESSIONÁRIA deverão possuir preços compatíveis com os de mercado, sendo vedada a cobrança de valores onerosos.

XIX.2-2 Os preços dos produtos somente poderão ser alterados após o transcurso de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, mediante prévia autorização expressa do contratante, devendo o pedido ser instruído com a documentação que comprove a variação do preço praticado no mercado, mediante a apresentação de, no mínimo, três cotações.

XX. Exame prévio da minuta e aprovação da assessoria jurídica ou indicação da Ordem de Serviço que dispensa a oitiva e do parecer que aprovou o edital padrão (art. 75 da Lei Estadual nº 9.433/05)

Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pelo órgão legal de assessoramento jurídico, através do PGE.Net Nº 2017.02.000409, pela Dra. Gertha Merícia R. P. de Almeida, Procuradora Assistente, do Núcleo de Patrimônio Público e Meio Ambiente, em 08/05/2017.

XXI. Índice de apêndices:

SEÇÕES

- (x) SEÇÃO A - PREÂMBULO
- (x) SEÇÃO B - DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS
- (x) SEÇÃO C - MODELO PARA ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS
 - SEÇÃO C-1 MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
 - SEÇÃO C-2 MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06)
[exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]
 - SEÇÃO C-3 MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXOS

- (x) I. Disposições Gerais
- (x) II. Modelo de Procuração
- (x) III. Modelo de Declaração quanto à regularidade fiscal (Lei Complementar nº 123/06) **[exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]**
- (x) IV. Modelos de Prova de Qualificação Técnica:
 - (x) IV.1 Modelo de Comprovação de Aptidão e Desempenho
 - (x) IV.2 Modelo de Declaração de Ciência dos Requisitos Técnicos
 - [] Declaração firmada pelo próprio licitante
 - [x] Declaração de vistoria expedida pela Administração
 - (x) IV.3 Modelo de Indicação do Aparentamento e do Pessoal Técnico
- (x) V. Modelo de Prova de Habilitação – Proteção ao Trabalho do Menor
- (x) VI. Minuta do Contrato
- (x) VII. Modelo de Aditivos
- (x) VIII. Modelo de petição de impugnação
- (x) IX. Modelo de petição de recurso
- (x) X. Modelo de Termo de entrega e devolução de bem imóvel
- (x) XI. Tabela de preços máximos

XXII. Responsável pela expedição do convocatório e meio de contato:

Servidor responsável e portaria de designação: EBERSON BASTOS PEREIRA - Portaria SDE 002/2017
Endereço: 4ª Avenida, nº 415, Centro Administrativo, Salvador, Bahia, CEP 41.745-002
Horário: Comercial Telefone e Fax: (71) 3115-7888 E-mail: copel@SDE.ba.gov.br

Salvador-BA, 9 de junho de 2017



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

**TERMO DE REFERÊNCIA
DA LICITAÇÃO**

- (x) 1. OBJETO DA LICITAÇÃO
(x) 2. ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS
(x) 3. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS
(x) 4. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS
(x) 5. ESTIMATIVA DO VALOR MÍNIMO DA REMUNERAÇÃO

1. OBJETO DA LICITAÇÃO:

1.1 Descritivo: A presente licitação tem por escopo firmar, com empresa do ramo de alimentação, termo de concessão de uso especial de bem público, destinado à exploração de restaurante e lanchonete nas dependências anexas à Secretaria de Desenvolvimento Econômico - SDE, tendo como beneficiários os servidores do Centro Administrativo da Bahia - CAB.

1.2 Definições

NO presente edital são consideradas as seguintes definições:

CONCEDENTE OU CONTRATANTE – O Estado da Bahia através da Secretaria de Desenvolvimento Econômico

CONCESSIONÁRIA OU CONTRATADA - O proponente, vencedor da licitação, que efetivamente celebre o contrato.

CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO – O contrato por meio do qual é concedida a utilização do bem público à CONCESSIONÁRIA, que se obriga a equipá-lo de forma adequada e às suas expensas, fazendo funcionar a atividade nas condições especificadas neste edital e no contrato, sendo-lhe assegurado o direito de explorá-lo, pelo prazo estipulado, mediante a prestação de serviço adequado ao pleno atendimento do usuário.

SERVIÇO ADEQUADO - É aquele que satisfaz as condições de regularidade, continuidade, eficiência, segurança, atualidade, generalidade e cortesia na prestação, e modicidade nos preços cobrados aos usuários.

REMUNERAÇÃO - valor pago mensalmente pela ocupação da área, observando o mínimo previsto neste Edital.

TABELA DE PREÇOS - Relação dos lanches e refeições que serão servidos e respectivos preços.

1.3. DETALHAMENTO

1.3.1. DO IMÓVEL

O espaço físico destinado à concessão de uso situado na Secretaria de Desenvolvimento Econômico - SDE, possuindo área total de 116 m², sanitário feminino com área de 3,82 m², sanitário masculino com área de 3,82 m², depósito com área de 3,15 m², cozinha com área total de 17,12 m², casa de gás com área de 0,61 m², duas áreas de passeio externo com 20,86 m² e 26,43 m², respectivamente, com endereço na Quarta Avenida, nº 415, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP: 41.745-002 - Salvador – Bahia.

1.3.2. DA JUSTIFICATIVA

Visando oferecer uma alimentação de qualidade e com preço acessível aos servidores do Centro Administrativo da Bahia - CAB, faz-se necessária a realização de nova licitação para concessão de uso especial de bem público, destinado à exploração de restaurante e lanchonete nas dependências anexas à Secretaria de Desenvolvimento Econômico - SDE.

1.4. DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência, todas as disposições normativas inerentes às concessões, bem como as normas relativas aos serviços de preparação e distribuição de alimentos, compreendendo entre outras: a) Resolução CNNPA n.º 33, de 09 de novembro de 1977; b) Código de Defesa do Consumidor (LEI N.º 8.078 de 11/09/1990); c) Resolução – RDC N.º 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; d) Normas do INMETRO afetas à matéria.

Deverá ser providenciada, ainda, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais, a expensas da empresa que vencer o certame.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1.5. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) A CONCESSIONÁRIA prestará os serviços de restaurante e lanchonete.
- b) Os serviços compreendem o fornecimento de refeições e lanches.
- c) Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observada a **SEÇÃO B** deste Edital.
- d) O horário de funcionamento do Restaurante e Lanchonete será de 08h00min às 18h00min, devendo o almoço estar à disposição das 11h00min às 15h00min.
 - d.1.1) O horário de funcionamento do restaurante e lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CONCEDENTE, desde que previamente informado à CONCESSIONÁRIA.
 - d.1.2) A CONCEDENTE poderá, a seu critério, avisando previamente a CONCESSIONÁRIA, utilizar o restaurante e lanchonete, para promover eventos/confraternizações de sua organização.
- e) A estimativa de público diário será de 150 clientes, a indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações, que possam ocorrer durante a execução do contrato, na quantidade de lanches a serem servidos.
- f) O cardápio deverá ser elaborado por nutricionista da CONCESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas na **SEÇÃO B1** deste Edital, devendo ser encaminhado mensalmente, para fins de aprovação pela CONCEDENTE, por meio eletrônico.
 - f.1) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes da **SEÇÃO B1** deste Edital, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorizado pelo fiscal do contrato, devendo ser providenciado um produto substituto.
 - f.2) Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante e lanchonete, desde que aprovados previamente pelo fiscal do contrato.
- g) **Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante e lanchonete, sob pena de rescisão contratual.**

1.6. DOS PROFISSIONAIS

Para os serviços contratados, a CONCESSIONÁRIA deverá contar com força de trabalho em quantitativo necessário ao atendimento a ser prestado, inclusive para o atendimento às mesas, devendo obrigatoriamente, contar com nutricionista devidamente registrada no CRN- Conselho Regional de Nutrição, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

1.7. DOS UNIFORMES

A CONCESSIONÁRIA deverá:

- a) fornecer crachás com foto e 02 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características: camisa ou blusa na cor branca; calças compridas, na cor branca; avental longo na cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão; proteção para o cabelo (gorro ou touca); luvas; máscaras; botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante; outros itens determinados em legislação específica.
- b) manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.
- c) a partir da data prevista para início da execução dos serviços, a serem contratados independentes da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ou ainda, após comunicação escrita da CONCEDENTE, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação.
- d) a CONCESSIONÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.
- e) os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.
- f) o uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1.8. DA HIGIENIZAÇÃO

a) Higiene dos Manipuladores

Nas atividades diárias, o funcionário do restaurante e lanchonete deverá:

- Usar uniforme completo limpo e identificado com crachá da empresa. Devendo este possuir dois padrões de uniformes para garantir a higiene adequada;
- Fazer a barba diariamente;
- Utilizar avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
- Usar desodorante inodoro ou bem suave;
- Não aplicar maquiagem em excesso;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Escovar os dentes após as refeições;
- Manter os calçados (sapatos e botas) limpos;
- Não manipular alimentos quando apresentar qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos;
- Não comer ou mascar goma, ou fumar na área de serviço;
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos;
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, substituindo a cada 2 horas ou conforme indicação da legislação pertinente;

b) Higiene das mãos

- Os empregados deverão higienizar as mãos, adotando técnicas e produtos de anti-sepsia de acordo com a Portaria nº 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde.

Observação: O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.

c) Higiene ambiental

c.1. Higienização das instalações

A lista, apresentada a seguir, especifica os procedimentos de boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pela CONCESSIONÁRIA nos processos operacionais de higienização:

Local, frequência e produtos:

- Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- Azulejos: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade - Detergente neutro.
- Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%.
- Mesas e cadeiras do refeitório: Diária e sempre que necessário - Álcool 70°GL.
- Tubulações externas: Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- Caixa de gordura: Mensal ou conforme a natureza das atividades - Esgotamento, desengordurante próprio.
- Tubulações internas: Semestral - Desengraxante e desencrustante.
- Sanitários e vestiários: Diariamente e conforme a necessidade - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.

Observações:

- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de primeira qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONCEDENTE;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

c.2. Higienização dos equipamentos e utensílios

Equipamentos e utensílios, frequência e produtos:

- Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica): Após o uso - Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL.
- Placas, formas, assadeiras, etc (lavagem manual): Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL.
- Fritadeira: Diária e após o uso - Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Chapa: Após o uso - Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Fogão: Diário e após o uso - Desencrustante.
- Forno: Diário e após o uso – Desencrustante.
- Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros): Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Refresqueira: Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Geladeiras e freezers: Diária e semanal Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Prateleiras de apoio: Semanal, ou antes, se necessário - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Estrados: Mensal - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo.
- Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal- Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante.
- Exaustão (colméias, coifas) telas: Semanal - Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.
- Depósito de lixo: Diário, no início de cada turno - Sacos plásticos, desencrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

OBSERVAÇÕES:

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados com detergente sanitizante, secante e álcool a 70°GL.
- Os equipamentos e utensílios deverão ser polidos, diariamente.
- As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.
- O lixo deverá ser armazenado de forma seletiva, inclusive o óleo de fritura, e este com destino correto de coleta.

c.3. Higiene Geral:

- Os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados, detergente neutro e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70%.
- Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- Remover o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário. O depósito de lixo deverá ser mantido sempre limpo, fechado. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e serem de primeira qualidade. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

1.9. CONTROLE DE SAÚDE DOS MANIPULADORES

A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza na Portaria nº 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho.

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar os exames de saúde realizados, ao Setor de Saúde Ocupacional da CONCEDENTE, a cada 12 (doze) meses.

- Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

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

- A CONCESSIONÁRIA deverá possuir um responsável técnico, sendo este exclusivamente um profissional Nutricionista, conforme determina a Resolução RDCN.216 de 15/09/04, portarias no 1.428/MS e no 326 – SVS/MS, de 30/07/97.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a CONCEDENTE.
- O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos do restaurante e lanchonete para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a CONCEDENTE.

1.10. DA INFRAESTRUTURA

- A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas, cadeiras e armários, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e restaurante e lanchonete, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;
 - As cadeiras e mesas a serem utilizadas na lanchonete/restaurante deverão ser padronizadas;
 - Todos os materiais, equipamentos e utensílios, devem estar em perfeito estado de funcionamento, com no máximo 5 anos de uso;
 - A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel de acionamento por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela CONCEDENTE ou outro órgão competente.
 - Qualquer necessidade de adequação do espaço físico, pisos, paredes, instalações elétricas, reforma de espaços já existentes e construção, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE e com sua prévia autorização, devendo estas benfeitorias ser incorporadas a unidade após o término do contrato, sem direito a indenização.
 - A CONCESSIONÁRIA será responsável por executar todos os serviços de manutenção preventiva e corretiva, operacionalização, bem como instalações físicas (pisos, paredes, teto, instalações elétricas, hidráulicas).

1.11. DA LIMPEZA, DA CONSERVAÇÃO E DA VIGILÂNCIA

- A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do restaurante e lanchonete serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e deverá ser diária;
- Os detritos provenientes do restaurante e lanchonete, deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes, em local determinado pela SDE e retirados da SDE, pela CONCESSIONÁRIA.

1.12. DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

- a) Caberá à CONCESSIONÁRIA montar um cronograma para realização de desinsetização completa das áreas da produção, devendo este ficar à disposição da CONCEDENTE;
- b) A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará em realizar a desinsetização TRIMESTRALMENTE, nas datas que constam no cronograma montado, devendo o laudo ser encaminhado à CONCEDENTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias.
- c) Do mesmo modo, caberá a CONCESSIONÁRIA realizar um novo processo de desinsetização e desratização, conforme solicitação da CONCEDENTE;

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

- A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.
- A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos:
 - Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
 - Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de vencimento estejam vencidos, ou que não estejam embalados adequadamente;
 - O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
 - Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- A CONCESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

- A empresa cuidará da higienização da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados;

- A CONCESSIONÁRIA, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade, com a devida autorização da CONCEDENTE.

1.13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1) Afixar, em local visível, na entrada da lanchonete/restaurante a tabela de preços de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz.

2) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados pelo fiscal do contrato sem condições de serem consumidos;

3) Manter os alimentos expostos em temperaturas adequadas ao consumo até o término do horário definido para os lanches e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;

4) Embalar os talheres individualmente em sacos plásticos;

5) Oferecer, no mínimo, refrigerantes em garrafas ou latas, sucos naturais, chás gelados, água mineral com ou sem gás;

6) Fornecer papel toalha e sabonete líquido anti-séptico para o lavatório localizado no acesso à lanchonete/restaurante. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;

6.1) Deverão ser instalados portas-papel em diversos setores da cozinha e áreas afins;

7) Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 08:00 às 9:30 e 15:00 às 18:00 horas;

8) Manter o padrão de qualidade dos lanches e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

9) Credenciar, por escrito, junto à CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

10) Fornecer todos os utensílios e mobiliários necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo tais utensílios serem novos e substituídos sempre que necessário;

11) Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente, preparada e não servida, para elaboração dos produtos a serem comercializados na lanchonete/restaurante, tão pouco em lanches futuros;

12) Preparar e confeccionar as refeições e os lanches, diariamente, nas dependências do restaurante e lanchonete, e dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais. Em casos específicos, mediante autorização da CONCEDENTE, será permitida a venda de doces e salgados terceirizados, desde que o produto tenha a origem identificada e com registro da autoridade sanitária de padrão igual ou superior aos preparados pela CONCESSIONÁRIA;

13) Aceitar como forma de pagamento dos serviços, dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição de uso dos empregados da CONCEDENTE. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores;

14) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, em consonância com a Resolução – RDC nº 216/2004 da ANVISA;

15) Manter, para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, com as carteiras de saúde devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas. Apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, cuja validade será de 12 (doze) meses, devendo ser renovada a cada período.

Quando da renovação da Carteira de Saúde, deverão ser realizados os seguintes exames:

a) coproparasitológico;

b) hemograma;

c) urina tipo I;

d) dermatológico.

16) Respeitar as normas e procedimentos da CONCEDENTE quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além das normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CONCESSIONÁRIA restrito às dependências do restaurante e lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

17) Utilizar as instalações e os equipamentos fornecidos exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas o seu asseio, conservação, guarda e manutenção;

18) Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

19) Apresentar à CONCEDENTE, mensalmente, até (05) cinco dias, após a data do vencimento cópia e original das contas de fornecimentos de água e energia elétrica devidamente quitadas, ficando a cópia retida com o Gestor do Contrato. Arcar com as despesas de consumo de gás ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

20) Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pela nutricionista da CONCEDENTE;

21) Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

22) Assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

23) Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações da lanchonete/restaurante;

24) Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a CONCEDENTE do resultado das inspeções;

25) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

26) Manter todas as áreas do salão, cozinha, depósito e banheiros, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

27) Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

28) Utilizar somente utensílios em aço inox, para as preparações dos alimentos, tais como caldeirões, panelas e cubas de distribuição, entre outros;

29) Manter os equipamentos frigoríficos permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

29.1) Responsabilizar-se pela colocação de freezer sempre que se fizer necessário;

30) Realizar, semanalmente, limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de serviços;

31) Coletar, diariamente, fazendo uso de luvas descartáveis, amostras de todas as preparações servidas no restaurante e lanchonete, conservando-as refrigeradas (abaixo de 4° C) em recipientes devidamente higienizados e etiquetados com data, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas sempre que determinado pela CONCEDENTE;

32) Corrigir, no prazo determinado pela CONCEDENTE, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato;

33) Não veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência da CONCEDENTE.

34) Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

35) Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à CONCEDENTE e a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo ou pela ação de seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento da CONCEDENTE;

36) Não subconceder ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Termo de Referência.

37) Fornecer e gerenciar os recursos humanos necessários a operacionalização das atividades mantendo o quadro pessoal compatível em quantidade e qualidade com a produção e com características ao porte da Unidade a que se destina a prestação do serviço.

38) Fornecer material de escritório (livro de protocolo, classificador, papel ofício, impressos, computador, impressora, mesas, cadeiras, armários, arquivos e etc) necessários para a operacionalização das atividades administrativas da Empresa na área de produção de alimentos.

39) Elaborar e encaminhar os cardápios mensais considerando o tempo necessário para a análise e aprovação da CONCEDENTE, com suas respectivas fichas técnicas.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

40) Manter o pessoal de serviço devidamente uniformizado: luvas, máscaras, gorros, capa protetora para câmara, aventais, sapato adequado anti derrapante, etc...e sempre fazer a substituição quando for necessário e exigindo o uso de crachá para efeito de identificação.

41) Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de disciplinas e regulamento do serviço.

42) Comunicar a Coordenação da CONCEDENTE, oficialmente, o afastamento e/ou substituição de qualquer funcionário.

43) Assumir integralmente e pontualmente os encargos da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, assim como efetuar o pagamento de todas as vantagens remuneratórias devidas aos empregados apresentando a CONCEDENTE, os comprovantes, quando exigidos.

44) A CONCESSIONÁRIA deverá entregar mensalmente, cópias dos documentos de comprovação de pagamentos de salários, cópias de recolhimentos de FGTS, cópias de INSS, cópias dos controles de frequência, cópias do fornecimento de alimentação, cópias de documento comprobatório do fornecimento de vales transportes, cópias dos termos de rescisão e demais documentos relativos ao vínculo de emprego dos seus empregados.

45) Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando a CONCEDENTE os comprovantes, quando exigidos.

46) Apresentar a CONCEDENTE o Manual de Boas Práticas e fazer cumprir suas rotinas e determinações conforme portarias e resoluções vigentes.

47) Responder pela indenização decorrente dos danos e prejuízos causados à CONCEDENTE, decorrentes de ação ou omissão, erro ou imperícia, negligência ou imprudência praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados.

48) Atender sem qualquer responsabilidade da CONCEDENTE, todos os encargos ou despesas realizadas para o fiel cumprimento do contrato, inclusive as relativas à veículos - sua operação e manutenção - empregados, salários adicionais, seguros, assistência, licenças, taxas, impostos, alvarás, etc.

49) Responsabilizar-se pelas despesas do consumo de gás liquefeito.

50) Atender a todas as despesas decorrentes da alimentação adequada e transporte de seus funcionários; inclusive em período de falta de transporte coletivo para o local de trabalho.

51) Fornecer embalagens de isopor biodegradável, caso o cliente não deseje fazer a refeição na lanchonete/restaurante, repassando o ônus para o mesmo.

52) Prestar assistência técnica e manutenção preventiva nos equipamentos de 15 em 15 dias e recuperá-los quando danificados no prazo de 72 (setenta e duas) horas; os equipamentos indispensáveis, devem ter substituição imediata até o retorno.

53) Dedetizar e desratizar por Empresas reconhecidas pela Vigilância Sanitária, TRIMESTRALMENTE as áreas físicas ocupadas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

54) Cumprir rigorosamente os horários estabelecidos para distribuição das refeições.

55) Preparar as refeições no mesmo dia para consumo por pessoal especializado, com assistência do Nutricionista conforme cardápio elaborado e aprovado pela CONCEDENTE.

56) Fornecer todo e qualquer utensílio para preparo e distribuição das refeições.

57) Devolver a CONCEDENTE, após término do contrato, toda área, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que não suportem recuperação.

58) O não cumprimento dos itens constantes dos anexos implicará em multa para a CONCESSIONÁRIA.

59) Receber oficialmente os bens inventariados quando assumir o contrato.

60) Efetuar análises bacteriológicas, periódicas e/ou quando solicitado pela Unidade, assumindo as despesas.

61) Adotar medidas para que os gêneros utilizados na elaboração de refeições sejam de primeira qualidade, obrigatoriamente inspecionados e liberados pela CONCEDENTE.

62) Manter em perfeitas condições higiênicas as áreas, utensílios, equipamentos e instalações, sob o uso de hipoclorito, álcool a 70% e outros produtos recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislações pertinentes.

63) Afastar qualquer dos empregados que não mereça confiança ou que se conduza de modo inconveniente com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

64) Manter as instalações hidráulicas e elétricas em perfeitas condições de funcionamento;

65) **Emitir cupom fiscal para qualquer venda realizada no estabelecimento.**

1.14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

1) Comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;

2) Proporcionar as facilidades para que a CONCESSIONÁRIA possa executar seus serviços prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA;

3) Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo de Referência, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 4) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, por meio de empregados especialmente designados que anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- 5) Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONCESSIONÁRIA ;
- 6) Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- 7) Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios, os quais serão elaborados pela nutricionista da CONCESSIONÁRIA;
- 8) Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira;
- 9) Realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete/restaurante, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;
- 10) Na hipótese de o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50 % dos usuários, a CONCESSIONÁRIA será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pelo fiscal do contrato, as providências apontadas pela CONCEDENTE, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;
- 11) Caso o resultado de 02 (duas) pesquisas de opinião consecutivas ou 04 (quatro) alternadas demonstre índice de insatisfação em mais de 50% dos usuários, a CONCEDENTE avaliará a conveniência e a oportunidade de promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA;

1.15. DAS DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

1.15.1. ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

- Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONCESSIONÁRIA e apresentados completos à CONCEDENTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis.
- A CONCEDENTE reserva - se o direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência.
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos servidores oferecendo sempre uma preparação protéica como prato principal e uma como opção.
- A CONCEDENTE reserva-se o direito de alterar a maneira de elaboração do cardápio, sem prejuízo para a CONCESSIONÁRIA.

1.15.1.1. Preparação dos Alimentos

O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança.

A CONCESSIONÁRIA deverá aplicar as legislações, Portarias e regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos, incluindo o recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição.

O preparo das proteínas animais em geral e suas limpezas deverão ser adequados, com remoção de nervuras e demais aparas (inclusive pele de frango). As proteínas animais para preparações do tipo: panqueca e almôndega deverão ser moídas ou fracionadas na Área de Produção de Alimentos da Unidade. Não sendo aceita a processada industrialmente.

Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação; podendo a CONCEDENTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade.

O azeite de oliva utilizado para tempero de saladas deverá ser puro e de 1ª qualidade.

1.15.2. OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

1.15.2.1. Recebimentos de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

O recebimento de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade, a ser observado pela CONCESSIONÁRIA, através de normas estabelecidas pelas legislações vigentes

Nesta etapa, é importante verificar para todos os produtos:

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- A integridade e a higiene da embalagem;
- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação pertinente;
- A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.

A CONCESSIONÁRIA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo.

Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pela CONCEDENTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

1.15.2.2. Recebimentos de Produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.)

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, Ministério da Saúde-MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

1.15.2.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos): até 6°C com tolerância até 7°C

Carnes congeladas: - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até - 15°C (quinze graus Celsius negativos).

Frios e embutidos industrializados: até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante.

Produtos salgados, curados ou defumados: temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

1.15.2.4. Recebimentos de Hortifrutigranjeiros

Deverá ser observado: tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização, e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

1.15.2.4.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados: - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até - 15°C (quinze graus Celsius negativos).

Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados: até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante.

Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura": Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fornecedor.

1.15.2.5. Recebimento de leite e derivados

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, Ministério da Saúde - MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade dos leites e derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas, amassadas, enferrujadas ou alteradas.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1.15.2.5.1. Temperaturas recomendada para o recebimento de leite e derivados

Leite pasteurizado ou esterilizado e seus derivados (laticínios, etc): até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante.

1.15.2.6. Recebimento de estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Os cereais, os farináceos e as leguminosas, não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

1.15.2.6.1. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis

Produtos estocáveis: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.

1.15.2.7. Recebimento de sucos, polpas e demais produtos industrializados

Deve ser de procedência idônea, primeira qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

1.15.2.7.1. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos, polpas e demais produtos industrializados

Polpa de frutas (congeladas): - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até -15°C (quinze graus Celsius negativos).

Produtos industrializados: temperatura registrada na embalagem, conforme determinação do fabricante.

1.15.2.8. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

No caso de produtos de limpeza, deve-se observar ainda, o prazo de validade.

1.15.2.9. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Nesta etapa, os critérios básicos visam a preservação da qualidade dos alimentos, a disposição e guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Assim, a CONCESSIONÁRIA deve atentar para os seguintes critérios recomendados:

1. Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em áreas afins;
2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso.
4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
6. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar ;
7. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do teto no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
8. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
9. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
10. Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;
11. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

12. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

13. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em vasilhames higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

14. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

15. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- A) alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,
- B) os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio,
- C) o restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

16. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças a partir de 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

17. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

18. Pode-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

19. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

20. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

21. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

22. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

23. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C, em até 72 horas para bovinos e aves, e em até 24 horas para os pescados;

24. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

25. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente e registrar em planilha própria a temperatura das geladeiras, balcões e manter a disposição da CONCEDENTE.

26. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

1.15.2.10. Pré-preparo e preparo dos alimentos

A CONCESSIONÁRIA deve obedecer aos procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos, conforme estabelecidos a seguir:

- Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

- Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

- Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C;

- Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

- Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;

- Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 min. sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
 - Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
 - Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
 - Utilizar somente maionese industrializada;
 - Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc;
- A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONCEDENTE, sempre que solicitado.

1.15.2.11. Higienização dos alimentos

Regras básicas:

- Evitar a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos gêneros alimentícios durante o pré-preparo e preparo final;
- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- Manter os alimentos em preparação ou preparados em temperatura abaixo de 4° C ou acima de 65° C;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, pré preparo, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e freezers devem ser mantidas bem fechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os funcionários da CONCESSIONÁRIA não devem: falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Os alimentos que sobrarem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06°C.

1.15.2.12. Conservação de alimentos prontos

Após o preparo, os alimentos que necessitam de calor para sua conservação, deverão ser mantidos no forno ou geladeira até o momento de ser transportada para a rampa;

1.15.2.13. Hortifrutigranjeiros

Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos.

Após, imersão por 05 (cinco) minutos em solução de vinagre a 2% em caso de verduras (200 mililitros de vinagre para dez litros de água).

O corte, montagem e decoração de saladas deverão ser realizadas com o uso de luvas descartáveis.

A espera entre o preparo até a distribuição dos hortifrutis deverá ser em refrigeradores ou geladeiras em temperatura de refrigeração de até 4°C ou superior a 65°C.

Os ovos in natura deverão ser lavados em água corrente imediatamente antes à sua utilização. Quando armazenados devem ser colocados na geladeira

1.15.3. EMBALAGENS

Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (caixas de leite, garrafas, latas de refrigerantes e outras).



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Observações:

Todo e qualquer produto destinado a higienização dos alimentos, equipamentos, utensílios, materiais, etc., deverá ser de notória qualidade, e conter em sua embalagem, as informações quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto a utilização dos produtos.

Cada produto deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente.

O armazenamento dos produtos para higienização e desinfecção deverá ser adequado e separado dos gêneros alimentícios, em local seco, limpo e arejado, conforme determinação da legislação vigente.

1.15.4. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos. Deverão ser coletadas diariamente pela CONCESSIONÁRIA, amostras de todas as preparações fornecidas às quais deverão ser armazenadas em temperatura adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequadas para coleta e transporte das amostras, segundo padrões determinados pela ANVISA.

As amostras deverão ser coletadas em recipientes estéreis, com técnicas adequadas de coleta e devidamente etiquetadas. As etiquetas deverão conter: horário, refeição, dia da coleta, tipo de preparação e outras informações que poderão ser úteis no rastreamento dos produtos/preparações ou conforme solicitação da CONCEDENTE.

Caso a CONCEDENTE solicite, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas pela CONCESSIONÁRIA.

A CONCESSIONÁRIA compromete-se a realizar qualquer exame microbiológico e físico químico, em caráter de urgência, sempre que for solicitado pela CONCEDENTE. Os resultados deverão ser entregues à CONCEDENTE no prazo máximo de 10 (dez) dias.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter as refeições servidas em temperaturas adequadas, em réchauds próprios para essa finalidade e em número suficiente ao atendimento dos comensais, utilizando-se de termômetros próprios para essa finalidade.

As eventuais dúvidas serão dirimidas pela CONCEDENTE.

1.16. MANUTENÇÃO

A CONCESSIONÁRIA deverá adaptar às suas expensas e sem ônus para a CONCEDENTE e com sua prévia autorização, instalações e equipamentos necessários para prestação do serviço de alimentação deste projeto básico. Ao término do contrato, a CONCESSIONÁRIA poderá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem onerar a CONCEDENTE.

A CONCESSIONÁRIA deverá executar todos os serviços de manutenção preventiva e corretiva, operacionalização e reposição dos equipamentos pertencentes à CONCEDENTE.

A manutenção corretiva deverá ser executada no prazo máximo de 48 horas, a fim de garantir o bom andamento do serviço e segurança de todos os comensais.

A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará por todos os equipamentos recebidos para prestação de serviços, bem como por eventuais extravios ocorridos na vigência do contrato.

A reposição de equipamentos por extravios ou quebras deverá ser em menor prazo possível e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do equipamento original. Em caso de não ser possível a reposição com as mesmas especificações (produto fora de linha), deverá ocorrer a reposição de equipamento de similar qualidade e operacionalidade.

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Cronograma de Manutenção Preventiva e Relatório Mensal de todos os serviços executados nos equipamentos (preventivo e corretivo) à CONCEDENTE.

1.17. PRÉ-REQUISITOS MÍNIMOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- Utilizar água filtrada na preparação das refeições.
- Os per capita especificados nas refeições referem-se aos alimentos após preparação.
- Servir nas refeições tipo almoço dos servidores: chá, molho de pimenta, farinha de mandioca sem ônus para a CONCEDENTE.
- Manter o quadro de funcionários em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a Legislação vigente.
- Apresentar à CONCEDENTE sempre que solicitado os laudos dos exames de saúde de seus empregados.
- Manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela Legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho de suas atividades.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, para equipe operacional, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança apontando a pauta com a lista de presença assinada e a periodicidade que será realizado cronograma de realização, apresentando à CONCEDENTE.
- Manter cadastro atualizado do quadro de funcionários, comunicando à CONCEDENTE, as alterações ocorridas.
- Manter na unidade cópia dos exames admissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho conforme preconiza a legislação, apresentando-os sempre que solicitado.
- Afastar imediatamente das dependências do restaurante e lanchonete qualquer funcionário por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONCEDENTE, promovendo sua imediata substituição.
- Todos os/as Nutricionistas deverão possuir Registro no Conselho Regional e estarem com as obrigações regularizadas.
- Deverá providenciar a imediata reposição de funcionários com treinamento no serviço antes que ocorra a substituição, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, paternidade), afastamentos de pessoal, etc. Isso se aplica tanto para área técnica quanto para operacional e administrativa, mantendo o quadro de pessoal completo. O funcionário em substituição/admissão para a função especificada deve possuir experiência e comprová-la à CONCEDENTE, se necessário, para dirimir quaisquer dúvidas.
- Garantir a alimentação, condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos em qualquer fase de existência, os mesmos deverão ser retirados de consumo e substituídos prontamente sem ônus à CONCEDENTE e encaminhados para análise microbiológica.
- Desprezar a sobra de alimentos.
- Controlar a saída dos usuários da lanchonete/restaurante durante as refeições, para impedir a saída de bebidas e alimentos preparados ou não.
- Solicitar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela CONCEDENTE.
- Aceitar a solicitação da CONCEDENTE de alterar o cardápio já aprovado com as devidas justificativas, até 48h antes do preparo.
- Apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitados para análise técnica e sensorial.
- Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo de refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE.
- Manter os alimentos em preparo ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filme plástico transparente.
- Responsabilizar-se pelo controle de qualidade de seus estoques, observando prazos de validade, comprometendo-se a não utilizar nenhum produto fora do prazo de validade indicado, ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.
- Remover para locais apropriados ou indicados pela CONCEDENTE, os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Respeitar os horários estabelecidos para fornecimento de lanches, ou seja, das 08:00h às 18:00h;
- Manter os registros das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONCEDENTE.
- Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.
- Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou Técnicos da CONCEDENTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de lanches.
- Corrigir prontamente os problemas apresentados pela fiscalização da CONCEDENTE, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas na Lei de Licitações e Contratos do Estado da Bahia, nº 9.433/05;
- Realizar a limpeza e esgotamento corretivo e preventivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério da CONCEDENTE, sem ônus para o mesmo.
- Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto por restos alimentícios e gordura, realizando imediatamente os reparos necessários, sem onerar a CONCEDENTE.
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de notória qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros, de acordo com a legislação vigente.
- Manter esquema de transporte e atendimento em casos de saúde e acidentes de trabalho para seus funcionários.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- No caso de toda ou alguma área de produção de lanches, passar por reformas, as refeições deverão ser produzidas na própria cozinha da CONCESSIONÁRIA e transportadas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE; portanto deverá a CONCESSIONÁRIA estruturar sua própria cozinha em um período máximo de 30 dias.

- Atender a Legislação vigente do Ministério da Saúde (ANVISA), Ministério do Trabalho e do Conselho Federal/Regional de Nutricionistas, aplicável para este Contrato, garantindo assim a sua plena execução.

1.18. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

1.18.1. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar restaurante e lanchonete, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

1.18.2. O prazo máximo para início das atividades será de 30 (trinta) dias, contados da data de assinatura do contrato.

1.18.3. O prazo estabelecido somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela CONCESSIONÁRIA e aprovada pela SDE;

1.18.4. **O valor mensal deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte a utilização do espaço, por meio de Guia de Recolhimento devidamente emitida pela Coordenação de Serviços Gerais da SDE, através do site da SEFAZ – BAHIA e entregue à CONCESSIONÁRIA.**

1.18.5 A atualização monetária dos pagamentos devidos à Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE pro rata tempore.

1.18.6. O atraso no pagamento do valor mensal pela ocupação do bem imóvel, por prazo superior a 30 (trinta) dias, importará inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado, salvo se a CONCESSIONÁRIA proceder à sua quitação no prazo improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, a contar de sua notificação, o que, todavia, não obsta a rescisão do contrato.

1.19. DAS CONTAS DE CONSUMO

1.19.1 **Ficarão a cargo da (o) CONCESSIONÁRIA (O) os pagamentos dos consumos de água e energia elétrica que serão apurados diretamente no restaurante e lanchonete da SDE;**

1.19.2. A cobrança do consumo de água será realizada diretamente pela Empresa Baiana de Águas e Saneamento S.A. – EMBASA, conforme tabela de tarifas própria, na faixa de consumo de estabelecimento público não residencial, cujas faixas são:

- 1) até 10 m³
- 2) de 11 a 30 m³
- 3) de 31 a 50 m³
- 4) > 50 m³

1.19.3. Após a leitura do consumo de água no medidor do Restaurante e Lanchonete por preposto da EMBASA, receberá a CONCESSIONÁRIA, fatura emitida pela própria para pagamento na data de vencimento;

1.19.4. A cobrança do consumo de energia elétrica se dará conforme Tabela de Tarifas e Preço Final elétrico da COELBA na faixa de consumo B 3 – PODER PÚBLICO ESTADUAL e MUNICIPAL, cujo preço final é igual à tarifa com impostos;

1.19.4.1. O consumo será apurado através de medidor já instalado no Restaurante e Lanchonete, por prepostos da SDE e da CONCESSIONÁRIA, da seguinte maneira: LEITURA ATUAL – LEITURA ANTERIOR, multiplicado pelo valor do KW/h, em tabela fornecida pela COELBA, resultando no valor final a ser pago pela CONCESSIONÁRIA na data do vencimento;

1.19.5. Será emitida pela Coordenação de Serviços Gerais, desta SDE, através do site da SEFAZ – BAHIA e entregue a CONCESSIONÁRIA a GR (Guia de Recolhimento) no valor do preço final correspondente ao mês de medição do consumo de energia, que deverá ser recolhido aos cofres do Estado até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês seguinte;

1.19.6. A cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Coordenação de Serviços Gerais da SDE, os seguintes documentos:

- A Guia de Recolhimento (GR) paga do valor da remuneração da Concessão Onerosa do Uso do Restaurante e Lanchonete;

- A Guia de Recolhimento (GR) paga do consumo de energia elétrica – COELBA;

- A Fatura paga do consumo de água – EMBASA;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1.20. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

1.20.1. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

1.20.2. Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pela CONCEDENTE e, no que couber pelo responsável pela **Coordenação de Serviços Gerais desta SDE**, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, competindo-lhe, especialmente:

- a) aprovar e observar se as refeições e os lanches estão sendo cumpridos conforme proposto;
- b) verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Edital;
- d) exigir a limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios usados na execução dos serviços;
- e) verificar os hábitos de higiene do pessoal da firma vencedora;
- f) fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidos os lanches;
- g) fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
- h) relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- i) anotar todas as queixas para serem examinadas.

1.20.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

1.20.4. A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com quanto previsto neste Termo de Referência;

1.20.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

1.21. DA VISTORIA DO LOCAL:

Torna-se necessária aos interessados no certame a realização de vistoria ao imóvel objeto da concessão, bem como a apresentação do termo de vistoria na fase de habilitação, devidamente assinado pelo representante da Administração.

A vistoria deverá acontecer em até 24 horas antes do início do certame.

1.22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A CONCEDENTE poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela CONCESSIONÁRIA, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

1.23. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA SERÁ COMPROVADA ATRAVÉS DE:

1.23.1. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto da presente concorrência;

1.23.2. Atestado de prestação dos serviços técnico-profissionais pode ter sido emitido por pessoa jurídica, **devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas competente**, referente a serviço realizado em qualquer época ou lugar, em **nome de nutricionista que integre o corpo técnico atual da empresa**.

2. ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

2.1 Quanto ao modelo:

2.1.1 O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências constantes desta **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**, em consonância com o modelo da **SEÇÃO C-3 – MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO**, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

2.1.2 A proposta de preços deverá ser apresentada juntamente com a **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**, conforme modelo constante da **SEÇÃO C-1**, sob pena de desclassificação.

2.1.3 No caso de microempresas e empresas de pequeno porte interessadas na concessão de tratamento diferenciado assegurado pela Lei Complementar nº 123/2006, também deverá constar do envelope de proposta de preços a **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)** em consonância com o modelo da **SEÇÃO C-2**.

2.2 Quanto ao conteúdo:

2.2.1 No valor da proposta deverão estar contempladas todas e quaisquer despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

2.2.2 A proposta mínima concernente à remuneração a ser paga pela CONCESSIONÁRIA, em razão da concessão onerosa de uso destinado à instalação do restaurante e lanchonete será de R\$ 800,00 (oitocentos reais)

2.2.3 Os preços máximos que poderão ser cobrados aos itens dos grupos de alimentos (salgados, doces, sanduíches, bebidas não alcoólicas e refeição) estão listados no ANEXO XI.

3. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS:

Além das previsões contidas no **ANEXO I – DISPOSIÇÕES GERAIS**, bem como daquelas decorrentes de lei, deverão ser observadas, nas contratações decorrentes desta licitação, as seguintes determinações:

3.1 Da subcontratação:

(x) É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, não se responsabilizando o CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

3.2 Da garantia do contrato:

3.2.1 Sob pena de caracterização de inadimplemento contratual, a prova da garantia, na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato, admitindo-se, para as demais modalidades, que a comprovação seja feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias daquela data, sem o que fica vedada, em qualquer caso, a realização do pagamento.

3.2.2 A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

3.2.3 A CONTRATADA ficará obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada, bem como a atualizar o seu valor nas mesmas condições do contrato.

3.2.4 No caso de seguro-garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.

3.2.5 A CONTRATADA deverá atualizar a garantia sempre que houver alteração contratual, no mesmo prazo deferido para a comprovação da garantia originária, visando assegurar a cobertura das modificações procedidas.

3.2.6 Será recusada a garantia que não atender às especificações, sendo facultado à CONTRATADA apresentar caução em dinheiro, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da notificação da recusa.

3.2.7 A não substituição da garantia recusada constitui motivo para rescisão do contrato, nos termos do art. 167, III, da Lei estadual no 9.433/05.

4. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS:

4.1 A contratação com a licitante vencedora obedecerá as condições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 132 da Lei estadual nº 9.433/05.

4.1.1 200.1 Considerar-se-ão literalmente transcritas no instrumento equivalente todas as cláusulas e condições previstas na minuta de contrato constante do convocatório

4.2 A CONTRATADA, além das determinações contidas no Termo de Referência do instrumento convocatório, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

4.2.1 Os serviços deverão ser executados sob a inteira responsabilidade funcional e operacional da CONTRATADA, sobre cujos empregados deverá manter estrita e exclusiva fiscalização.

4.2.2 Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

4.2.3 A CONTRATADA deverá apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, e sob pena de rescisão contratual, o alvará ou licença sanitária para funcionamento, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria estadual ou municipal competente.

4.2.4 A CONTRATADA deverá apresentar, antes do início da prestação dos serviços, a tabela de preços dos lanches e demais produtos comercializados pela CONCESSIONÁRIA os quais deverão possuir preços compatíveis com os de mercado.

4.2.5.1 Se os preços não forem compatíveis com os de mercado, deverá a CONCESSIONÁRIA adequá-los, sob pena de rescisão contratual e aplicação das sanções compatíveis.

4.3 A CONTRATADA obrigará-se a realizar seguro com seguradora idônea, cobrindo risco de incêndio do imóvel concedido, no valor de R\$ 163.037,81, figurando o Estado da Bahia como beneficiário da Apólice, a qual será entregue a CONCEDENTE através no prazo máximo de 60 (sessenta dias) contados da assinatura do contrato, respondendo o Cessionário pela ocorrência de sinistralidades durante o prazo não coberto pela apólice, devendo ocorrer periódica renovação desse seguro enquanto durar esta concessão, com atualização anual do valor segurado pelo índice oficial do IGP-M ou na extinção deste, por outro indexador oficial que lhe sirva de sucedâneo.

4.4 Em caso de atraso no cumprimento de obrigações acessórias, assim consideradas aquelas que coadjuvam a principal, será aplicado o percentual de (0,2%) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de (0,4%) por cada dia subsequente ao trigésimo, até o adimplemento, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

4.4.1 Consideram-se obrigações acessórias, exemplificativamente, as seguintes:

- a) Providenciar a higienização diária das instalações, equipamentos e utensílios utilizados;
- b) Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE;
- c) Oferecer o cardápio básico, conforme tabela de composição de alimentos fixada no Contrato;
- d) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado;
- e) Manter lista de preço em lugar visível;
- f) Manter disponível documentação legalmente exigida para funcionamento do estabelecimento;
- g) Remover o lixo;
- h) Cumprir determinação ou instrução complementar do fiscal do Contrato e do órgão fiscalizador;
- i) Responder, no prazo fixado, a solicitação de esclarecimento emanada da fiscalização;

4.4.1.1 Fica vedado(a):

a) **Exposição e venda de bebidas alcoólicas nas dependências da cantina/restaurante;**

b) Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, ou servir lanches em quantidades/peso inferiores aos normais;

c) Reaproveitar alimentos já manipulados;

d) Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências da **CONCEDENTE**;

e) Manter funcionários sem qualificação para a execução dos serviços;

f) Retardar o horário fixado para o atendimento ao público da lanchonete/restaurante;

g) Encerrar atendimento, antes do horário fixado;

h) Manter empregado sem o devido uniforme, calçado e proteção para os cabelos;

i) Manter empregado sem as perfeitas condições de higiene no aspecto vestuário e calçado e no aspecto;

j) Presença de empregado sem identificação da empresa CONCESSIONÁRIA ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados, descalços ou portando uniformes sem a devida higienização ou com a carteira de saúde desatualizada.

5. ESTIMATIVA DO VALOR MÍNIMO DA REMUNERAÇÃO

Para efeito do art. 81, II, da Lei Estadual nº 9.433/05, a estimativa do valor mínimo mensal (item 2.2.2 acima) foi obtido segundo a seguinte metodologia: pesquisa de mercado realizada pela Coordenação de Serviços Gerais da SDE.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

SEÇÃO B 1
TABELA MÍNIMA DE ALIMENTOS PARA O CARDÁPIO DA
LANCHONETE/RESTAURANTE

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

a) Bebidas (não alcoólicas):

- Suco de frutas (“in natura” e polpas);
- Vitaminas preparadas à base dos seguintes ingredientes: fruta natural, polpa de fruta, aveia, coalhada, iogurte, leite, etc;
- Refrigerantes;
- Água Mineral (garrafa e copos);
- Água de coco;
- Chás;
- Café expresso; Coado e variações de cafeteria em geral;
- Leite, Iogurtes e achocolatados.

b) Comidas

- Sanduíches naturais diversos (frios ou quentes): hermeticamente embalados e sempre com duas variações para atendimento a clientes vegetarianos;
- Pães: francês (integral e branco), de leite, de batata, de forma (integral e branco)
- Salgados variados: assados, fritos e integrais; isentos de gorduras trans;
- Quitandas: pão de queijo mineiro; pão delícia, pães variados, broas e biscoitos variados;
- Tortas doces e/ou salgadas;
- Beijus: frango defumado, Romeu e Julieta, doce de leite, presunto e queijo, carne seca desfiada, coco com leite condensado e calabresa.
- Sanduíches e saladas: – preparados à base dos seguintes ingredientes: Frango, atum, ricota, queijo branco, verduras, folhas, legumes diversos, palmito, tomate seco, pão integral e pão francês.
- Refeições diversas: saladas, grelhados (carne suína, ovina e bovina, aves e peixes), pratos quentes, crepes e massas;
- Sopas e caldos diversos (sempre com baixo teor de gordura): Abóbora, Jardineira, Caldo de Aipim, Caldo de Carne de Sol, Canja, Creme de Frango, Creme de Frango c/ Palmito, Caldo de Peixe, Caldo de Camarão, Creme de abóbora c/ Camarão. Caldo Verde, Creme de Cebola, Creme de Brócolis, Creme de couve-flor, Creme de Espinafre, Creme de Legumes, Sopa de Legumes, Creme de Palmito, Sopa de Tomate, Sopa de legumes, Creme de Palmito, Creme de Palmito com Frango, Creme de Ervilha, Sopa de Espinafre, Sopa de Mandioquinha, Sopa de Beterraba com Cenoura, Sopa de lentilhas, Caldo de Legumes, Creme de Grão-de-bico. Caldo de Feijão, Caldo de Feijão Preto, Caldo de Feijão Branco, Caldo de Sopa Mineira, Sopa Oriental e Sopa Italiana., etc.
- Crepes: Frango, catupiry, presunto, milho, palmito, azeitona, Banana, Tomate, atum, camarão, creme de milho, creme de Palmito, tomate seco, rúcula, queijo branco e stroganoff de carne ou frango.
- Frutas e salada de frutas.
- Temperos: vinagre, azeite de oliva, queijo ralado, pimenta calabresa, ketchup, maionese, mostarda, orégano, molhos diversos etc.

Observações:

Não é permitido servir salgados que sejam preparados com fritura.

É proibida a utilização ou adição de gordura hidrogenada no preparo de quaisquer alimentos.

- Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou de isopor térmico, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.
- Os alimentos devem ser servidos em condições saudáveis, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, devendo ser cumpridas as normas:



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

SEÇÃO B2
PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

Modalidade de Licitação	Número
CONCORRÊNCIA	001/2017

A) GÊNEROS

PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor, se for o caso, para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche ou mussarela, sempre de notória qualidade, devendo ser consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
SUCOS	Elaborados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade e/ou polpa de fruta respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor.
REFRIGERANTES	Será do tipo em lata, light e normal, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca e laranja.
CAFÉ	O café deverá ser expresso e de notória qualidade. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de notória qualidade, fornecidos frios e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral.

B) SERVIÇOS

B.1) O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de padrões de higiene e segurança;

B.2) As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;

B.3) O lixo produzido pelo estabelecimento deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade;

B.4) O gás necessário para preparação dos alimentos deverá ficar abastecido, assim como o seu estoque, ambos sob a responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

**SEÇÃO C – MODELOS PARA ELABORAÇÃO
DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**SEÇÃO C-1
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

[Identificação completa do representante da licitante], como representante devidamente constituído de [Identificação completa da licitante], doravante denominada LICITANTE, para fins de participação no certame licitatório acima identificado, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente por mim e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentei, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação quanto a participar ou não dela;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação antes da adjudicação do objeto;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

SEÇÃO C-2

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

Para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, declaramos:

que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição

() de **microempresa** **[ou]** () de **empresa de pequeno porte**

e que não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

SEÇÃO C-3

MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS
(REMUNERAÇÃO - VALOR PAGO PELA OCUPAÇÃO DA ÁREA)

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

ITEM	DESCRIÇÃO	
01	Concessão de uso especial de bem público, destinado à exploração de restaurante e lanchonete nas dependências anexas à Secretaria de Desenvolvimento Econômico.	
	VALOR MENSAL ESTIMADO	R\$
	VALOR ANUAL	R\$
	PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA	() DIAS [≥60]

OBS:

- Proposta em papel timbrado da empresa (CNPJ, endereço e telefone)
- Nome do responsável legal da empresa (CPF e cargo/função)

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

1. COMPOSIÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

1.1 O instrumento convocatório é composto de: **SEÇÃO A – PREÂMBULO**; **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**; **SEÇÃO C – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**; e **ANEXOS**.

1.2 Na **SEÇÃO A – PREÂMBULO** estão prescritas, entre outras informações: a regência legal; o órgão/entidade e setor licitante; a modalidade licitatória e o respectivo número de ordem; o número do processo administrativo; o tipo de licitação; o objeto da licitação e a codificação concernente ao certificado de registro; os pressupostos para participação; a opção quanto à admissão ou vedação a consórcios; o local, data e horário para início da sessão pública; a dotação orçamentária; os requisitos de habilitação; o regime de execução ou forma de fornecimento; o prazo do contrato; a indicação quanto à exigência de garantia do contrato; as condições de reajustamento e revisão; o local, horário e responsável por esclarecimentos e o índice dos apêndices.

1.3 As especificações, quantitativos, condições e características do objeto a ser licitado, bem como o orçamento estimado em planilhas, compõem a **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**, além das obrigações contratuais específicas e as regras sobre garantia do contrato, subcontratação e apresentação de amostras ou demonstração de compatibilidade, quando for o caso.

1.4 A **SEÇÃO C – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS** compõe-se da **SEÇÃO C-1 (MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA)**, da **SEÇÃO C-2 (DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO -LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)** e da **SEÇÃO C-3 (MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS)**, indicando os itens principais que devem constar nos formulários a serem observados pelo licitante para a apresentação de sua proposta.

1.5 Este **ANEXO I** contempla as cláusulas pertinentes ao *iter* procedimental das licitações, segundo a modalidade licitatória assinalada na **SEÇÃO A – PREÂMBULO**.

2. IMPEDIMENTOS DA PARTICIPAÇÃO

2.1 Não será admitida a participação de interessados que estejam suspensos do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública ou declarados inidôneos, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei estadual nº 9.433/05.

2.2 Em consonância com o art. 200 da Lei estadual nº 9.433/05, fica impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública a pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida.

2.3 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários: a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa natural física ou jurídica; b) a empresa responsável, isoladamente ou em consórcio, pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico, subordinado ou subcontratado; c) servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; d) demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 da Lei estadual nº 9.433/05, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

2.3.1 É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere a alínea b deste item na licitação ou na execução da obra ou serviço como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

2.3.2 O disposto neste item não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua, como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração, a elaboração do projeto executivo

2.3.3 Considera-se participação indireta, para os fins do disposto neste item, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou de parentesco até o 3o grau entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e a licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.

2.3.4 Aplica-se o disposto no item anterior aos membros da comissão de licitação, ao pregoeiro e equipe de apoio.

2.4. É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei estadual no 9.433/05.

6. É proibido ao servidor público transacionar com o Estado quando participar de gerência ou administração de empresa privada, de sociedade civil ou exercer comércio, na forma do inc. XI do art. 176 da Lei estadual no 6.677/94.

3. QUANTO À FORMA DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1 CLÁUSULAS APLICÁVEIS À CONCORRÊNCIA.

3.1.1 Os documentos da proposta de preços e da habilitação deverão estar dispostos ordenadamente, contidos em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados, indevassados, os quais deverão estar rubricados pelo representante legal da empresa, ou por seu mandatário, devendo ser identificados no anverso a razão social da empresa, o órgão/entidade e setor licitante, a modalidade licitatória e o número de ordem, o processo administrativo, o tipo de licitação, o objeto da licitação, além da expressão, conforme o caso, **Envelope A – Proposta de Preços**, ou **Envelope B – Habilitação**.

3.1.2 A proposta de preços deverá estar em original, datilografada ou digitada apenas no anverso, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder.

3.1.3 Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.

3.1.4 As certidões extraídas pela *internet* somente terão validade se confirmada sua autenticidade.

4. QUANTO AO CONTEÚDO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências constantes da **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**, em consonância com os modelos da **SEÇÃO C**, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, no número de casas decimais definido na **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

4.2 Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último..

4.3 A proposta apresentada deverá incluir as despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto desta licitação.

4.4 Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando a condição de pagamento à vista, não devendo, por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas.

4.5 A proposta de preços terá validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data fixada neste instrumento para início da sessão pública, ainda que a licitante estipule prazo menor ou que não a consigne.

4.5.1 Será considerada não escrita a fixação de prazo de validade inferior ao mínimo, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.

4.6 Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

4.7 Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste instrumento, nem propostas com preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.

4.8 A formulação da proposta implica para a proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-a responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

4.9 Para a habilitação dos interessados na licitação, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos mencionados no instrumento convocatório.

4.10 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo assinalar sua situação no campo correspondente no **Anexo III**.

5. PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO
5.1 CLÁUSULAS APLICÁVEIS À CONCORRÊNCIA

5.1.1 FASE INICIAL

5.1.1.1 A sessão pública da licitação terá início no dia, hora e local designados na **SEÇÃO A - PREÂMBULO**, facultado aos licitantes presentes efetuar o credenciamento de seus respectivos representantes, comprovando que possuem os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame.

5.1.1.1.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar o licitante no processo licitatório.

5.1.1.1.2 O credenciamento de sócios far-se-á através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, e no caso das sociedades por ações, acompanhado do documento de eleição e posse dos administradores.

5.1.1.1.3 O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo do **ANEXO II**, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.

5.1.1.1.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante, e cada representante somente poderá representar uma única licitante.

5.1.1.1.5 Os documentos referidos nos itens anteriores poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.

5.1.1.2 Procedido ao credenciamento, a Comissão recolherá o **Envelope A - Propostas de Preços** e o **Envelope B – Habilitação**, após o que não mais será admitida a entrega de envelopes.

5.1.1.3 Após a entrega da proposta, não mais cabe a desistência do licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado e aceito pela Comissão.

5.1.1.3.1 Sempre que houver interrupção da sessão, os licitantes deverão ser notificados do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

5.1.1.3.2 A notificação do dia e hora em que a sessão terá continuidade deverá ser realizada mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes todos os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, caso em que poderá ser feita por comunicação direta aos interessados, lavrada em ata.

5.1.1.4 A abertura dos envelopes relativos aos documentos das propostas e de habilitação será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelos licitantes e pela Comissão.

5.1.1.5 Todos os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pelos licitantes presentes e pela Comissão.

5.1.2 ABERTURA DOS ENVELOPES

5.1.2.1 ABERTURA DOS ENVELOPES A – PROPOSTA DE PREÇOS - CLASSIFICAÇÃO

5.1.2.1.1 O presidente da comissão fará, primeiramente, a abertura dos **Envelopes A – Proposta de Preços**.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.1.2.1.2 A Comissão verificará a conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e especificações do instrumento convocatório, julgando, classificando e ordenando as propostas.

5.1.2.1.2.1 Serão desclassificadas as propostas que: não atenderem às condições e exigências do instrumento convocatório; não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão.

5.1.2.1.2.2 Serão desclassificadas ainda as propostas que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, que contemplem preços superiores aos preços máximos definidos no instrumento convocatório, fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, aos constantes do sistema de registro de preços.

5.1.2.1.2.3 Serão também desclassificadas as propostas que consignem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

5.1.2.1.3 Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:

5.1.2.1.3.1 Entendem-se por *empate ficto* as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e *empate real* as que sejam iguais.

5.1.2.1.3.2 Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor exequível.

5.1.2.1.3.3 Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital.

5.1.2.1.3.4 No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.1.2.1.3.5 O disposto neste item somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.1.2.1.4 Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05, procedendo-se, sucessivamente, a sorteio em ato público, para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro critério.

5.1.2.1.5 Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.

5.1.2.1.6 Reordenadas as propostas, se for o caso, e havendo necessidade de apresentação de amostras ou demonstração de compatibilidade, o presidente da comissão procederá em conformidade com o disposto na seção seguinte.

5.1.2.1.7 A Comissão franqueará a palavra para que os licitantes registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, podendo ser apreciados de imediato.

5.1.2.1.8 Procedido ao julgamento das propostas e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todos os licitantes, a Comissão devolverá os envelopes fechados, contendo a respectiva documentação de habilitação, aos **concorrentes desclassificados**, e procederá à abertura dos ENVELOPES B – HABILITAÇÃO **das licitantes classificadas com as três maiores propostas**.

5.1.2.1.9 Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todos os licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B - HABILITAÇÃO, sendo devidamente rubricados pelos presentes, recolhidos e guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação dos licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

5.1.2.1.10 Concluída a fase de julgamento das propostas, com a decisão acerca dos recursos eventualmente interpostos, e havendo propostas classificadas, será designada data para continuidade da sessão, mediante publicação na imprensa oficial.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.1.2.1.11 Nos termos do § 3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todas as propostas forem desclassificadas, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis aos licitantes para apresentação de nova proposta, após sanadas as causas que motivaram a desclassificação.

5.1.2.1.11.1 No caso de convite, o prazo referido neste item poderá ser reduzido para 03 (três) dias úteis.

5.1.2.2 ABERTURA DOS ENVELOPES B – HABILITAÇÃO

5.1.2.2.1 A Comissão de licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação, bem como a autenticidade dos mesmos, emitindo, de logo, caso disponível a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, o extrato do Certificado de Registro, verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.

5.1.2.2.2 A licitante que deixar de apresentar a documentação de habilitação válida será inabilitada.

5.1.2.2.3 A existência de restrição na comprovação da **regularidade fiscal** das microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº 123/06, não implica a inabilitação automática da licitante, em face do disposto no art. 42 deste diploma, devendo ser realizada a **habilitação com ressalva de existência de restrição fiscal** e diferindo-se a comprovação da regularidade.

5.1.2.2.4 A Comissão deliberará sobre a **habilitação dos três primeiros classificados, franqueando a palavra uma vez mais aos participantes para que registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis**, podendo ser apreciados e decididos de imediato, salvo quando envolverem aspectos que exijam análise mais apurada.

5.1.2.2.5 Procedido ao julgamento da habilitação, e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia de todos os licitantes, a Comissão dará sequência ao procedimento.

5.1.2.2.6 Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todos os licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B – HABILITAÇÃO das demais empresas, guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação dos licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

5.1.2.2.7 Julgados os recursos eventualmente interpostos, a Comissão procederá à convocação de tantas licitantes classificadas quantas forem as inabilitadas no julgamento, a fim de completar o número de 3 (três) propostas válidas, franqueando-lhes a apresentação de amostra ou demonstração de compatibilidade, se for o caso.

5.1.2.2.8 Nos termos do § 3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todos os licitantes classificados forem inabilitados, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis aos licitantes inabilitados para apresentação de nova documentação, após sanadas as causas que motivaram a inabilitação.

5.1.2.2.8.1 No caso de convite, o prazo referido neste item poderá ser reduzido para 03 (três) dias úteis.

5.1.3 DOS RECURSOS

5.1.3.1 Dos atos de julgamento das propostas ou dos documentos de habilitação caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, observadas as seguintes normas:

5.1.3.1.1 A intimação dos atos referidos será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

5.1.3.1.2 As razões de do recurso deverão ser apresentadas, preferencialmente, mediante a utilização do formulário constante do instrumento convocatório.

5.1.3.1.3 Após, interposto o recurso, que terá efeito suspensivo, será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

5.1.3.1.4 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.

5.1.3.1.5 O prazo de recurso não se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.

5.1.3.1.6 Em se tratando de licitações efetuadas na modalidade convite, os prazos para interposição de recurso e de contra-razões serão de 02 (dois) dias úteis.

5.1.3.1.7 No prazo de 05 (cinco) dias úteis, a autoridade competente, sob pena de responsabilidade, decidirá sobre os recursos, ouvido o órgão legal de representação jurídica da unidade.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.1.4 DA REGULARIZAÇÃO FISCAL (LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06)

5.1.4.1 Sagrando-se vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiária do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação tenha sido procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.1.4.2 A não-regularização da documentação no prazo previsto neste item implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pelo ilícito tipificado no art. 184, VI da Lei estadual nº 9.433/05, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

5.1.5 DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

5.1.5.1 A autoridade superior competente examinará as vantagens da proposta vencedora em relação aos objetivos de interesse público colimados pela licitação, homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto contratual ao licitante vencedor, em despacho circunstanciado.

5.1.5.2 Quando à licitação acudir apenas um interessado, poderá ser homologada a licitação e com este celebrado o contrato, desde que esteja comprovado nos autos que o preço proposto é compatível com o de mercado e sejam satisfeitas todas as exigências legais e regulamentares, bem como as especificações do ato convocatório.

5.1.5.3 A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

6. DA VERIFICAÇÃO, PARA CONTRATAÇÃO, DAS EXIGÊNCIAS DIFERIDAS

6.1 Após a homologação e adjudicação do objeto e na hipótese de ter sido exigida, no instrumento convocatório, como requisito de habilitação técnica, a indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, e tendo o adjudicatário apresentado declaração formal de disponibilidade futura, deverá fazer prova, no prazo que lhe for assinalado, da efetiva existência destes, ficando esclarecido que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

6.2 Não restando comprovada a satisfação dos requisitos de habilitação diferidos, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação.

7. CONTRATAÇÃO

7.1 O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo fixado no edital, na forma dos §§3º e 4º do art. 124 da Lei estadual nº 9.433/05, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei estadual nº 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

7.2 Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter todas as condições de habilitação.

7.3 tado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pela licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

7.4 A assinatura do contrato deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

7.5 Os atos de prorrogação, suspensão ou rescisão dos contratos administrativos sujeitar-se-ão às formalidades exigidas para a validade do contrato originário.

7.6. Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila: a) a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores; b)



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

o reajustamento de preços previsto no edital e no contrato; c) as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes.

8. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

8.1 A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 143 da Lei estadual nº 9.433/05.

8.1.1 As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

8.2 A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, quando for o caso, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

8.3 O contrato poderá ser alterado, mediante justificação expressa, nas hipóteses previstas na Lei estadual no 9.433/05, devendo ser observado, no que diz respeito à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, os parâmetros definidos na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

9. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1 A execução, fiscalização e recebimento do objeto contratual obedecerá as disposições previstas na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a Contratada da total responsabilidade pelas obrigações assumidas.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. A remuneração mensal será ofertada pela CONCESSIONÁRIA, observando o mínimo previsto neste Edital.

10.2. O pagamento da remuneração será feito, mensalmente, até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

10.3. A atualização monetária dos pagamentos devidos à Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE pro rata tempore.

10.4 Os lanches e demais produtos comercializados serão pagos diretamente pelos usuários da CONCEDENTE, cabendo à CONCESSIONÁRIA inteira responsabilidade pelo seu controle.

11. PENALIDADES

11.1 Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei estadual nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

11.2 A recusa à assinatura do contrato e a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, ensejarão a aplicação da pena de multa, observados os parâmetros estabelecidos nesta seção, sem prejuízo, na segunda hipótese, da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

11.3 Será advertido verbalmente o licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo essa autoridade determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.

11.4 Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

11.5 Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11.6 Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

12. RESCISÃO

12.1 A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

12.2 A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05.

12.3 Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

13. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 122 da Lei estadual nº 9.433/05.

14. IMPUGNAÇÕES

14.1 CLÁUSULAS APLICÁVEIS À CONCORRÊNCIA

14.1.1 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar, perante a autoridade máxima do órgão ou entidade licitante, o instrumento convocatório por irregularidade na aplicação da Lei estadual nº 9.433/05.

14.1.1.1 A impugnação, feita em linguagem clara e utilizando-se, preferencialmente, do formulário constante do **Anexo VIII**, deverá ser protocolada até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes das propostas, cabendo à Administração julgar a impugnação em até 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade de representação ao Tribunal de Contas.

14.1.2 Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, as falhas ou irregularidades do instrumento convocatório, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data prevista para recebimento dos envelopes e início da abertura dos envelopes das propostas, hipótese em que tal impugnação não terá efeito de recurso.

14.1.3 A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até que seja proferida decisão final na via administrativa.

14.1.4 A desclassificação do licitante importa a preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

14.1.5 Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 CLÁUSULAS APLICÁVEIS À CONCORRÊNCIA

15.1.1 A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a comissão, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

15.1.2 É facultado à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

15.1.3 Nos termos do §6º do art. 78 da Lei estadual nº 9.433/05, a comissão de licitação poderá conceder, se requerido pelo licitante, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de documento comprobatório da regularidade fiscal, previdenciária ou da inexistência de processo de falência ou recuperação judicial da requerente, desde que a documentação a ser apresentada retrate situação fática ou jurídica já existente na data da apresentação da proposta.

15.1.4 A concessão do prazo de que trata o item anterior ficará condicionada à apresentação, pelo licitante, por intermédio do seu representante legal ou mandatário, com poderes expressos, de declaração de que se encontrava, na data da entrega da proposta, em situação regular perante as fazendas públicas, a seguridade social ou o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, conforme o caso, ou que não se encontrava em processo de falência ou recuperação judicial, sendo certo que, expirado o prazo concedido pela comissão de licitação, sem que o licitante apresente o documento que se comprometeu a apresentar, além de ser inabilitado, ficará sujeito às penalidades previstas na Lei estadual nº 9.433/05, observando-se o disposto nos artigos 187 a 191 do mesmo diploma legal.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

15.1.5 Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da comissão de licitação.

15.1.6 A teor do §11 do art. 78 da Lei estadual nº 9.433/05, poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir licitante, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.

15.1.7 Os envelopes de habilitação que não tenham sido abertos deverão ser retirados em até 30 (trinta) dias, contados da publicação da homologação da licitação, ficando esclarecido que os envelopes não retirados nesse prazo serão descartados.

15.1.8 Os casos omissos serão dirimidos pela comissão, com observância da legislação em vigor.

15.1.9 Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Instrumento, prevalecerá o Foro da Comarca de Salvador, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

16. INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS ADICIONAIS

As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser prestados no local e horário indicados na **SEÇÃO A-PREÂMBULO** e no portal www.comprasnet.ba.gov.br.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO II

MODELO DE PROCURAÇÃO

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a),
(nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº, expedido pela,
devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº, residente à rua
....., nº como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para
praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

(apresentar proposta de preços, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar contratos, negociar preços e
demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos
pertinentes ao certame etc).

Salvador ____de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO III

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

MODELO DE DECLARAÇÃO QUANTO À REGULARIDADE FISCAL

(LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

Em cumprimento ao disposto no instrumento convocatório acima identificado, **declaramos**, para os efeitos da Lei Complementar nº 123/06:

() Não haver restrição **na comprovação da nossa regularidade fiscal.**

[OU]

() **Haver restrição na comprovação da nossa regularidade fiscal**, a cuja regularização procederemos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da declaração do vencedor.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IV

PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

ANEXO IV.1

MODELO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

Declaramos, para fins de habilitação em processo licitatório, que a empresa
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXXXXXXXXX, com endereço na
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, prestou serviço de xxxxxxxxxxxxxxxx, atendendo integralmente as especificações
contratadas, inexistindo, até a presente data, registros negativos que comprometam a prestação.

Especificação	Quantitativo	Prazo de execução

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IV.2

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

DECLARAÇÃO DE VISTORIA EXPEDIDA PELA ADMINISTRAÇÃO

Atesto que o preposto da _____ [indicar nome da Pessoa Jurídica licitante], CNPJ no _____, Sr.(a) _____, CPF no _____, interessado em participar da _____ (indicar modalidade de licitação: pregão/concorrência/tomada de preço/convite) no _____, vistoriou _____ (indicar a Unidade Administrativa vistoriada) e tomou ciência do estado das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto licitado.

Observação: A visita técnica para conhecimento das condições físicas da lanchonete/restaurante, será realizada em dia e horário previamente agendado com a COORDENAÇÃO DE SERVIÇOS GERAIS, pelo telefone (71) 3115-7852.

Salvador ____ de _____ de 20__.

(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro).



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IV.3

MODELO DE INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES,
DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

() **Declaração de disponibilidade imediata**

Declaro, em observância ao art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, dispor das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, conforme relação abaixo, a qual poderá ser verificada por ocasião da fase de habilitação.

[LISTAR MÁQUINAS/EQUIPAMENTOS/PESSOAL TÉCNICO ESPECIALIZADO]

[NOTA: A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.]

Salvador _____ de _____ de 20__.

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

() **Declaração de disponibilidade futura**

Declaro, em observância ao art. 101, §6º, da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, **a qual poderá ser verificada após a homologação e adjudicação do objeto**, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

[LISTAR MÁQUINAS/EQUIPAMENTOS/PESSOAL TÉCNICO ESPECIALIZADO]

[NOTA: A comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.]

Salvador _____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO V

**MODELO DE PROVA HABILITAÇÃO – PROTEÇÃO AO
TRABALHO DO MENOR**

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

Declaramos, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei estadual nº 9.433/05, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

() nem menor de 16 anos.

ou

() nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº ____/____

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA E A EMPRESA....., PARA OS FINS QUE NELE SE DECLARAM.

O **ESTADO DA BAHIA**, neste ato representado pelo(a) Dr(a). _____, titular da Secretaria _____, CNPJ nº _____, situada na _____, autorizado pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de ____/____/____, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **[PESSOA JURÍDICA]**, CNPJ nº _____, Inscrição Estadual (serviços do art. 155 da CF) /Municipal nº _____, situada na _____, neste ato representada pelo Sr. _____, portador da cédula de identidade nº _____, emitida por _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, adjudicatária da concorrência nº _____, processo administrativo nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei estadual nº 9.433/05, pelas normas gerais da Lei nº 8.666/93, e respectivas alterações, bem como pela legislação específica, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a **concessão de uso especial de bem público, destinado à exploração de restaurante e lanchonete nas dependências anexas à Secretaria de Desenvolvimento Econômico - SDE**, de acordo com as especificações e obrigações constantes do Termo de Referência do instrumento convocatório e da proposta apresentada pela CONTRATADA, que integram este instrumento na qualidade de Anexos I e II, respectivamente.

§1º A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 143 da Lei estadual nº 9.433/05.

§2º As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

§3º É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando o CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros. **[NOTA: subcontratação vedada]**

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO

O prazo de vigência do contrato, a contar da data da sua assinatura, será de 12 (doze) meses, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 140 da Lei estadual nº 9.433/05.

§1º A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas.

§2º A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada por meio de termo aditivo, devendo o pedido ser realizado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias antes do término do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – GARANTIA

(X) A garantia contratual será de () **[≤ 5%]** do valor do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- §1º** Sob pena da caracterização de inadimplemento contratual, a prova da garantia, na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato, admitindo-se, para as demais modalidades, que a comprovação seja feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias daquela data, sem o que fica vedada, em qualquer caso, a realização do pagamento.
- §2º** A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.
- A CONTRATADA ficará obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada, bem como a atualizar o seu valor nas mesmas condições do contrato.
- §3º**
- §4º** No caso de seguro-garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.
- §5º** A CONTRATADA deverá atualizar a garantia sempre que houver alteração contratual, no mesmo prazo deferido para a comprovação da garantia originária, visando assegurar a cobertura das modificações procedidas.
- §6º** Será recusada a garantia que não atender às especificações, sendo facultado à CONTRATADA apresentar caução em dinheiro, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da notificação da recusa.
- §7º** A não substituição da garantia recusada constitui motivo para rescisão do contrato, nos termos do art. 167, III, da Lei estadual nº 9.433/05.

CLÁUSULA QUARTA – REGIME DE EXECUÇÃO

Serviço com empreitada por preço () global () unitário

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelos serviços efetivamente prestados, os valores abaixo especificados:

A CONCESSIONÁRIA pagará a CONCEDENTE pela ocupação da área, a título de remuneração, o valor mensal de R\$

- §1º** Estima-se para o contrato o valor global de R\$
- §2º** Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações. **[NOTA: Excepcionar esta cláusula, quando algum tipo fornecimento for de responsabilidade do CONTRATANTE]**

CLÁUSULA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para o pagamento deste contrato correrão por conta dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada: **NÃO SE APLICA**

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, além das determinações contidas no Termo de Referência do instrumento convocatório, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- I. designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência;
- II. executar os serviços objeto deste contrato de acordo com as especificações técnicas constantes do instrumento convocatório e do presente contrato, nos locais, dias, turnos e horários determinados;
- III. manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- IV. zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- V. comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- VI. atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o CONTRATANTE;
- VII. respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no CONTRATANTE, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- VIII. reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo que for determinado, os equipamentos e utensílios eventualmente recebidos para uso nos serviços objeto deste contrato, deixando as instalações na mais perfeita condição de funcionamento;
- IX. arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao CONTRATANTE e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- X. manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários;
- XI. providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- XII. efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato;
- XIII. adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- XIV. emitir notas fiscais de acordo com a legislação;
- XV. observar a legislação federal, estadual e municipal relativa ao objeto do contrato;
- XVI. executar os serviços sem solução de continuidade durante todo o prazo da vigência do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO. Além das determinações acima descritas, a CONTRATADA deverá atender às seguintes obrigações específicas:

a)

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- I. fornecer à CONTRATADA os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias da assinatura;
- II. realizar o pagamento pela execução do objeto contratual;
- III. proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial, no prazo legal.

CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá ao **CONTRATANTE** proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução do contrato.

§1º O adimplemento da obrigação contratual por parte da CONTRATADA ocorrerá com a efetiva prestação do serviço, a realização da obra, a entrega do bem ou de parcela destes, bem como qualquer outro evento contratual cuja ocorrência esteja vinculada à emissão de documento de cobrança, nos termos do art. 8º, inc. XXXIV, da Lei estadual nº 9.433/05.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- §2º Cumprida a obrigação pela CONTRATADA, caberá ao CONTRATANTE proceder ao recebimento do objeto, a fim de aferir os serviços ou fornecimentos efetuados, para efeito de emissão da habilitação de pagamento, conforme o art. 154, inc. V, e art. 155, inc. V, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §3º O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 161 da Lei estadual nº 9.433/05, observando-se os seguintes prazos, se outros não houverem sido fixados no Termo de Referência:
- I. se a verificação da conformidade do objeto com a especificação, bem assim do cumprimento das obrigações acessórias puder ser realizada de imediato, será procedido de logo o recebimento definitivo;
 - II. quando, em razão da natureza, do volume, da extensão, da quantidade ou da complexidade do objeto, não for possível proceder-se a verificação imediata de conformidade, será feito o recebimento provisório, devendo ser procedido ao recebimento definitivo no prazo de 15 (quinze) dias.
- §4º O recebimento definitivo de obras, compras ou serviços, cujo valor do objeto seja superior ao limite estabelecido para a modalidade de convite, deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros.
- §5º Tratando-se de equipamentos de grande vulto, o recebimento definitivo far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.
- §6º Esgotado o prazo total para conclusão do recebimento definitivo sem qualquer manifestação do órgão ou entidade CONTRATANTE, considerar-se-á definitivamente aceito o objeto contratual, para todos os efeitos.
- §7º Com a conclusão da etapa do recebimento definitivo, a CONTRATADA estará habilitada a apresentar as nota(s) fiscal(is)/fatura(s) para pagamento.
- §8º O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento em desacordo com as condições pactuadas.
- §9º O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato, consoante o art. 165 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §10 Fica indicado como fiscal deste Contrato o servidor **Roberto Mendes David**, Matrícula nº **15.500.791-9**, Coordenador de Serviços Gerais da Secretaria de Desenvolvimento Econômico.

CLÁUSULA DÉCIMA – PAGAMENTO

A remuneração mensal será paga CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

- §1º A atualização monetária dos pagamentos devidos à Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.
- §2º Os lanches e demais produtos comercializados serão pagos diretamente pelos usuários da CONCEDENTE, cabendo à CONCESSIONÁRIA inteira responsabilidade pelo seu controle

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Os preços contratados são fixos e irreatáveis durante o prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta.

- §1º Após o prazo de 12 meses a que se refere o *caput*, a concessão de reajustamento será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º A revisão de preços, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05, dependerá de requerimento da CONTRATADA quando visar recompor o preço que se tornou *insuficiente*, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- §3º O requerimento de revisão de preços deverá ser formulado pela CONTRATADA no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei nº 10.406/02.
- §4º A revisão de preços pode ser instaurada pelo CONTRATANTE quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no contrato, conforme o art. 143, inc. II, alínea “e”, da Lei estadual nº 9.433/05.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às mesmas formalidades exigidas para a validade deste contrato.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- §1º** A admissão da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante o CONTRATANTE, da inexistência de comprometimento das condições originariamente pactuadas para a adequada e perfeita execução do contrato.
- §2º** Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila:
- I. a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores;
 - II. reajustamento de preços previsto no edital e neste contrato, bem como as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes;
 - III. o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido.
- §3º** Somente será admitida a substituição de algum membro da equipe técnica, no curso da execução do contrato, por outro profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente comprovada, e desde que previamente aprovada pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - INEXECUÇÃO E RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

- §1º** A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º** Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do §2º do art. 168 do mesmo diploma.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – PENALIDADES

Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei estadual nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

- §1º** Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto estadual nº 13.967/12.
- §2º** Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §3º** Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e nos incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §4º** A CONTRATADA será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei estadual nº 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.
- §5º** A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, na forma prevista na cláusula seguinte, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05 e no Decreto estadual nº 13.967/12.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – SANÇÃO DE MULTA

A pena de multa será aplicada em função de inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

- §1º** Quanto à obrigação principal, será observado o que se segue:
- I. Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- II. Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual de 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.
- III. O atraso no cumprimento da obrigação principal ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.
- §2º** Quanto à obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, será observado o que se segue:
- I. Em caso de descumprimento total da obrigação acessória, será aplicada multa no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
- II. Caso o cumprimento da obrigação acessória, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
- III. O atraso no cumprimento da obrigação acessória ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,6% (seis décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
- §3º** Se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.
- §4º** Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.
- §5º** As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- §6º** A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.
- §7º** Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.
- §8º** Caso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA - VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste instrumento e na proposta da licitante vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA SÉTIMA – FORO

As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Salvador, ____ de _____ de 20__.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunha (nome/CPF)

Testemunha (nome/CPF)

Declaro que a [Autorização para Prestação de Serviços – APS] foi subscrita no dia ____/____/____.

Declaro que o extrato do contrato foi publicado no DOE de ____/____/____.

(nome, cargo e cadastro do declarante)

(nome, cargo e cadastro do declarante)



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO VII

**MODELO DE ADITIVO DE PRORROGAÇÃO,
REVISÃO E/OU REAJUSTAMENTO**

**TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº XX/XX
CELEBRADO ENTRE O ESTADO DA BAHIA, POR
INTERMÉDIO DA XXXXXX E A XXXXXXXXXXXX.**

O **ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da Secretaria _____, CNPJ nº _____, situada à _____, neste ato representada pelo seu titular _____, autorizado pelo Decreto nº _____, publicado no D.O.E. de ___/___/___, denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa _____ CNPJ nº _____, Inscrição Estadual/Municipal nº _____, situada à _____, neste ato representada pelo Sr(s). _____, portador(es) do(s) documento(s) de identidade nº _____, emitido(s) por _____, inscrito(s) no CPF/MF sob o nº _____, denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o constante do processo n.º XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, resolvem aditar o contrato nº XX/XX, celebrado em XX/XX/XX, mediante as cláusulas e condições seguintes:

PRORROGAÇÃO COM REVISÃO E REAJUSTAMENTO

CLÁUSULA PRIMEIRA

O prazo de vigência do contrato ora aditado fica prorrogado por mais XX (XXXX) meses, com início em XX/XX/XX e término em XX/XX/XX, com base no art. 140, II, da Lei estadual nº 9.433/05.

§1º Em face da(indicar o fato imprevisível), fica procedida a **revisão** da remuneração, consoante o art. 143, II, ["d"] ou ["e"], da Lei estadual nº 9.433/05, bem assim o **reajustamento**, este em função do aniversário da proposta, ocorrido em ___/___/___, conforme o art. 144 c/c art. 146 do mesmo diploma legal, considerando a variação do INPC/IBGE no percentual de XX/XX %, passando a vigorar nos seguintes termos:

Remuneração revisada, com incidência a partir de XX/XX/XX	Remuneração reajustada, com incidência a partir de XX/XX/XX
R\$ XXXXXXXX	R\$ XXXXXXXX
R\$ XXXXXXXX	R\$ XXXXXXXX

§2º O valor global mensal do contrato passa a ser de R\$ NXNNN,NN (XXXXXXXX).

PRORROGAÇÃO COM REVISÃO

CLÁUSULA PRIMEIRA

O prazo de vigência do contrato ora aditado fica prorrogado por mais XX (XXXX) meses, com início em XX/XX/XX e término em XX/XX/XX, com base no art. 140, II, da Lei estadual nº 9.433/05.

§1º Em face da(indicar o fato imprevisível), fica procedida a **revisão da remuneração**, consoante o art. 143, II, ["d"] ou ["e"], da Lei estadual nº 9.433/05, passando os preços a vigorar nos seguintes termos:

Remuneração revisada, com incidência a partir de XX/XX/XX
R\$ XXXXXXXX
R\$ XXXXXXXX



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

§2º O valor global mensal do contrato passa a ser de R\$ NXNNN,NN (XXXXXXXX).

PRORROGAÇÃO COM REAJUSTAMENTO

CLÁUSULA PRIMEIRA

O prazo de vigência do contrato ora aditado fica prorrogado por mais XX (XXXX) meses, com início em XX/XX/XX e término em XX/XX/XX, com base no art. 140, II, da Lei estadual nº 9.433/05.

§1º Em face do aniversário da proposta, ocorrido em __/__/__, fica concedido o reajustamento, conforme os arts. 144 c/c art. 146 do mesmo diploma legal, considerando a variação do INPC/IBGE no percentual de XX/XX %, passando a remuneração a vigorar nos seguintes termos:

Remuneração reajustada, com incidência a partir de XX/XX/XX
R\$ XXXXXXXX
R\$ XXXXXXXX

§2º O valor global mensal do contrato passa a ser de R\$ NXNNN,NN (XXXXXXXX), resultante da multiplicação dos quantitativos acima indicados pelos preços unitários.

CLÁUSULA SEGUNDA

As despesas para o pagamento do contrato e respectivo aditivo correrão por conta dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada:

UNIDADE GESTORA	FONTE	PROJETO/ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA

CLÁUSULA TERCEIRA

Dão-se por quitados os pagamentos do principal e os acessórios das parcelas vencidas e já pagas concernentes ao contrato ora aditivado, ressalvados apenas os eventuais pleitos de revisão ou reajustamento já formulados, e que se encontram pendentes de análise pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA

Ficam retificadas as cláusulas em desacordo com as modificações ora inseridas, bem assim ratificadas as demais.

Salvador, ____ de _____ de 20__.

CONTRATANTE

Testemunhas (nome CPF)

CONTRATADA

Testemunhas (nome CPF)

Declaro que o extrato do aditivo foi publicado no
DOE de __/__/__.

(nome, cargo e cadastro do declarante)



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO VIII

Recebido em __/__/__ (assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro).
--

MODELO DE PETIÇÃO DE IMPUGNAÇÃO

I. Impugnante (identificação completa: razão social, CNPJ, endereço e nome, RG e CPF do representante legal):

II. Órgão/entidade e setor licitante:

III. Modalidade/número de ordem: **IV. Proc. Administrativo nº:**

V. Finalidade da licitação/objeto:

VI. Dispositivo(s) questionado(s): (Transcrever)

VII. Razões da impugnação:

...

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IX

Recebido em __/__/__

(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro).

MODELO DE PETIÇÃO DE RECURSO

I. Licitante recorrente (identificação completa: razão social, CNPJ, endereço e nome, RG e CPF do representante legal):

II. Órgão/entidade e setor licitante:

III. Modalidade/número de ordem:

IV. Proc. Administrativo nº:

IV. Finalidade da licitação/objeto:

VI. Ato(s) questionado(s):

VII. Razões de recurso:

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO X

MODELO DE TERMO DE ENTREGA E DEVOLUÇÃO DE BEM IMÓVEL

Modalidade de Licitação	Número
-------------------------	--------

MODELO DE TERMO DE ENTREGA DE BEM IMÓVEL

O Estado da Bahia, através da xxxxxxxx, entrega, após vistoria, o espaço físico destinado exploração comercial no ramo alimentício (lanchonete/restaurante), situado na xxxxxxxxxx, cadastrado no Sistema de Controle de Bens Imóveis – SIMOV sob o nº **xxxx**, objeto do Contrato de Concessão de Uso nº **xxxx/201**, firmado com **xxxx** [*concessionária*], que, neste ato, o dá como recebido, tendo como representantes legais das partes **CONCEDENTE** e **CONCESSIONÁRIA**, respectivamente, **xxxx** e **xxxx**.

Salvador, de de 201 .

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MODELO DE TERMO DE DEVOLUÇÃO DE BEM IMÓVEL

O Estado da Bahia, através da xxxxxxxx, recebe o espaço físico destinado exploração comercial no ramo alimentício (lanchonete/restaurante), situado na xxxxxxxxxx, cadastrado no Sistema de Controle de Bens Imóveis – SIMOV sob o nº **xxxx**, objeto do objeto do Contrato de Concessão de Uso nº **xxxx/201**, firmado com **xxxx** [*concessionária*], que neste ato o devolve, tendo como representantes legais das partes **CONCEDENTE** e **CONCESSIONÁRIA**, respectivamente, **xxxx** e **xxxx**.

Salvador, de de 201 .

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO XI

TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS

a) REFEIÇÃO À QUILO:

- REFEIÇÃO 1000g - R\$ 35,00

b) SALGADOS DIVERSOS:

- Esfiha Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Bolinho de bacalhau Unidade: Preço Unitário - R\$ 4,00
- Coxinha de frango Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Empada (diversos sabores) Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Salgado Integral (light) Unidade: Preço Unitário - R\$ 4,00
- Quibe Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Pão delícia Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Pastel (frito e de forno) Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Saltenha Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Boliviano Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50

c) DOCES DIVERSOS:

- Tortas diversas FATIA: Preço Unitário - R\$ 4,00
- Doces diversos Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Brigadeiro e/ou casadinho Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Bolos diversos FATIA: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Frutas diversas Porção: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Banana real Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Sonho Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Pastel doce Unidade: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Salada de frutas simples 200ml: Preço Unitário - R\$ 4,00
- Salada de frutas c/ complementos 200ml: Preço Unitário - R\$ 4,50

d) SANDUÍCHES DIVERSOS:

- Pizza brotinho (diversos sabores) UN.: Preço Unitário - R\$ 3,50
- Hambúrguer (bovino ou frango) UN.: Preço Unitário - R\$ 4,00
- Cheeseburger UN.: Preço Unitário - R\$ 4,50
- Cheeseeggburger UN.: Preço Unitário - R\$ 5,00
- Americano UN.: Preço Unitário - R\$ 5,00



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- Misto UN.: Preço Unitário - R\$ 3,00
- Pão c/ ovo (50gr) UN.: Preço Unitário - R\$ 2,00
- Sanduíche de queijo UN.: Preço Unitário - R\$ 2,50
- Sanduíche Natural UN.: Preço Unitário - R\$ 4,00
- Cachorro quente UN.: Preço Unitário - R\$ 2,50

e) SUCOS E VITAMINAS:

- Vitamina 300ml - Preço Unitário - R\$ 4,00
- Iogurte 200ml - Preço Unitário - R\$ 2,50
- Suco de laranja 300ml - Preço Unitário - R\$ 3,00
- Suco de laranja 500ml - Preço Unitário - R\$ 4,00
- Suco de frutas 300ml - Preço Unitário - R\$ 3,50
- Suco de frutas 500ml - Preço Unitário - R\$ 4,00
- Suco de frutas c/leite 300ml - Preço Unitário - R\$ 3,00
- Suco de frutas c/leite 500ml - Preço Unitário - R\$ 4,00
- Suco de polpa (frutas diversas) 300ml - Preço Unitário - R\$ 3,50
- Suco de polpa (frutas diversas) 500ml - Preço Unitário - R\$ 4,00

f) ÁGUAS, CAFÉ, REFRIGERANTES E OUTROS:

- Chocolate Quente 200ml - Preço Unitário - R\$ 2,00
- Chá 200ml - Preço Unitário - R\$ 1,50
- Refrigerante (lata) 330ml - Preço Unitário - R\$ 3,50
- Água Mineral s/ gás (copo) 200ml - Preço Unitário - R\$ 1,50
- Água Mineral s/ gás (garrafa) 500ml - Preço Unitário - R\$ 2,50
- Água Mineral c/ gás (garrafa) 500ml - Preço Unitário - R\$ 3,00
- Café c/ leite 200ml - Preço Unitário - R\$ 2,00
- Cafezinho 50ml - Preço Unitário - R\$ 0,50
- Água de coco (coco verde) UN.: Preço Unitário - R\$ 2,50
- Copo de leite 200ml - Preço Unitário - R\$ 2,00