



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

CONCORRÊNCIA PÚBLICA.

Nº 01/2018 – IFBA Campus VITÓRIA DA CONQUISTA

Processo Administrativo nº 23281.002138/2018-77.

EDITAL DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2018 – IFBA

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – IFBA/ CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA, através da Comissão de Licitação, instituída pela Portaria nº Portaria nº 02 de 04 de Janeiro de 2018, designada pelo Diretor Geral, leva ao conhecimento de V.Sa. que realizará licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA, de participação exclusiva de microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) e sociedades cooperativas**, do tipo **maior oferta**, sob a forma de **execução indireta**, de acordo com as disposições contidas na Lei nº. 8.666 de 21.06.93, e suas alterações, Decreto nº 4.485, de 25 de novembro de 2002, Decreto nº 8.538 de 06 de outubro de 2015, Instrução Normativa nº 01 de 19.11.10, do MPOG, **bem como as disposições e implicações contidas no Art. 10, incisos IV e V da Lei nº 6.437/77 (Vigilância Sanitária) e Art. 18, § 6º e incisos do Código de Defesa do Consumidor e, ainda, o Art. 7º, inciso IX, da Lei nº 8.137/90**, e nas legislações subseqüentes vigentes no andamento do presente procedimento e com as condições deste instrumento convocatório. Salvo especificações em contrário, independente de transcrição, todas as citações são referentes à Lei n. 8.666/93, consolidada, e as legislações posteriores vigentes no andamento da presente Concorrência.

1.0 CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 - Local dos serviços: IFBA – Campus Vitória da Conquista. Localizado na Av. Sérgio Vieira de Melo, 3.150, Bairro Zabelê – Vitória da Conquista/Ba. CEP: 45.078-900.

1.2 - Esclarecimentos e informações aos licitantes e interessados podem ser obtidos diariamente das 07:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00, na sala do Departamento Administrati-



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

vo do Campus Vitória da Conquista ou pelo telefone (77) 3426-5211. Estará afixada, no quadro de avisos do CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA, bem como nos endereços eletrônicos - <http://portal.ifba.edu.br/conquista> - a cópia do instrumento convocatório.

O Edital poderá ser adquirido através do site <http://portal.ifba.edu.br/conquista> ou www.comprasnet.gov.br e no Campus objeto desta Licitação onde os interessados deverão comparecer munidos de CD virgem ou pendrive para obter cópia do referido documento.

1.3 - Forma de execução: Execução Indireta.

1.4 - Regime de execução: preço unitário.

1.5 - Tipo de licitação: Maior lance ou oferta.

1.6 - Prazo da prestação dos serviços: 12 meses.

1.7 - Prazo de validade das propostas: 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura dos envelopes.

1.8 - Autorização para a licitação: Processo Administrativo **23278.002138/2018-77**.

1.9 – As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas da cantina são obrigatórias e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Vitória da Conquista, pelo tel. (77) 3426-5211 / 3426-3355. Os licitantes deverão levar duas vias do atestado de vistoria disponibilizado no Anexo VI do presente Edital.

2.0 - DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1- Concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração de cantina do IFBA – Campus VITÓRIA DA CONQUISTA, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente, a critério da Administração, baseado no art. 57 da Lei 8666/93.

2.2 - O valor mensal a ser ofertado/pago pela Concessionária, objeto da Concessão One-rosa de Uso de espaço físico destinado à instalação da Cantina, será o valor mínimo de R\$ 500,00 (QUINHENTOS REAIS) pelo espaço físico, acrescidos 25% referente ao consumo de água e energia, totalizando R\$ 625,00 (SEISCENTOS E VINTE E CINCO REAIS).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

3.0 - DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 - Atender à comunidade discente e de servidores do IFBA – Campus Vitória da Conquista, na linha de fornecimento de lanches com cardápios variados, com critério rigoroso de desempenho e qualidade, devendo ser consideradas, também, as disposições e implicações contidas no Art. 10, incisos IV e V da Lei nº 6.437/77 (Vigilância Sanitária), Art. 18, § 6º e incisos do Código de Defesa do Consumidor, e Art. 7º, inciso IX, da Lei nº 8.137/90, bem como em conformidade com o que determina as demais normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição e conforme termo de referência (anexo I).

4.0 - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO

4.1 - Poderão participar desta licitação os interessados exclusivamente do ramo pertinente ao objeto que estiverem devidamente **cadastrados ou não cadastrados** no Sistema Integrado de cadastro de Fornecedores (SICAF), não sendo permitido a participação de empresas em consórcio.

4.2 - Poderão participar do presente certame licitatório as empresas que:

4.2.1 – Atendam às condições deste edital;

4.2.2– Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos dos Decretos nº 4.485, de 25 de novembro de 2002, e **os não inscritos que apresentarem a documentação correspondente no envelope de habilitação;**

4.2.3 - Não estejam sob falência, concurso de credores, dissoluções, liquidações, consórcio de empresas, e não sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si;

4.2.4 – Não tenham sido declaradas inidôneas para licitar e/ou contratar ou suspenso nos termos do Art. 87 da lei nº 8.666/93, por qualquer órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

4.3 – Não poderão participar do presente certame licitatório:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

4.3.1 – As licitantes enquadradas nas hipóteses do Art. 9º da Lei 8.666, de 23 de junho de 1993.

4.3.2 – Dirigentes e servidores do IFBA e de qualquer outro órgão ou entidade da Administração Pública Federal, observadas as normas que estabelecem os direitos e deveres do Servidor Público.

4.3.3 – Licitantes que tenham descumprido compromissos técnicos e financeiros anteriores com IFBA - Campus Vitória da Conquista ou sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

4.3.4 - É vedada a participação de consórcios ou grupos de Empresas.

4.4 - As empresas interessadas poderão fazer-se presentes por representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que exiba documento que o identifique e o credencie como participante nesta licitação, devidamente reconhecido pela Comissão de Licitação. Caso não o apresente, ficará o representante sem poderes para questionamentos em ata.

4.5 - As empresas consideradas microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto naquela lei deverão apresentar, separado de qualquer dos envelopes, uma declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.6 As empresas enquadradas no regime diferenciado e favorecido das microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a declaração prevista no subitem 4.5 poderão participar normalmente do certame.

5.0 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1 - A impugnação ao edital deverá ser protocolada no setor de protocolos do IFBA – Campus Vitória da Conquista, por escrito, mediante documento direcionado à Comissão Permanente de Licitação, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Ba-



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

hia - Campus Vitória da Conquista, localizada na Av. Sérgio Vieira de Melo, 3.150, Zabelê, em Vitória da Conquista/BA, CEP 45.078-900.

Decairão do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração o licitante que não o fizer até o **segundo dia útil** que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, a abertura dos envelopes com as propostas em convite, tomada de preços ou concurso, ou a realização de leilão, as falhas ou irregularidades que viciaram esse edital hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso. (§ 2º do Art. 41).

5.2 - A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

6. DA VISITA AO LOCAL DOS SERVIÇOS:

6.1 - Antes de apresentar sua proposta, a licitante deverá analisar todos os documentos do Edital, devendo realizar visita ao local dos serviços (Av. Sérgio Vieira de Melo, 3.150, Zabelê, em Vitória da Conquista/BA, CEP 45.078-900), executando todos os levantamentos necessários ao desenvolvimento de seus trabalhos. As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas da cantina são **OBRIGATÓRIAS** e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Diretoria de Administração do IFBA - Campus Vitória da Conquista, pelo telefone **(77) 3426-5211 ou 3426-3355**, os licitantes deverão levar duas vias do atestado de vistoria, disponibilizado no anexo VI do Edital em epígrafe.

6.2 - A visita ao local dos serviços, conforme ANEXO VI, **deverá ser realizada até** o segundo dia útil anterior à data fixada no preâmbulo deste Edital para o recebimento dos envelopes de “habilitação” e “proposta”, e será efetuada em companhia de servidor (a) do IFBA, com visto do mesmo, mediante prévio agendamento de horário através do número **(77) 3426-5211 3426-3355**, Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Vitória da Conquista



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

7.0 - LOCAL, DIA E HORA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS.

7.1 – A Proposta para a presente Licitação, será recebida pela Comissão de Licitação designada pelo Diretor Geral do IFBA – Campus VITÓRIA DA CONQUISTA.

7.2 - No dia **06 de Agosto de 2018**, às **09:30hs**, horário local, na Sala de Reunião do IFBA-Campus Vitória da Conquista, na Av. Sérgio Vieira de Melo, 3.150, Bairro Zabelê, CEP 45.078-900, as empresas licitantes far-se-ão presentes, por um preposto legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que exiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique e o credencie legalmente (nº do CPF e RG no documento) como participante da mesma, devendo apresentar-se, no local acima designado para a reunião de abertura das propostas.

8.0 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

8.1 – A proposta e quaisquer documentos deverão ser apresentados em idioma nacional.

8.2 - Os documentos deverão ser apresentados em cópias, numerados sequencialmente na ordem indicada neste Edital, rubricados e ou assinados pelo licitante com caneta esferográfica cor azul ou preta, ficando a critério da Comissão de Licitação exigir os originais de cada um deles.

8.2.1 - Os documentos exigidos nesta Concorrência poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por membro da Comissão de Licitação ou publicação em órgão da imprensa oficial.

8.2.2 - Serão aceitas somente cópias legíveis;

8.2.3- Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas;

8.2.4 - A Comissão de Licitação reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

8.3 - Até o dia, horário e local fixados no preâmbulo deste Edital, cada licitante deverá apresentar à Comissão de Licitação **02 (dois) envelopes separados, fechados e rubri-**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Declaração de inexistência de fato impeditivo à licitação, conforme modelo do **ANEXO VII**;

9.2 Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ **(para as licitantes que não optarem pelo SICAF)**.
- b) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; **(para as licitantes que não optarem pelo SICAF)**
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas: Federal, Estadual, e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei; **(para as licitantes que não optarem pelo SICAF)**;
- d) faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Receita Federal do Brasil.
- e) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, expedida pelo TST, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho. **(para todas as licitantes, optantes ou não pelo SICAF)**;
- f) Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e a de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei n.º 9.854/99), **ANEXO VIII**;

9.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira

a) **Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Execução Patrimonial**, expedida pelo distribuidor da sede da licitante ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida num prazo de 60 (sessenta) dias contados da data da sua emissão; **(para todas as licitantes, optantes ou não pelo SICAF)**.

9.4 Relativos à Qualificação Técnica (para todas as licitantes, optantes ou não pelo SICAF);

- a) **Atestado de Capacidade Técnica (declaração ou certidão)**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante prestado ou estar prestando serviços compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação.
- b) Declaração de visita ao local, conforme modelo **ANEXO VI**, ou de Pleno conhecimento das condições, conforme **ANEXO IX**, emitida pela licitante.
- c) Declaração de que o proponente se submeterá a efetuar o pagamento mensal dos gastos, referente ao consumo de energia e água, correspondendo a **25 % (vinte e cinco por cento)** sobre o valor do aluguel, durante o período de exploração da cantina.

10 – PROPOSTA DE PREÇOS

10.1 - Os documentos relativos à proposta de preços serão os seguintes:

- a) Carta de Apresentação da proposta (modelo em anexo);
- b) Relação dos lanches e refeições que serão servidos pela Sociedade com respectiva tabela de preços que serão praticados.

10.2 - A proposta de preços deverá ser apresentada da seguinte forma:

10.2.1 - De preferência emitida por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubrica-



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

da; em todas as páginas pelo representante legal da licitante ou procurador, nos termos do estatuto ou contrato social da empresa, ou por instrumento particular de procuração com firma reconhecida.

10.2.2 - Conter preços dos serviços em moeda nacional vigente;

10.2.3 - Declaração de que a oferta proposta inclui todas as despesas com materiais e equipamentos, ferramentas, pró-labore, salários, encargos sociais e demais benefícios atribuídos aos trabalhadores na forma da lei, transportes, carga e descarga, fretes e seguros, lucros, todos os tributos incidentes e demais encargos, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários à execução completa dos serviços discriminados;

10.2.4 - Nos preços cotados deverão estar inclusos os encargos sociais e trabalhistas, todos os equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessários ao desenvolvimento dos trabalhos, enfim, quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços, bem assim, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

10.2.5 – Deverá conter CNPJ/CPF, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver e-mail e o respectivo endereço com CEP;

10.2.6 - A proposta deverá ter a **validade mínima de 60 (sessenta) dias**, contada da data estabelecida no preâmbulo desta Concorrência para o recebimento dos envelopes

10.3 - As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta de preços, verificar e comparar todas as especificações fornecidas para execução dos serviços:

10.4 - No caso de falhas, erros, discrepâncias ou omissões, bem como transgressões às Normas Técnicas, regulamentos ou posturas, caberá à licitante formular imediata comunicação escrita à Comissão de Licitação, através do protocolo do IFBA no prazo de até 02 (dois) dias úteis para recebimento dos envelopes de “habilitação” e “proposta”, para fins de esclarecimentos por parte da Comissão.

10.5 - Em nenhuma hipótese o conteúdo das propostas poderá ser alterado, seja com relação às características técnicas, marcas, modelos, prazo de entrega, prazo de garantia e preço dos serviços, equipamentos e materiais ou de qualquer outra condição que importe



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas falhas formais, alterações essas que serão analisadas pela Comissão de Licitação;

10.5.1 - A falta de data e/ou rubrica da proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes “Proposta” e com poderes para esse fim, sendo desclassificada a licitante que não satisfizer tal exigência;

10.5.2 - A falta do CNPJ/CPF e/ou endereço completo poderá, também, ser suprida com aqueles constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope n.º 01 - “Habilitação”.

10.5.3 - A omissão ou exclusão, no custo de quaisquer itens específicos, não exime o licitante de executá-los dentro da maior oferta da proposta;

10.6 - O não comparecimento de representante da empresa licitante ao ato de abertura das propostas ou a falta de sua assinatura na respectiva ata implicará na aceitação das decisões da Comissão de Licitação, ressalvado o direito de recursos, de acordo com a Legislação vigente;

10.7 - Não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste Edital;

10.8 - Fica entendido que toda documentação da licitação é complementar entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro, será considerado específico e válido.

11- DO PROCEDIMENTO

11.1 - O representante da licitante, identificado por documento hábil, deverá entregar, impreterivelmente, os envelopes “Habilitação” e “Proposta” até o dia, horário e local já fixados no preâmbulo.

11.2 - Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, a não ser como ouvinte;

11.3 - As pessoas que não comprovarem possuir poderes para representação legal das licitantes somente poderão participar da sessão como ouvintes.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

11.4 - Na primeira sessão, os envelopes contendo os documentos relativos à habilitação serão abertos, na presença das interessadas, pela Comissão de Licitação, que fará a conferência e dará vista da documentação, a qual deverá ser rubricada por todos os representantes legais das licitantes presentes.

11.5 - Abertos os envelopes “Habilitação”, a Comissão de Licitação, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome das habilitadas e das inhabilitadas, devendo ser devolvidos às últimas os envelopes “Proposta”, devidamente fechados desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação.

11.6- A regularidade do cadastramento e da habilitação parcial da licitante poderá ser através de informações mediante o SICAF confirmada por meio de consulta “on line”, quando da abertura dos envelopes “Habilitação”.

11.7- Procedida à consulta, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante, que deverão ser assinadas pelos membros da Comissão e por todos os representantes das licitantes presentes. As declarações serão juntadas aos autos do processo licitatório.

11.8 - Fica assegurado ao já cadastrado o direito de apresentar, dentro do envelope nº. 01 (habilitação), documentos para substituir aqueles eventualmente vencidos ou desatualizados, constantes da declaração impressa do SICAF.

11.9 As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope “Habilitação”, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido nesta Concorrência ou com irregularidades, serão inhabilitadas, não se admitindo complementação posterior.

11.10 Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da habilitação ou realização de diligências ou consultas, a Comissão decidirá sobre a habilitação de cada licitante.

11.11 Se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão de Licitação e conduzam à interrupção dos trabalhos, serão elas consigna-



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

das em ata e a conclusão da habilitação dar-se-á em sessão convocada previamente, ou mediante publicação na página web do IFBA no endereço www.conquista.ifba.edu.br.

11.12 As licitantes serão convocadas a comparecer, ficando os envelopes “Proposta” sob a guarda da Comissão de Licitação, devidamente rubricados no fecho pelos seus membros e pelos representantes legais das licitantes presentes.

11.13 Ocorrendo o desdobramento da sessão de habilitação, nova data e horário serão estabelecidos pela Comissão de Licitação para a abertura dos envelopes “Proposta”.

11.14 Após a abertura dos envelopes “Habilitação”, os demais, contendo as “Propostas”, serão abertos:

11.14.1 Se houver renúncia registrada em ata ou formalizada por escrito de todas as licitantes ao direito de interposição de recurso; ou após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.

11.15 As aberturas dos envelopes “Habilitação” e “Proposta” serão realizadas em sessão pública, da qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes.

11.16 Consideradas as ressalvas contidas neste Edital, qualquer reclamação deverá ser feita no ato da reunião pelos representantes legais das licitantes presentes;

11.17 A inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

11.18 Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes “Habilitação” e “Proposta” em um único momento, em face do exame da habilitação e da conformidade das propostas apresentadas com os requisitos deste edital, os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, ficarão em poder da Comissão de Licitação até a data e horário marcados para prosseguimento dos trabalhos.

11.19 Todos os documentos e igualmente as propostas serão rubricados pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

11.20 Após a fase de habilitação, não caberá desistência das propostas de preços, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

11.21 Ultrapassada a fase de habilitação das licitantes e abertas as propostas, não caberá desclassificá-las por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o resultado do julgamento.

11.22 É facultada à Comissão de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Concorrência, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente das propostas.

11.23 Considera-se como representante legal qualquer pessoa investida de poderes pela licitante, mediante contrato, procuração ou documento equivalente, para falar em seu nome durante a reunião de abertura dos envelopes, seja referente à habilitação ou à proposta.

11.24 Entende-se por documento credencial:

- a) contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante;
- b) procuração ou declaração da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação;

11.25 Cada representante poderá representar apenas uma licitante;

11.26 O documento de representação deverá ser apresentado à Comissão de Licitação no início dos trabalhos, isto é, antes da abertura dos envelopes “Habilitação” e “Proposta”.

11.27 A não apresentação do documento legal de representação não inabilitará a licitante, mas impedirá o seu representante de se manifestar e responder em seu nome.

11.28 Os envelopes contendo as propostas das empresas inabilitadas ficarão à disposição dessas empresas pelo período de 10 (dez) dias úteis, contados do encerramento da licitação (transcorrido o prazo regulamentar para interposição de recurso contra o resultado da licitação ou, se for o caso, quando denegados os recursos interpostos), após o que serão destruídos pela Comissão de Licitação.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

11.29 Será lavrada Ata Circunstanciada da reunião, onde constarão todas as ocorrências, que será assinada pelos membros da Comissão Permanente de Licitações e pelas Licitantes que participarem da sessão.

11.30 O Presidente da Comissão poderá, caso necessário, suspender a sessão para avaliação da documentação ou das propostas de preços, assim como para realização de diligências que se façam necessária, definindo nova data para continuidade da sessão licitatória.

12.0 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido nesta Concorrência e seus Anexos será declarada como mais vantajosa para a Administração a de maior oferta;

12.2 - Considera-se maior oferta o valor total apurado na proposta;

12.2.1 - Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista nesta Concorrência, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, preço ou vantagem baseados nas ofertas das demais licitantes.

12.3 - À Comissão de Licitação, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas, bem como em seus Anexos, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste Edital.

12.4 - Após a análise das propostas, serão desclassificadas, as que apresentarem valor inferior ao estabelecido no item 10.1 do Termo de Referência (ANEXO I) deste edital.

12.5 - Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão de Licitação poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas, escoimadas das causas referidas na condição anterior.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

12.6 - No caso de ocorrência de divergência entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão sempre os valores indicados por extenso e, no caso de discordância entre os preços unitários e os totais, resultantes de cada item, prevalecerão os primeiros.

12.7 - No caso de empate entre duas ou mais propostas o critério de classificação dar-se-á conforme o § 2º do Artigo 45 da Lei 8.666/93.

12.8 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem ao disposto nos Incisos I e II do art. 48 da LLC.

12.9 - Fica assegurado ao IFBA o direito de revogar ou anular a licitação, em conformidade com o estabelecido no art. 49 da LLC.

12.10 - Nos termos do § 5º do art. 43 da LLC, o IFBA – Campus Vitória da Conquista, até a assinatura do Contrato ou documento substituto, poderá desclassificar qualquer licitante por despacho fundamentado.

13. DOS RECURSOS

13.1 - Observado o disposto no artigo 109 da Lei n.º 8.666/93, a licitante poderá apresentar recurso ao Presidente da Comissão de Licitação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante ou do julgamento das propostas, anulação ou revogação desta Concorrência.

13.2 - Para efeito do disposto no § 5º do art. 109 da Lei n.º 8.666/93, ficam os autos desta Concorrência com vista franqueada aos interessados.

13.3 - Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da licitante que pretender modificação total ou parcial das decisões da Comissão de Licitação deverão ser apresentados por escrito, exclusivamente, anexando-se ao recurso próprio.

13.4 - O recurso interposto deverá ser comunicado à Comissão de Licitação, logo após ter sido protocolado no Serviço de Protocolo do IFBA-Campus Vitória da Conquista.

13.5 - Interposto, o recurso será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

13.6 - Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

14. DA ADJUDICAÇÃO

14.1 - Os serviços serão contratados com o Licitante classificado, com a maior oferta, após a homologação.

14.2 - Ocorrendo a desclassificação do Licitante vencedor por desatendimento a notificação referida desta licitação, o IFBA poderá convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, conforme o § 2º do Artigo 64.

15. DAS PENALIDADES

15.1 - Pela inexecução total ou parcial do Contrato a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa equivalente a 0,5% (meio por cento) por dia de atraso do evento não cumprido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato;
- III. Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos; e
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

15.2 As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- 15.3 As multas e outras sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da CONTRATADA, devidamente comprovada perante a CONTRATANTE.
- 15.4 As multas serão recolhidas, via depósito, à conta da CONTRATANTE. Se a CONTRATADA não fizer prova, dentro do prazo de cinco dias, de que recolheu o valor da multa, dos seus créditos será retido o valor da multa, corrigido, aplicando-se, para este fim, os índices aprovados para atualização dos débitos fiscais.

16.0 DOS PRAZOS

16.1 - O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da Cantina vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

16.2 - O prazo máximo para início da concessão onerosa de uso será de **15 (quinze) dias**, contados da data da assinatura do contrato;

16.3 Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do IFBA, poderá ser solicitada prorrogação geral da validade referida a todas as licitantes classificadas, por igual prazo, no mínimo.

16.4 Decorridos 60 (sessenta) dias da data do recebimento e início da abertura dos envelopes, sem a solicitação ou a convocação, as licitantes ficam liberadas dos compromissos assumidos.

17.0 – DA FISCALIZAÇÃO

17.1 - A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva do IFBA – Campus Vitória da Conquista a quem caberá verificar se, no



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

seu desenvolvimento, estão sendo cumpridos os termos do EDITAL, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

17.2 - A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por técnicos administrativos do IFBA – Campus Vitória da Conquista previamente designados.

17.3 - A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida, no interesse exclusivo do IFBA – Campus Vitória da Conquista, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

17.4 - O IFBA – Campus Vitória da Conquista poderá exigir a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA, ou de seus contratados, no interesse dos serviços.

18. RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

18.1 - Cabe ao IFBA a definição precisa do objeto desta Licitação, especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento dos serviços a serem executados.

18.2 – Emitir a Ordem de Serviço;

18.3 - Esclarecer eventuais dúvidas sobre detalhes dos serviços a serem executados e possíveis interferências que porventura não tenham sido suficientemente esclarecidas.

18.4 - Permitir acesso dos empregados da contratada às suas dependências, sempre que necessário à execução dos serviços, nos horários previamente acordados;

18.5 - Notificar, por escrito, à contratada a ocorrência de quaisquer imperfeições no curso da execução do fornecimento, fixando prazo para a sua correção;

18.6 - Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto por um representante especialmente designado, nos termos do art. 67 da Lei n.º 8.666/93;

18.7 - Comunicar oficialmente à contratada quaisquer falhas verificadas no cumprimento do objeto desta Concorrência.

19. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

19.1 - A Contratada assumirá integral responsabilidade pela prestação dos serviços de acordo com os elementos técnicos fornecidos pelo IFBA.

19.2 – Deverá manter, durante a execução do objeto, as mesmas características e condições de habilitação e qualificação técnica apresentadas durante o processo licitatório, devendo, justificada e previamente, solicitar autorização ao IFBA, para qualquer alteração que possa afetar o cumprimento de suas obrigações.

19.3 - Responder por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade do IFBA ou de terceiros, quando tenham sido causados por seus profissionais durante a execução dos serviços;

19.4 - Enviar relação de funcionários com nome e Carteira de Identidade à FISCALIZAÇÃO com 24 horas de antecedência à realização dos serviços;

18.5 - Planejar, desenvolver, implantar e executar os serviços objeto desta Concorrência, de acordo com os requisitos estabelecidos nas Especificações Técnicas;

19.6 - Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes das obrigações assumidas em decorrência desta Concorrência

19.7 - Reportar ao IFBA imediatamente qualquer anormalidade, erro ou irregularidades que possam comprometer a execução dos serviços e o bom andamento das atividades da Instituição;

19.8 - Responder, por escrito, no prazo máximo de 48 horas, a quaisquer esclarecimentos de ordem técnica, pertinentes aos serviços objeto desta Concorrência, que eventualmente venham a ser solicitados pelo IFBA;

19.9 - Corrigir, alterar e/ou refazer os serviços não aprovados pela FISCALIZAÇÃO, conforme prazo definido por esta;

19.10 - A contratada não poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe relativo à execução do objeto, responsabilizando-se por qualquer ônus decorrente desses fatos.

19.11 – A CONTRATADA providenciará, as suas custas, o seguro de Responsabilidade Civil, que deverá cobrir no mínimo, as despesas com ressarcimentos imediatos, ocasiona-



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

dos por possíveis danos causados a pessoas e a bens patrimoniais, imóveis e móveis do IFBA e de terceiros e apresentar o comprovante em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato. Ao IFBA não caberá qualquer obrigação decorrente de riscos da espécie.

20. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

20.1 - O IFBA reservar-se-á o direito de, no interesse do Serviço Público, sem que aos licitantes caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização:

- a) Adiar a data de abertura da presente licitação;
- b) Alterar as condições da Concorrência, e outros elementos que digam respeito a presente licitação.

20.2 - A licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, mediante parecer escrito e fundamentado.

20.3 - Constatada a ilegalidade de ato pertinente a esta licitação, de ofício por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e fundamentado, a licitação será anulada, induzindo a anulação do contrato, se houver.

20.4 - O desfazimento do processo licitatório, por anulação ou revogação, importa em contraditório e ampla defesa dos licitantes que dela participarem.

21. DO TERMO DE CONTRATO

21.1 - Sem prejuízo do disposto da Lei n.º 8.666/93, o contrato referente à execução dos serviços será formalizado e conterá, necessariamente, as condições já especificadas neste Ato Convocatório. Quaisquer condições apresentadas pela adjudicatária em sua proposta, se pertinentes, poderão ser acrescentadas ao contrato a ser assinado.

22. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

22.1 - O IFBA convocará oficialmente a adjudicatária, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, assinar o contrato sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

22.2 - O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do IFBA.

22.3 - É facultado à Administração do IFBA, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços atualizados, ou revogar esta Concorrência, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n.º 8.666/93.

22.4 - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração do IFBA, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades legalmente estabelecidas.

23.0 - RESCISÃO CONTRATUAL

23.1 - A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão, que ocorrerá de pleno direito e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, constituindo motivos o que dispõe o art. 78 da LLC, ou quando:

- I. A paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao IFBA – Campus Vitória da Conquista for superior a 5 (cinco) dias consecutivos;
- II. Quando as queixas da comunidade tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa.
- III. Quando a Contratada atrasar 90 (noventa dias) o pagamento mensal das suas obrigações contratuais.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

23.2 - A rescisão contratual poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do IFBA – Campus Vitória da Conquista, amigável por acordo entre as partes e judicial, nos termos da legislação, devendo obedecer o disposto nos art.s 79 e 80 da LLC.

24. DO ALUGUEL E DO PAGAMENTO

24.1. Para a concessão de uso de cada ponto de atendimento do Campus, será devido o aluguel mensal equivalente à quantia constante na proposta vencedora do certame licitatório, que **deverá ser recolhido até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao seu vencimento**. Os valores correspondentes a esta cláusula deverão ser recolhidos na CONTA ÚNICA DO CAMPUS, através de GRU emitida pelo setor de Administração ou pelo fiscal de contrato ou através do site: tesouro.fazenda.gov.br.

24.2. O valor do aluguel informado na proposta vencedora será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP-M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas a cada 12 (doze) meses, ou por aquele índice que vier a substituí-lo no decorrer da vigência do contrato.

24.3 Nos períodos superiores a 15 (quinze) dias decorrentes de paralisações e férias de professores e alunos, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas 30% do valor DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO.

24.4 Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, aplica-se o disposto art. 40, Inciso XIV, da Lei nº8.666/93, sendo que o **atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.**

23.4. Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

25. DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1- Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Concorrência, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

25.2- A participação na Licitação implica na aceitação integral e irrevogável dos termos desta Concorrência, seus anexos e instruções, bem como a observância dos regulamentos administrativos e das Normas Gerais e Especiais determinadas e citadas.

25.3- O Foro para solução de qualquer conflito decorrente do presente processo licitatório é o da Seção Judiciária da Justiça Federal do Estado da Bahia.

25.4 Os custos dos lanches são de inteira responsabilidade do proponente, não podendo o licitante, arguir omissões, enganos e erros para alterar posteriormente o seu valor.

25.5 - A omissão ou exclusão, no custo de quaisquer itens especificados, não exime o licitante de executá-los, dentro do preço do mercado contíguo ao do IFBA, após a sua inclusão na relação que será exposta às vistas dos clientes.

25.6 - Todos os preços unitários, ofertados pelo licitante, devem ser iguais ou menores aos praticados no mercado contíguo ao IFBA.

Vitória da Conquista – Bahia, 20 de Junho de 2018.

Alex Sousa Santos
Presidente



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

Luciano Leal Santos

Membro

José Olímpio R. Neto

Membro



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

SERVIÇO DE EXPLORAÇÃO DE CANTINA/LANCHONETE DO IFBA CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA LOCALIZADA NA AV. SÉRGIO VIEIRA DE MELO, 3.150, ZABELÊ, 45.078-900, PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES AOS SERVIDORES E CORPO DISCENTE DO IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA. PRAZO DE EXPLORAÇÃO DE 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEIS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.

CLIENTELA: 2.027 PESSOAS (EM MÉDIA) INCLUINDO OS TRÊS TURNOS.

VALOR MÍNIMO DO ALUGUEL MENSAL: R\$ 500 – (QUINHENTOS REAIS) PELO ESPAÇO FÍSICO, ACRESCIDOS 25% REFERENTE AO CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA, TOTALIZANDO R\$ 625,00 – (SEISCENTOS E VINTE E CINCO REAIS)

OBS: CONTATOS TELEFONE (77) 3426-5211 - 3426-3355 EMAIL CPLCONQUISTA@IFBA.EDU.BR



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO I

CONCORRÊNCIA PÚBLICA.

Nº 01/2018 – IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA

PROCESSO Nº 23278.002138/2018-77

Termo de Referência

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração da cantina **com área exata de 200 m²** no **IFBA – Campus Vitória da Conquista.**

1.2 Local item: **AV. SÉRGIO VIEIRA DE MELO, 3.150 – BAIRRO ZABELÊ, VITÓRIA DA CONQUISTA – BA, 45.078-900, EM VITÓRIA DA CONQUISTA – BAHIA.**

2. DA JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Vitória da Conquista possui atualmente 188 (cento e oitenta e oito) servidores (docentes e técnicos administrativos), 10 (dez) professores substitutos, 24 (vinte e quatro) estagiários, 1.737 (um mil, setecentos e trinta e sete) alunos matriculados, além de 68 (sessenta e oito) funcionários de empresas terceirizadas.

A atividade da Instituição está ligada a oferta de cursos técnicos integrados e subsequentes, bem como por cursos de engenharia, licenciatura e bacharelado, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno.

Dessa forma, considerando a existência de espaço físico com infraestrutura para funcionamento da cantina e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos e servidores do IFBA - Campus Vitória da Conquista, faz-se necessária a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

3. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 7h às 22 horas e aos sábados letivos de 7h às 18:00 conforme o calendário escolar.

3.2 A critério da Administração do IFBA - Campus Vitória da Conquista, os horários de atendimentos poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

3.3 As sugestões para o lanche poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

3.4 A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

a) Bebidas (não alcoólicas)

Suco de frutas

Vitaminas

Refrigerantes

Água Mineral

Café

Leite

Iorgutes e/ou achocolatados

b) Comidas

Sanduíches naturais (frios ou quentes)

Salgados e biscoitos variados

Frutas variadas

Tortas doces e/ou salgadas



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

Sorvete / picolé

Balas e doces diversos

3.5 Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

3.6 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

3.7 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.

3.5. A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente a Administração do Campus;

3.6 O IFBA - Campus Vitória da Conquista poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

3.7 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFBA - Campus Vitória da Conquista, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

3.8 A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFBA - Campus Vitória da Conquista;

3.9 Nas cantinas são expressamente vedadas:

a) A utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

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

c) A comercialização de bebidas alcoólicas;

d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;**
- f) Preparação de lanches para comercialização em locais que não sejam o IFBA - Campus Vitória da Conquista;**
- g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte;**

3.10 O preço cobrado pelos serviços e produtos vendidos na Cantina será definido pela Concessionária, com aprovação prévia do IFBA – Campus Vitória da Conquista, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

3.11 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

3.12 Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IFBA - Campus Vitória da Conquista, bem como aqueles praticados pelo mercado.

3.13 Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

3.14 Não serão permitidas a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

3.15 Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IFBA - Campus Vitória da Conquista, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

3.16 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.

3.17 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

3.18 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFBA - Campus Vitória da Conquista.

3.19 O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

3.20 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do IFBA - Campus Vitória da Conquista, se convier.

3.21 Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

4.1 Responder pela manutenção das instalações da cantina, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências e áreas adjacentes, por sua inteira responsabilidade;

4.2 Realizar dedetização a cada 06 meses, no máximo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados não letivos, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;

4.3 Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

4.4 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra;

4.5 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IFBA - Campus Vitória da Conquista, aquele que não preencher esta exigência. Todos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

4.6 Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;

4.7 Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;

4.8 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;

4.9 Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;

4.10 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;

4.11 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;

4.12 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

4.13 Qualificar os funcionários que prestarão serviços no IFBA - Campus Vitória da Conquista;

4.14 Todo funcionário novo deverá receber qualificação;

4.15 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFBA - Campus Vitória da Conquista;

4.16 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do IFBA - Campus Vitória da Conquista;

4.17 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

4.18 Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 meses;

4.19 Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

4.20 Manter fixados em local visível a tabela de preços de todos os itens encontrados na cantina;

4.21 No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

4.21.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;

4.21.2 Frutas;

4.21.3 Alimentos congelados (pizzas);

4.21.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

4.22 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

4.23 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

4.24 Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;

4.25 Toda saída e entrada de veículos, equipamentos da CONCESSIONÁRIA deverá ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio.

4.26 Preparar alimentos somente para a venda no local objeto da licitação.

5. REGRAS GERAIS

5.1 Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exaustivos:

- Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;
- Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
- Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
- Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.

5.2 A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

5.2.1 Para prevenir quedas e distensões procure:

- Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;
- Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;
- Ao levantar peso, pedir ajuda, se necessário;
- Conservar o piso sempre seco;
- Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;
- Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

5.2.2 Para prevenir cortes:

- Nunca colocar facas no bolso;
- Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;
- Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;
- Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;
- Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

5.2.3 Para prevenir queimaduras:

- Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;
- Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;
- Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;
- Não transporte líquidos quentes pela cozinha;
- Não fume dentro do ambiente;
- Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;
- Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

5.2.4 Para prevenir choques elétricos:

- Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;
- Não utilize fios elétricos desencapados;
- Não faça ligações elétricas de emergência;
- Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

5.3 Educação Sanitária



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

5.3.1 Higiene Pessoal:

- Banho diário;
- Mãos e unhas limpas e bem cortadas;
- Cabelos curtos e limpos;
- Pés limpos e secos;
- Escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;
- Uso de desodorante sem perfume;
- Rosto barbeado.

5.3.2 Além disso o profissional deve:

- Vestir uniforme claro, limpo e bem passado;
- Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;
- Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;
- Lavar as mãos todas as vezes que se mudar de atividade durante o período de trabalho após utilização do banheiro, após pentear ou tocar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assoar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos.

5.3.3 Higiene dos alimentos

- Não pegar alimentos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);
- Lavar muito bem as frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;
- Conservar os alimentos sempre cobertos;
- Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

· Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

5.3.4 Higiene dos utensílios

- Usar sempre utensílios bem lavados;
- Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;
- Utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;
- Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;
- Não deixar os utensílios expostos à poeira.
- Higienizar os utensílios com água morna e detergente;
- Os pratos e talheres devem também ser higienizados com álcool após a lavagem;
- Ao manipular os utensílios de cozinha, é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

5.4 Higiene do local de trabalho

5.4.1 Higiene dos equipamentos

· Deve-se lavar a máquina nas partes interna e externa, de acordo com as instruções recebidas. A parte elétrica da máquina e a resistência nunca devem ser molhados.

5.4.2 Saneamento da cantina:

- Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha, esvaziados em local apropriado e lavados diariamente. Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos). Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cozinha. Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes, manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos;
- Conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da cantina.

5.5 Manipulação dos Alimentos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

5.5.1 Armazenamento

- O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.
- Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.
- Os alimentos secos (como enlatados, açúcar, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.
- Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.
- Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amasadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.
- Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).
- Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.
- As frutas deverão ser adquiridas preferencialmente diariamente.
- Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.
- Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.
- Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de -18°C .
- O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dar debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- Os alimentos de alto risco (derivados do leite e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4oC para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.
- Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.
- Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.
- Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.
- Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

5.5.2 Pré-preparo e preparo

- Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.
- Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.
- Lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.
- Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.
- Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.
- Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4o C ou superior a 70oC.
- Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.
- Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- Após o preparo devem ser coletadas amostras de cada gênero alimentício, inclusive saladas, sobremesas e bebidas.

5.5.3 Distribuição

- Distribuir alimentos com tempo próximo ao da preparação.
- Os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados.
- Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição.
- Secar todos os utensílios com panos limpos.

5.5.4 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo

- Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme. Refrigerado por até 15 dias. Quente, pochê, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações.

- Leite Pasteurizado: homogêneo de cor branca, cheiro suave e característico, gosto adocicado. Em pó: pó bem solto, de cor amarelo claro, sabor característico. Líquido: após fervura, conservar em refrigerador por 1 dia. Em Pó: embalagem fechada por até 12 meses. Em forma de bebida com café, chocolate, frutas, etc. De acordo com receita (pudim, bolos, tortas, suflês).

- Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria por até 5 dias. Lavar em água corrente, folha por folha. Desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente.

- Frutas: Consistência firme, sem manchas ou amassador, cor característica. Lavar muito bem um, espremer o suco, ingerir fresca ou preparar de acordo com a receita.

Refrigerador, local seco, fresco e ventilado por 7 a 10 dias.

- Produtos recomendados para desinfecção das frutas e vegetais:

- Hipoclor (Lever);
- Sumaveg (Lever);
- Aquatabs (Bayer);
- Microlar (Ecolab);



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

-Água Sanitária

6. REGRAS DE OURO DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE - OMS

- Escolher alimentos tratados de forma higiênica;
- Lavar as mãos constantemente;
- Manter limpas todas as superfícies da cantina;
- Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais;
- Utilizar água pura.

7. NA COLETA DE AMOSTRAS DOS ALIMENTOS PREPARADOS DEVE-SE:

- Higienizar bem as mãos (com água e bactericida e álcool 70%);
- Colocar as luvas e máscaras descartáveis;
- Coletar de 100 a 300 gramas de cada alimento utilizando para a coleta utensílios (garfos, facas, colheres ou pinças), usados na distribuição.
- As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados ou em sacos estéreis adequados para este fim;
- As amostras devem ser devidamente etiquetadas e refrigeradas a uma temperatura entre 0° C e 4° C imediatamente após a coleta, por até 48 horas.

8. DA INFRAESTRUTURA

8.1 A área física objeto do edital é de 200 m².

8.2 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 cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

8.3 A Concessionária poderá colocar mesas e cadeiras na área externa da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo IFBA - Campus Vitória da Conquista;

8.4 As cadeiras e mesas a serem utilizadas na cantina deverão ser padronizadas;

8.5 Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o subitem 8.2, devem estar em perfeito estado de funcionamento;

8.6 A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel 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 Administração do IFBA - Campus Vitória da Conquista.

8.7 A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do IFBA - Campus Vitória da Conquista, através do Termo de Vistoria, antes do início das atividades.

9. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

9.1 A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo IFBA - Campus Vitória da Conquista, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pela Diretora Geral do Campus, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

9.2 Não serão permitidos ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

9.3 O prazo de início da concessão onerosa de uso será de **15 (quinze) dias úteis**, contados da data da assinatura do contrato.

9.3.1. O prazo estabelecido no item 9.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pelas Administrações do IFBA - Campus Vitória da Conquista.

10. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

10.1 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de no **valor mínimo mensal R\$ 500,00 - (QUINHENTOS REAIS)** pelo espaço físico, acrescidos 25% referente ao consumo de água e energia, totalizando **R\$ 625,00 – (SEISCENTOS E VINTE E CINCO REAIS)**.

10.1.1 Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisado a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

10.1.2 Os valores a serem reajustados, serão realizados a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGP-M (Fundação Getúlio Vargas) do período ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

10.1.3 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração do IFBA - Campus Vitória da Conquista, ou por dispositivo legal.

10.1.4 O IFBA - Campus Vitória da Conquista poderá rever, a qualquer tempo, as despesas com energia elétrica e água, estabelecendo mediante acordo entre as partes, o reajuste necessário para cobrir tais despesas.

10.1.5 Os valores mensais a serem pagos pela Concessionária, objeto da Concessão deverão ser efetuados até o quinto dia útil do mês subsequente ao trigésimo dia da assinatura do contrato.

10.2 Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da Concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo IFBA - Campus Vitória da Conquista, manifestando concordância ou não com o solicitado.

10.3 A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada no Setor Financeiro do **IFBA – Campus Vitória da Conquista**, ou emitida diretamente pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>.

10.4 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

10.5 No caso de não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFBA - Campus Vitória da Conquista, será aplicada às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

10.5.1 Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

10.6 Nos períodos de férias, recessos escolares e outras paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, a Concessionária **pagará a Concedente apenas 30% (trinta por cento) do valor mensal da concessão de uso**, devendo manter a execução do serviço.

11. DA VIGÊNCIA

11.1 Os contratos de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial das cantinas, vigorarão pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA (S) CONCEDENTE (S)

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

12.2 Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;

12.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.

12.4 Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina.

12.5 Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

12.6 Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;

12.7 A Concedente mantém no campus **08 postos de vigilância, sendo 03 postos das 07:00 às 19:00 horas e 05 postos das 19:00 às 07:00 horas**. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou consequências por conta exclusivas da CONCESSIONÁRIA.

13. DAS BENFEITORIAS

13.1 A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IFBA - Campus Vitória da Conquista, e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.

13.2 Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da cantina permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao IFBA - Campus Vitória da Conquista.

13.3 Somente os bens relacionados, conforme item 8.2, poderá ser removido pela Concessionária, do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do IFBA - Campus Vitória da Conquista.

13.4 Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do IFBA - Campus Vitória da Conquista, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.

13.5 A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IFBA - Campus Vitória da Conquista.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

14. DA VISITA TÉCNICA

14.1 As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas da cantina são **OBRI-GATÓRIAS** e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Diretoria de Administração do IFBA - Campus Vitória da Conquista, pelo telefone **(77) 3426-5211 ou 3426-3355**, os licitantes deverão levar duas vias do atestado de vistoria, disponibilizado no anexo VI do Edital em epígrafe.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1 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 de seus agentes e prepostos.

15.2 Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados por servidor nomeado pela Direção Geral do Campus e, no que couber pelo responsável pelo IFBA - Campus Vitória da Conquista, 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, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

15.3 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.

15.4 A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

15.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

16. PREÇOS



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

16.1 Os preços por item, contidos no cardápio mínimo exigido, deverão ser no mínimo 5% (cinco por cento) menor que os das lanchonetes comuns, excetuando-se os produtos tabelados por Órgão Oficial e poderão ser cobrados pela Concessionária, desta Concorrência, devendo serem mantidos por um período mínimo de 12 meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGP-M (FGV) e/ou na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

16.2 Os preços por item dos demais produtos do cardápio ofertado não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto desta concessão de uso.

16.3 As tabelas dos preços praticados deverá ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo a Direção Geral do IFBA - Campus Vitória da Conquista, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

16.4 Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a IFBA - Campus Vitória da Conquista e a Concessionária.

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

17. OPÇÕES DE CARDÁPIO

17.1 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem abaixo e em observância ao Manual de Cantinas Escolares Saudáveis do Ministério da Saúde.:

- a) BEBIDAS: Sucos de frutas (naturais e/ou polpa), iogurtes, café, achocolatados, chá, água mineral, vitamina de frutas com leite, suco de caixinha ou enlatado, água de coco, refrigerante (copo/lata)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- b) COMIDAS: Frutas (in natura e salada de frutas), sanduíches naturais (frios e quentes), pães doce ou de sal (com manteiga, queijo quente, tipo bauru e com ovos mexidos), bolos e tortas (salgadas e doces) assadas, salgados assados: esfiha aberta ou fechada, pastéis, empada, pão de batata frio ou quente (com recheio de queijo branco, frango, presunto e queijo, atum), pão de queijo, quiche, pizza, fogazza assada, entre outros produtos similares, produtos à base de fibras: barras de cereais, cereais matinais, bolos, tortas, biscoitos, barras de cereais menores de 30g mista com frutas ou fibras ou com chocolate, tapioca.
- c) DOCES: Bolo em fatias (com recheio e cobertura ou simples), torta em fatias (recheios diversos), salada de frutas, cereais (granola, sucrilhos, em barra), sorvetes, picolé de frutas, iogurtes (de polpa de frutas, pedaços de frutas, naturais, diet ou light), mousses (uva, manga, coco, morango e chocolate), pavê, balas, chocolates, goma de mascar, sonho com recheio de baunilha ou goiabada, trufas de chocolate e coco.
- 17.2 Sugere-se o uso reduzido de embutidos (presunto, linguiça, peito de peru, salsichas) nas preparações conforme consta no Manual das Cantinas Escolares Saudáveis (2010).
- 17.3 Fica liberada a aquisição dos salgados e similares adquiridos de fornecedor idôneo, para serem assados no local, bem como produtos industrializados e embalados de fábrica.
- 17.4 Sugere-se a disponibilização dois ou mais de um tipo de açúcar (Açúcar demerara, mascavo e outros).
- 17.5 Sugere-se a disponibilização de dois ou mais tipos de adoçante.
- 17.6 Será exigida do contratado comprovação, através de documento fiscal hábil, da procedência dos salgados e similares. Caso o fornecedor escolhido pela CONCESSIONÁRIA não atenda as exigências sanitárias e/ou de satisfação da clientela, deverá ser exigida sua substituição, para tanto serão realizadas visitas técnicas de supervisão e ainda pesquisa de satisfação com os frequentadores da cantina.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- 17.7 Os alimentos fornecidos deverão conter ingredientes de primeira qualidade, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados.
- 17.8 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.
- 17.9 As sugestões para os lanches poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida (e da Direção Geral do Campus), e em observância ao Manual das Cantinas Escolares Saudáveis do Ministério da Saúde.
- 17.10 Do Fornecimento de refeições em marmitex ou prato executivo:
- 17.7.1 A CONCESSIONÁRIA poderá comercializar refeição no horário de almoço para alunos, servidores e terceirizados do Campus Vitória da Conquista de acordo com as seguintes normas:
- 17.7.2 O marmitex deverá ser confeccionado em local apropriado e deverá respeitar as normas de higiene e controle de temperatura durante a sua confecção e transporte desde a área de produção até a lanchonete.
- 17.7.3 A lanchonete ficará responsável pela qualidade sanitária e organoléptica da alimentação oferecida, e será exigida do contratado comprovação, através de documento fiscal hábil, da procedência dos marmitex. Caso o fornecedor escolhido não atenda as exigências sanitárias e/ou de satisfação da clientela, deverá ser exigida a substituição do mesmo, para tanto serão realizadas visitas técnicas de supervisão e ainda pesquisa de satisfação com frequentadores da cantina.
- 17.7.4 No caso da CONCESSIONÁRIA optar pela comercialização de marmitex e/ou prato executivo, deverá ser servido no horário de 11:00 às 14:00h.
- 17.8 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a troca do fornecedor dos alimentos em no máximo 15 dias após a solicitação formal do IFBA, apresentando à comissão de fiscalização os dados da nova empresa fornecedora.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

17.9 A CONCESSIONÁRIA poderá ser a fornecedora de alimentos desde que possua condições de realizar sua produção.

17.10 A composição de cada item do cardápio deverá atender, em média, a seguinte gramatura:

- a) Arroz simples cozido ou macarrão cozido: 100 a 200 gramas
- b) Feijão simples cozido: 80 a 150 gramas
- c) Prato protéico preparado sem osso (grelhado, assado ou cozido) - 100 a 150gramas
- d) Prato protéico com osso assado, grelhado ou cozido: 150 a 300 gramas
- e) Guarnição: 80 a 150 gramas
- f) Salada cozida: 50 a 80 gramas.

Ao final, o marmitex deverá pesar no mínimo 400 gramas e no máximo 730 gramas (devido a preparações guarnecidas).

17.11 A refeição deverá ser acondicionada em recipiente de alumínio ou isopor com a vedação correta.

17.12 As carnes deverão ser servidas isentas de nervuras, gorduras e aparas.

17.13 Os utensílios destinados ao uso da clientela deverão ser descartáveis.

17.14 Não será permitido o uso de utensílios porosos (madeira, plástico) no preparo dos lanches.

18. LEGISLAÇÃO APLICADA

Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

19. CONDIÇÕES DE ARRENDAMENTO

O IFBA - Campus Vitória da Conquista entregará à Arrendatária a Cantina em perfeita condições de uso, pintada, dotada de pia, ponto de água e energia elétrica, ficando a mesma obrigada as seguintes condições:

19.1. A arrendatária caberá manter e conservar a (s) Cantina (s) nas mesmas condições recebidas do IFBA - Campus Vitória da Conquista, responsabilizando-se pela limpeza



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.

19.2. A arrendatária deverá efetuar o pagamento mensal ao IFBA - Campus Vitória da Conquista, até o 5º dia útil posterior ao trigésimo dia da assinatura do contrato.

19.3. O atraso do pagamento que trata o item anterior acarretará as penalidades previstas no Edital.

19.4. Fica terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros, bem como, de publicações que atentem à moral e aos bons costumes.

19.5. O pessoal que arrendatária, a qualquer título, utilizar nos seus serviços, ser-lhe-á diretamente subordinado, para todos os efeitos patronais e previdenciários, não possuindo, com o IFBA - Campus Vitória da Conquista, qualquer tipo de vinculação empregatícia.

19.6. O pessoal de que trata o item anterior deverá trabalhar limpo, asseado, vestido adequadamente, utilizando fardas, toucas, sapatos, etc, tratando sempre com urbanidade e respeito os Alunos, Servidores e Visitantes do IFBA – Campus Vitória da Conquista.

19.7. A arrendatária será responsável pelos atos praticados pelos seus empregados dentro da Instituição, respondendo por este e cobrindo possíveis prejuízos que venham a ser causados, mesmo involuntariamente, ao patrimônio do IFBA - Campus Vitória da Conquista.

19.8. O IFBA - Campus Vitória da Conquista não se responsabilizará pela guarda de objetos, publicação, gêneros alimentícios ou qualquer outro tipo de produtos ou equipamentos, pertencente à arrendatária, guardado no interior da cantina.

19.9. À arrendatária caberá acatar todas as determinações emanadas da Administração do IFBA - Campus Vitória da Conquista, referentes aos funcionamentos e manutenções das cantinas.

19.10. É vedada a subcontratação, parcial ou total, por parte da arrendatária do objeto desta licitação bem como a utilização das Instalações do IFBA - Campus Vitória da Conquista para a fabricação de lanches para a comercialização em outras repartições. A



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ocorrência comprovada deste fato, em época, implica no **cancelamento** imediato do termo de contrato.

19.11. A arrendatária fica obrigada a fornecer, nos dias úteis, e quando necessário nos domingos e feriados, lanches e refeições, a alunos, visitantes e servidores dos IFBA - Campus Vitória da Conquista.

19.12. Durante o período de férias da Instituição, a arrendatária fica obrigada a pagar o valor de 30% (trinta por cento) do valor integral do aluguel mensal.

19.12.1. Será cobrado o valor de 30% (vinte por cento) do aluguel mensal de arrendamento no período de paralisação dos servidores em função de greve ou motivo de força maior.

19.13. O valor do aluguel mensal de arrendamento terá reajuste anual de acordo com o índice da inflação, medido pelo IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou por outro índice oficial.

19.14. Manter os preços dos produtos em conformidade com os praticados no mercado.

19.15. Manter as instalações físicas dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

Dados específicos do item I – Cantina do IFBA - Campus Vitória da Conquista

Endereço: AV. SÉRGIO VIEIRA DE MELO, 3.150 – BAIRRO ZABELÊ, VITÓRIA DA CONQUISTA – BA, CEP: 45.078-900. Fone (77) 3426-5211 – 3426-3355, EMAIL CPLCONQUISTA@IFBA.EDU.BR

20. Da área a ser locada:

20.1 A Cantina **compreende uma área de: 200 metros quadrados.**

20.2 A empresa deverá disponibilizar, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos:

- Freezer/geladeira, fogão, mesas e cadeiras, baleiro;
- Sanduicheira, cafeteira, extrator de sucos, liquidificador;
- Estufa para conservação de salgados;
- Bandejas para servir as refeições, copos, pratos, talheres, bem como todos os utensílios à prestação dos serviços.
- Oferecer uma ampla variedade de produtos e de primeira qualidade.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- Balcão vitrine para guarda de bolos, pães, doces, salgados, etc.

20.3 Horário de funcionamento: 7:00 às 22:00 de segunda-feira a sexta-feira e das 7:00 às 18:00 aos sábados.

21 - Da demanda

O **IFBA - Campus Vitória da Conquista** é constituído de um contingente de aproximadamente **2.027** pessoas, correspondente a **188** servidores (docentes e técnicos administrativos), **10** professores substitutos, **24** estagiários, **1.737** alunos matriculados e **68** funcionários terceirizados.

JAIME DOS SANTOS FILHO

DIRETOR GERAL

IFBA – CAMPUS Vitória da Conquista

APROVAMOS:

O presente **Edital e Termo de Referência**, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame para a Concorrência Pública para o arrendamento da Cantina do IFBA – Campus Vitória da Conquista, para um período de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Vitória da Conquista/BA, ____ de _____ de 2018.

JAIME DOS SANTOS FILHO

Diretor Geral

IFBA - Campus Vitória da Conquista



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO II

**MODELO CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO
IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ**

Concorrência nº. 01/2018

Processo nº. Nº 23281.002138/2018-77.

Prezados Senhores,

(nome da empresa), CNPJ/MF nº. _____, sediada (endereço), tendo examinado a Concorrência, vem apresentar a presente para o Arrendamento da Cantina Escolar do **IFBA – Campus Vitória da Conquista**, de conformidade com a Concorrência mencionada. Outrossim, declara que:

a) Declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório, assim como que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

b) Declara, sob as penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

c) Que, caso sejam a empresa adjudicatária desta licitação, cumprimos fielmente com o seu objeto, mediante a fiscalização do IFBA - Campus Vitória da Conquista, com observação integral das normas pertinentes.

d) Sob as penas da Lei, que:

- Somos beneficiários da Lei Complementar nº. 123/2006.
- Não somos beneficiários da Lei Complementar nº. 123/2006.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

Esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observadas as condições da Concorrência.

(cidade), ____ de _____ de 2018.

Assinatura

(identificar o signatário)

CPF e RG



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO III

CONCORRÊNCIA PÚBLICA.

Nº 01/2018 – IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA

PROCESSO Nº 23281.002138/2018-77.

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Vitória da Conquista/BA, de de 2018

Á

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – CAMPUS VITÓRIA
DA CONQUISTA**

Assunto: Edital de Concorrência Pública nº 01/2018/ IFBA – Campus Vitória da Conquista

Senhor Presidente,

Temos a satisfação de passar às mãos de V.Sas. a presente proposta de concessão de uso remunerada para exploração de espaço nesta Instituição na prestação de serviços de cantina, com os seguintes dados:

Valor global da proposta da concessão de uso do espaço, para exploração de cantina do IFBA – Campus Vitória da Conquista importando em R\$ 000,00 (XXXXXXXX) reais.

Validade da Proposta :()dias.

Atenciosamente,

Assinatura

Nome e cargo

(papel timbrado ou c/ carimbo do CGC ou CPF)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO IV

CONCORRÊNCIA PÚBLICA - Nº 01/2018 – IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA
PROCESSO Nº 23281.002138/2018-77.

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Nome do Representante Legal da Empresa Licitante), inscrito no CPF-MF sob nº..... e RG Nº, emitido pela, em/...../....., como representante devidamente constituído da Empresa **(Identificação Completa da Empresa Licitante)** doravante denominada **Licitante**, para fins do disposto no Edital da Concorrência Nº/2018, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) A proposta apresentada para participar da Concorrência Nº/2018 foi elaborada de maneira independente pela Licitante, 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 da Concorrência Nº/2018, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência Nº/2018 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Concorrência Nº/2018, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Nº...../2018 quanto a participar ou não da referida licitação;

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

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

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

Vitória da Conquista – Bahia., de de 2018.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO V

CONCORRÊNCIA PÚBLICA.

Nº 01/2018 – IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA

PROCESSO Nº 23281.002138/2018-77.

MINUTA DO CONTRATO N.º ____/2018, FIRMADO ENTRE O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA E A EMPRESA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO E EXPLORAÇÃO DA CANTINA IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA, CONFORME O EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 01/2018/IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA, PROCESSO Nº 23281.002138/2018-77.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA, Instituição de Ensino Superior, sob a forma de Autarquia, detentora de autonomia administrativa, financeira, patrimonial, didática e disciplinar, vinculada ao Ministério da Educação e integrante do Sistema Nacional de Educação Tecnológica, com sede à rua Av. Sérgio Vieira de Melo, 3.150, Bairro Zabelê, Vitória da Conquista – BA, CEP 45.078-900, inscrita no CNPJ sob N.º **10.764.307/0004-65**, neste ato representada pelo Senhor Diretor Geral, Prof. Jaime dos Santos Filho, brasileiro, portador do RG. Nº 545758181 SSP-BA, CPF. Nº 671.946.055-20, doravante denominada **IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA**, e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, com sede em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada por seu Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar este **CONTRATO**, mediante as Cláusulas e condições seguintes, de acordo com as disposições contidas do Edital de **Concorrência nº 01/2018**, constante do processo nº **23281.002138/2018-77**, sujeitando-se no que couber, aos ter-

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Vitória da Conquista

Av. Sérgio Vieira de Melo, 3.150 – Bairro Zabelê, Vitória da Conquista – BA, 45.078-900 – Tel.: +55 (77) 3426-5211 /3426-3355 – Ramal 2534 - Email : cplconquista@ifba.edu.br



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

mos das Leis n.ºs. 8.666, de 21 de junho de 1993; 9.069, de 26 de junho de 1995; 9.648 de 27 de maio de 1998; 10.192. de 14 de fevereiro de 2001, do Decreto 3.722 de 09 de janeiro de 2001 e da Instrução Normativa n.º 5, de 21 de julho de 1995, do MARE, Lei Complementar 123, de 15 de dezembro de 2006, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: O presente Contrato tem por objeto a concessão de uso de **um espaço de 200m²** para exploração dos serviços de Cantina do IFBA – Campus Vitória da Conquista, de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I – Projeto Básico – deste Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA: Nos termos da Proposta apresentada pela **CONTRATADA**, na Concorrência N.º **01/2018/IFBA – Campus Vitória da Conquista**, devidamente aprovada e homologada em todas as suas vias e anexos, que ficam fazendo parte integrante deste **TERMO DE CONTRATO**, a **CONTRATADA** se compromete a executar todos os serviços constantes da mesma, sob a forma de **PREÇO UNITÁRIO** e que, de uma maneira geral, compreendem: EDITAL, e tudo de acordo com as determinações administrativas e demais especificações expressa que também passam a fazer parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA: Pela concessão de uso remunerado do espaço na exploração da cantina, objeto do presente contrato, a **CONTRATADA** pagará ao **IFBA – Campus Vitória da Conquista**, nas condições e valores estabelecidos na proposta, aprovada pelo **IFBA – Campus Vitória da Conquista** e parte integrante do Contrato, o valor mensal global de R\$ xxx,xx (xxx,xx reais)

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A cobrança com as despesas com água e luz, estão inclusas no valor do arrendamento.

PARÁGRAFO SEGUNDO Ficarão ao encargo da **CONTRATADA** todas as despesas com transportes, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do presente Contrato, não podendo transferir ao **IFBA – Campus Vitória da Conquista** a responsabilidade por seu pagamento e nem onerar o objeto em questão.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Vitória da Conquista

Av. Sérgio Vieira de Melo, 3.150 – Bairro Zabelê, Vitória da Conquista – BA, 45.078-900 – Tel.: +55 (77) 3426-5211 /3426-3355 – Ramal 2534 - Email : cplconquista@ifba.edu.br



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

PARÁGRAFO TERCEIRO: Os pagamentos serão realizados mensalmente pela **CONTRATADA**, até o quinto dia útil, subsequente ao trigésimo dia da assinatura do contrato, no valor correspondente à concessão de uso remunerada do espaço.

PARÁGRAFO QUARTO: Os valores correspondentes a esta cláusula, deverão ser recolhidos na CONTA ÚNICA DE CADA CAMPUS, através de GRU emitida pelo setor de Administração ou através do site: tesouro.fazenda.gov.br.

PARÁGRAFO QUINTO: O atraso no cumprimento do pagamento, acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor principal, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

CLÁUSULA QUARTA: A CONCESSIONÁRIA OBRIGA-SE A :

4.1 a funcionar de segunda a sexta-feira das 7h às 22h e aos sábados das 7h às 18h, e eventualmente aos domingos e feriados sob comunicação expressa da Administração do **IFBA – Campus Vitória da Conquista** com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A critério da Administração do Campus, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais;

4.2 A fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, com os respectivos preços

4.3 A manter os preços no mínimo 5% (cinco por cento) menor que os das lanchonetes comuns, excetuando-se os produtos tabelados por Órgão Oficial. A tabela de preços deverá ser elaborada em Reais, não podendo sofrer qualquer tipo de reajuste;

4.4 A não vender, sob qualquer pretexto, **cigarro e/ou bebidas alcoólicas** de qualquer natureza;

4.5 A não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

4.6 A manter limpas as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização da cantina a cada 06 (seis) meses;

4.7 A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referentes aos Serviços Contratados, às normas Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

contidas, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, quaisquer conseqüências advindas do descumprimento das mesmas.

4.8 A manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente.

4.9 A afixar em lugar visível, a **tabela de preços** dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONCEDENTE.

4.10 Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.

4.11 A somente instalar ventiladores e ar condicionado mediante prévia autorização da Concedente.

4.12 Assumir todos os encargos quando da Instalação de linha telefônica, após autorização da Concedente.

4.13 A CONCESSIONÁRIA manterá o **padrão de qualidade** dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.

4.14 Preparar alimentos exclusivamente para a venda no local objeto da licitação

4.15 A realizar a lavagem das frutas em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

4.15 Não instalar equipamentos industriais de grande porte para produzir alimentos;

4.17 A CONCESSIONÁRIA deverá manter instalações e equipamentos da cantina sempre impecavelmente **limpos**.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

4.18 Não utilizar os utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que estiverem em contato direto com o alimento. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana, vidro ou descartáveis.

4.19 Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

4.20 A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pela “Comissão de Fiscalização da Cantina ou Direção Geral.

4.21 A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pela Comissão ou por usuário da cantina.

4.22 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

4.23 Toda e qualquer saída ou entrada de veículos, de equipamentos da CONCESSIONÁRIA da sede deverá se precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.

4.24 A CONCESSIONARIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas pelos, Campi que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

4.25 Ressarcir a entidade licitante – **IFBA – Campus Vitória da Conquista**, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

4.26 - Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

4.27 Até o 15º dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao servidor designado pelo **IFBA – Campus Vitória da Conquista** (FISCAL DO CONTRATO), o recibo do depósito realizado na conta única de cada Campus referente a concessão de uso.

4.28 Ao final deste contrato, quando da entrega a área e dos equipamentos pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

4.29 Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que encontram-se descritos no projeto Básico.

4.30 Apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades da Cantina, a relação dos seus empregados que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.

4.31 A fornecer ao **IFBA – Campus Vitória da Conquista** o cadastro de seus fornecedores para controle com os seguintes dados: CNPJ; NOME; ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa jurídica), e NOME; RG; CPF, ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa física).

4.32 A manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação.

4.33 A cumprir todas as condições que estão expressas no Projeto Básico, que constitui o **Anexo I** deste contrato.

4.34 Apresentar autorização de funcionamento emitida pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e licença sanitária emitida pelo órgão de vigilância sanitária do município.

CLÁUSULA QUINTA: OBRIGAÇÕES DO IFBA – Campus Vitória da Conquista



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- 5.1 Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 5.2 Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;
- 5.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.
- 5.4 Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina.
- 5.5 Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
- 5.6 Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;
- 5.7 A Concedente mantém **08 postos de vigilância, sendo 03 postos das 07:00 às 19:00 horas e 05 postos das 19:00 às 07:00 horas no IFBA – Campus Vitória da Conquista**. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou consequência por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 5.8 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal de contrato posteriormente designado, que terão as seguintes funções:
1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, parágrafo 1§ e 2§ da Lei 8.666/93).
 2. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
 3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;
 4. Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato.
 5. Anotar todas as queixas para serem examinadas;
 6. Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONCESSIONÁRIA;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

7. Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades.
 8. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
 9. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do permissionário e/ou empregados na execução dos serviços;
 10. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da licitante vencedora;
 11. Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;
 12. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos;
- 5.2 A - Fiscalização se efetivará na Cantina por prepostos do **IFBA – Campus Vitória da Conquista**, previamente designados.

CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

O prazo da concessão é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura deste Instrumento, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por períodos iguais e sucessivos, até o máximo de **60 (sessenta) meses**, se do interesse das partes CONCEDENTES, compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial, devendo seu extrato ser publicado no Diário Oficial da União, que deverá ser providenciado pelo IFBA, na data de sua assinatura, obedecidos os termos do **Edital de Concorrência nº 01/2018**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O prazo máximo para a concessionária iniciar a execução dos serviços é de **15 (quinze) dias úteis** subsequentes ao da assinatura do presente contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A cada prorrogação do contrato ou quando se justificar a alteração do valor da remuneração paga pelo Contratado far-se-á incidir o IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) sobre o valor da referida remuneração.

CLÁUSULA SÉTIMA: DAS DESPESAS - Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará inclusive os encargos trabalhistas,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA OITAVA: DAS BENFEITORIAS

8.1 As benfeitorias que forem necessárias para prestação dos serviços, serão realizadas pela concessionária nas dependências da cantina e dependerão de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE e não ficará incorporado ao imóvel, podendo o mesmo retirar do imóvel no momento da desocupação.

CLÁUSULA NONA: DAS PENALIDADES

9.1 Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes será chamado, na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente às sanções seguintes, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis:

- a) Advertência;
- b) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;
- c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

9.2 Fica garantida a defesa prévia da Licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato;

9.3 Pela inexecução total ou parcial do objeto, a CONCEDENTE poderá garantir prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a CONCESSIONÁRIA venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a IX e artigos 87 e 88 da Lei nº 8.666/93, e segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa nos seguintes percentuais:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

I- De 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato por queixa fundamentada da comunidade, com relação à má prestação de serviços;

II- De 1,0% (um ponto percentual) do valor mensal dos serviços prestados, por majorar os preços aplicados acima do mercado contíguo ao **IFBA – Campus Vitória da Conquista**;

III – De 2,0% (dois pontos percentuais) do valor global do contrato por atraso no pagamento mensal das obrigações;

IV- De 2,0% (dois pontos percentuais) do valor global do contrato pelas infrações não previstas nos itens anteriores.

c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência Tecnologia da Bahia, por prazo de até 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no termos do art. 87 da Lei 8.666/93;

12.4 As sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores- SICAF.

12.5 As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da Licitante, devidamente comprovada perante a Administração.

9.6 A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Termo de Contrato, que não forem salda-das nos prazos legais, na forma da Lei nº. 8.666/93 e da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA: RESCISÃO

10.1 Ficará o presente contrato rescindido, a juízo da Administração, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

a) descontinuidade injustificada na prestação dos serviços avençados;

b) paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação e anuência da Administração;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

- c) desatendimento das determinações da executora deste contrato, assim como das de seus superiores;
- d) cometimento reiterado de falhas na execução do contrato, em desrespeito às obrigações deste Contrato;
- e) decretação de falência ou instauração de insolvência civil da CONCESSIONÁRIA;
- f) dissolução da empresa;
- g) alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste contrato;
- h) ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato.
- i) O presente contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo, a critério do CONCEDENTE, desde que por ele verificado o desempenho insatisfatório dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA;
- j) Atrasar por 90 (noventa) dias corridos o pagamento mensal de suas obrigações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS

11.1 Restituir o espaço físico concedido, no caso de rescisão ou findo o prazo contratual, devolvendo também os equipamentos e bens concedidos, em perfeito estado de uso, sem que haja exigência de qualquer tipo de pagamento ou retribuição à Concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDO- DA PUBLICAÇÃO

12.1 A publicação do presente Contrato no Diário Oficial da União, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, correndo as despesas as expensas da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal do Estado da Bahia para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste instrumento contratual, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que possa vir a ser, para dirimir as dúvidas oriundas do presente contrato.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

13.2 E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes, CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA.

Vitória da Conquista – Bahia, ----- de ----- 2018.

JAIME DOS SANTOS FILHO
DIRETOR GERAL
IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA

EMPRESA

TESTEMUNHAS:

CPF

CPF



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO VI.

CONCORRÊNCIA PÚBLICA

Nº 01/2018 – IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA

PROCESSO Nº 23281.002138/2018-77

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA AO LOCAL DOS SERVIÇOS

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – IFBA –
Campus Vitória da Conquista.**

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Assunto: Declaração de visita ao local dos serviços referente ao Edital de Concorrência Pública nº 01/2018/IFBA – Campus Vitória da Conquista.

Senhor Presidente,

Temos a informar que para os devidos fins, o Sr....., representante desta Sociedade tendo visitado o local dos serviços, objeto do Edital de Concorrência nº 01/2018, no diadede 2018, declara e comprova de que tomou conhecimento de todas as implicações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da presente licitação, para a prestação dos serviços propostos, assumindo todas as condições previstas e peculiares a uma Instituição de Ensino.

Data.

Assinatura - nome do emitente da declaração, cargo e carimbo da Empresa com CNPJ ou CPF.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO
DECLARAÇÃO**

(nome da licitante) _____, CNPJ/CPF: nº. _____, sediada (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(a) _____

Nome e número da identidade do declarante



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO VIII

MODELO EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

REF. (Identificação da Licitação)

_____, inscrito no
CNPJ/CPF Nº _____, por intermédio de seu
representante legal identidade Nº _____ e do CPF
nº _____, declara para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Nº
8.666, de 21 de junho de 1999, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que
não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não
emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

DATA

_____ REPRESENTANTE LEGAL

TANTE LEGAL

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA
CAMPUS – VITÓRIA DA CONQUISTA**

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES

Ao IFBA – CAMPUS VITÓRIA DA CONQUISTA

Comissão de Licitação

Concorrência _____/2018

A

Empresa [Razão Social da Licitante], através da presente, declara para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das condições e todas as informações para o o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, e ainda, que aceita como válida a situação em que se encontra para a realização dos serviços a que se refere a Concorrência nº 01/2018.

E por ser verdade, assina a presente declaração sob as penas da lei.

_____, em _____ de _____ de 2018.

[Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal]

[Dados da Declarante: Razão Social e Carimbo do CNPJ]

Visto do Servidor do IFBA