



**Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia**

Edital nº 01/2022 de 07 de março de 2022.

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA nº 01/2022
(Processo Administrativo nº 23278.008218/2021-91)**

Torna-se público que o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA**, por meio da Comissão de Licitação, instituída pela Portaria nº 60 de 04 de outubro de 2021, sediado na Av. Renato Campos, nº 900, Nossa Srª da Conceição, BR 116 , Km-220 na cidade de Euclides da Cunha - BA, CEP: 48.500-000, realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **MAIOR LANCE**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislações aplicável em vigor, e ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES CONTENDO A DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS:

1.1 Às 09 horas, do dia 08, do mês de abril, do ano 2022, no endereço do IFBA campus Euclides da Cunha, Av. Renato Campos, nº 900, Nossa Srª da Conceição, BR 116 , Km-220 na cidade de Euclides da Cunha - BA, CEP: 48.500-000 para entrega dos Envelopes nº 01, com os documentos de habilitação, e nº 02, com a proposta, além das declarações complementares.

2. HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

2.1 Às 10 horas, do dia 08, do mês de abril, do ano 2022, na sala do Miniauditório localizado no endereço do IFBA campus Euclides da Cunha, Av. Renato Campos, nº 900, Nossa Srª da Conceição, BR 116 , Km-220 na cidade de Euclides da Cunha - BA, CEP: 48.500-000 terá início a sessão, prosseguindo-se com o credenciamento dos participantes e a abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação e a realização de consulta “on line” ao SICAF quando for o caso.

2.2 Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 1
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – CAMPUS
EUCLIDES DE CUNHA
CONCORRÊNCIA Nº 01/2022.

(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)

(CNPJ)

ENVELOPE Nº 2

PROPOSTA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – CAMPUS
EUCLIDES DA CUNHA

CONCORRÊNCIA Nº 01/2022.

(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)

(CNPJ)

2.3 Os licitantes interessados em participar do certame não necessitam encaminhar seus representantes legais para entregar os envelopes com a documentação e as propostas, podendo, inclusive, encaminhá-los via Correio ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação no endereço indicado no Item 1 deste Edital e conter os dois envelopes acima mencionados, além das declarações complementares, com antecedência mínima de 1 (um) dia do momento marcado para abertura da sessão pública.

3. DO REPRESENTANTE E DO CREDENCIAMENTO

3.1 Os licitantes que desejarem manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório deverão estar devidamente representados por:

3.1.1 Titular da empresa licitante, devendo apresentar cédula de identidade ou outro documento de identificação oficial, acompanhado de: registro comercial no caso de empresa individual, contrato social ou estatuto em vigor, no caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, no caso de sociedades cooperativas; sendo que em tais documentos devem constar expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura; OU

3.1.2 Representante designado pela empresa licitante, que deverá apresentar instrumento particular de procuração ou documento equivalente, com poderes para se manifestar em nome da empresa licitante em qualquer fase da licitação, acompanhado de documento de identificação oficial e do registro comercial, no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor no caso de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhado, neste último, de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, no caso de sociedades cooperativas;

3.2 Cada representante legal/credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.

4. OBJETO

4.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a cessão de uso do espaço físico da cantina do IFBA Campus Euclides da Cunha, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1 O objeto desta licitação não acarreta despesas a Unidade, não sendo necessário dotação orçamentária.

6. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

6.1 Poderão participar desta licitação, os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, desde que enquadradas como microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual.

6.2 Não poderão participar desta licitação:

6.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.2.2 que não atendam às condições destes Edital e seus anexos;

6.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

6.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

6.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

6.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

6.2.8 instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

6.2.8.1 É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017-TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

6.2.9 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

6.3 Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

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

6.4 Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, a comissão verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

7.1.1 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

7.1.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

7.1.2.1.2 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.1.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será declarado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.2 Não ocorrendo inabilitação, será consultado o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, para os licitantes cadastrados, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e à qualificação econômica financeira, conforme o disposto da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

7.3 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

7.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.5 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar, no envelope nº 1, a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

7.6 Habilitação Jurídica:

7.6.1 Identidade e CPF do licitante, ou caso seja, dos dirigente(s), sócio(s) e Representate(s) legal(is), e se for o caso, identidade e CPF do cônjuge/companheiro(a) do licitante, dos dirigente(s), sócio(s) e Representate(s) legal(is).

7.6.2 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.6.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada -

EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

7.6.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

7.6.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.6.6 Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

7.6.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

7.7 Regularidades Fiscal e Trabalhista:

7.7.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

7.7.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.7.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

7.8 Qualificação Econômico-Financeira:

7.8.1 certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

7.8.1.1 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

7.8.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.8.2.1 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

7.8.2.2 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

7.9 Qualificação Técnica:

7.9.1 Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Projeto Básico.

7.9.1.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração (modelo ANEXO V) emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

7.10 Todos os licitantes, cadastrados ou não no SICAF, deverão apresentar, ainda, no envelope nº 1:

7.10.1 Declaração de que não utiliza de mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos da Lei 9.854, 1999, conforme modelo ANEXO VI;

7.11 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

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

7.12.1 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

7.13 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja habilitada, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

7.14 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante estará habilitado para a fase de classificação.

8. DA PROPOSTA

8.1 A proposta de preço, apresentada no envelope nº 2, será redigida no idioma pátrio, impressa, rubricada em todas as suas páginas e ao final firmada pelo representante legal da empresa licitante, sem emendas, entrelinhas ou ressalvas, devendo conter:

8.1.1 Razão social e CNPJ da empresa licitante;

8.1.2 Descrição do objeto de forma clara, observadas as especificações constantes do Projeto Básico e demais documentos técnicos anexos;

8.1.3 Preços unitários e valor global da proposta, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real).

8.1.4 Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura do certame.

8.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

8.3 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com a despesa de pessoal.

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

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

8.6 Além proposta de preço, deve ser apresentada no envelope nº 2 a lista com o cardápio e preços a serem praticados, conforme modelo anexo VIII.

8.7 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser

colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

9. DA ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1 No dia, hora e local designados neste Edital, em ato público, na presença dos licitantes, a Comissão Especial de Licitação para exploração da cantina, receberá de uma só vez, os Envelopes nº 01 e nº 02, bem como as declarações complementares, e procederá à abertura da licitação.

9.1.1 Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os licitantes ou representantes credenciados, não sendo permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

9.2 Como condição para participação, o licitante cadastrado, ou não, no SICAF, deve entregar, separadamente dos envelopes acima mencionados, a seguinte comprovação:

9.2.1 declaração de que se trata de microempresa e/ou empresa de pequeno porte;

9.2.2 declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor;

9.2.3 declaração de elaboração independente de proposta;

9.2.4 declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

9.3 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital e seus anexos.

9.4 Como condição para a aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n. 123/2006, a Comissão de Licitação poderá realizar consultas e diligências para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pela ME/EPP/MI, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3º, inciso II, da referida Lei, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, §2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

9.4.1 Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006;

9.4.2 A participação em licitação na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, sem que haja o enquadramento nessas categorias, ensejará a aplicação das sanções previstas em Lei e a não-aplicação, na presente licitação, dos benefícios decorrentes dessa qualificação.

9.5 Depois de ultrapassado o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido, nem tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação ou proposta de preços apresentadas.

9.6 A seguir, serão identificados os licitantes e proceder-se-á à abertura dos Envelopes nº 01 - Documentos de Habilitação.

9.6.1 O conteúdo dos envelopes será rubricado pelos membros da Comissão e pelos licitantes presentes ou por seus representantes, e consultado o SICAF, se for o caso.

9.7 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, nos termos do subitem 7.1 deste Edital.

9.8 Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a reunir-se, informando os licitantes. Nessa hipótese, todos os documentos de habilitação já rubricados e os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços, rubricados externamente por todos os licitantes e pelos membros da Comissão, permanecerão em poder desta, até que seja concluída a fase de habilitação.

9.9 Ao licitante inabilitado será devolvido o respectivo Envelope nº 02, sem ser aberto, depois de

transcorrido o prazo legal sem interposição de recurso ou de sua desistência, ou da decisão desfavorável do recurso.

9.10 Após o procedimento de verificação da documentação de habilitação, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços dos licitantes habilitados serão abertos, na mesma sessão, desde que todos os licitantes tenham desistido expressamente do direito de recorrer, ou em ato público especificamente marcado para este fim, após o regular decurso da fase recursal.

9.10.1 Não ocorrendo a desistência expressa de todos os licitantes, quanto ao direito de recorrer, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços serão rubricados pelos licitantes presentes ao ato e mantidos invioláveis até a posterior abertura.

9.10.2 Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não cabe desclassificar o licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9.11 As propostas de preços dos licitantes habilitados serão então julgadas, conforme item próprio deste Instrumento Convocatório.

9.12 Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão de Licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, livre das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

9.13 Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e licitantes presentes.

9.14 Será considerado inabilitado o licitante que:

9.14.1 Não apresentar os documentos exigidos por este Instrumento Convocatório no prazo de validade e/ou devidamente atualizados, ou não comprovar sua habilitação por meio do SICAF, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte.

9.14.2 Incluir a proposta de preços no Envelope nº 01.

9.15 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista de microempresa, empresa de pequeno porte, a mesma terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. O prazo para regularização fiscal será contado a partir da divulgação do resultado do julgamento das propostas e poderá ser prorrogado por igual período a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.16 A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9.17 A intimação dos atos de habilitação ou inabilitação dos licitantes será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1 O critério de julgamento será o **maior preço/oferta** para o valor do aluguel.

10.2 Na data da abertura dos envelopes contendo as propostas, serão rubricados os documentos pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das entidades licitantes. A Comissão, caso julgue necessário, poderá suspender a reunião para análise das mesmas.

10.3 A Comissão de Licitação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

10.4 Não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste Edital, para efeito de

juízo da proposta.

10.5 As propostas serão classificadas em ordem decrescente de preços propostos.

10.6 Existindo empate entre as propostas, será assegurada a preferência, sucessivamente, conforme:

10.6.1 menor preço para o cardápio do almoço;

10.6.2 maior número de itens com menor preço médio para o cardápio de lanches;

10.7 Esgotados os critérios de desempate, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por meio de sorteio, para o qual os licitantes habilitados serão convocados.

10.8 Quando todos os licitantes forem desclassificados, a Comissão de Licitação poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas.

10.9 Será desclassificada a proposta que:

10.9.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

10.9.2 contiver vício insanável ou ilegalidade;

10.9.3 não apresentar as especificações técnicas exigidas no projeto básico ou anexos;

10.9.4 não apresentar cardápio e seus preços;

10.10 Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou o lance que:

10.10.1 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

10.10.2 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

10.10.3 Será facultado ao licitante o prazo de 01 (um) dia útil para comprovar a viabilidade dos preços constantes em sua proposta, conforme parâmetros do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993, sob pena de desclassificação.

10.11 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

10.12 Se a proposta de preço não for aceitável, a Comissão de Licitação examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.13 Do julgamento das propostas e da classificação, será dada ciência aos licitantes para apresentação de recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Interposto o recurso, será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no mesmo prazo.

10.14 Transcorrido o prazo recursal, sem interposição de recurso, ou decididos os recursos interpostos, a Comissão de Licitação encaminhará o procedimento licitatório para homologação do resultado do certame pela autoridade competente e, após, adjudicação do objeto licitado ao licitante vencedor.

10.15 A intimação do resultado final do julgamento das propostas será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

10.16 O resultado do certame será divulgado no site do Campus e Diário Oficial da União.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1 A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de licitantes e julgamento das propostas observará o disposto no art. 109, § 4º, da Lei 8.666, de 1993.

11.2 Após cada fase da licitação, os autos do processo ficarão com vista franqueada aos interessados, pelo prazo necessário à interposição de recursos.

11.3 O recurso da decisão que habilitar ou inhabilitar licitantes e que julgar as propostas terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir aos demais recursos interpostos, eficácia suspensiva.

11.4 Os recursos deverão ser encaminhados para e-mail licitacao.euc@ifba.edu.br ou endereçado à Comissão Especial de Licitação referente ao processo licitatório de concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração da cantina do IFBA/Campus Euclides da Cunha entregue ao setor Protocolo instalado no endereço do Campus informado no item 01;

11.5 O recurso será dirigido ao Diretor Geral do Campus, por intermédio da Comissão de Licitação, e será julgado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, será encaminhado a instância superior e a decisão será proferida nesse mesmo prazo, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

11.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Projeto Básico, anexo I deste Edital.

13. DO TERMO DE CONTRATO

13.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

13.2 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

13.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

13.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura, prorrogável na forma dos arts. 57, §1º e 79, §5º, da Lei nº 8.666/93.

13.3.1 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF, para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

13.3.1.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

13.3.1.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.4 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

14. DO REAJUSTE

14.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Projeto Básico, anexo a este Edital.

15. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Projeto Básico, anexo a este Edital.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

16.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas neste Edital e seus anexos, na proposta apresentada e no Projeto Básico, anexo a este Edital.

17. DO PAGAMENTO

17.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Projeto Básico, anexo a este Edital.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, o licitante/adjudicatário que:

18.1.1 não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

18.1.2 apresentar documentação falsa;

18.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

18.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.5 não mantiver a proposta;

18.1.6 cometer fraude fiscal;

18.1.7 comportar-se de modo inidôneo.

18.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

18.3 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações acima discriminadas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

18.3.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

18.3.2 Multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

18.3.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

18.3.4 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 causados.

18.3.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

18.4 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

18.5 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

18.6 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

18.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

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

18.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18.11 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Projeto Básico.

19. DA IMPUGNAÇÃO

19.1 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante esta Administração, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, pelas falhas ou irregularidades que viciariam este Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

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

19.3 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666, de 1993, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 da referida Lei.

19.4 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao.euc@ifba.edu.br, ou por petição dirigida ao setor Protocolo no endereço do descrito no item 1 deste edital.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

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

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

20.4 A participação na licitação implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste instrumento convocatório e seus Anexos, bem como da obrigatoriedade do

cumprimento das disposições nele contidas.

20.5 Qualquer modificação no instrumento convocatório exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.6 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação da Comissão em sentido contrário.

20.7 No julgamento das propostas e da habilitação, a Comissão poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

20.8 É facultada à Comissão ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

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

20.10 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no site <https://portal.ifba.edu.br/euclides-da-cunha>, e também poderá ser lido no endereço o IFBA Campus Euclides da Cunha, sediado na Av. Renato Campos, nº 900, Nossa Sr^a da Conceição, BR 116, Km-220 na cidade de Euclides da Cunha - BA, CEP: 48.500-000, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20.10.1 Pedido de dúvidas e esclarecimentos podem ser enviados a Comissão pelo e-mail licitacao.euc@ifba.edu.br ou agendado atendimento com a Comissão através do setor de Protocolo.

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

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

20.13 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

20.14 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições da Lei n. 8.666, de 1993, e demais diplomas legais eventualmente aplicáveis.

20.15 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Seção Judiciária da Bahia - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro.

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

20.16.1 ANEXO I - Projeto Básico;

20.16.2 ANEXO II - Planta Baixa da Cantina;

20.16.3 ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato;

20.16.4 ANEXO IV - Modelo de Atestado de Vistoria (se for o caso);

20.16.5 ANEXO V - Modelo de Declaração de Não Vistoria / Declaração que conhece as condições locais para execução do objeto;

20.16.6 ANEXO VI - Modelo de Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal;

20.16.7 ANEXO VII - Modelo de Proposta;

20.16.8 ANEXO VIII - Modelo apresentação de cardápio e preços;

20.16.9 ANEXO IX - Modelos de declaração de elaboração independente de proposta;

20.16.10 ANEXO X - Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

20.16.11 ANEXO XI - Modelo de declaração de microempresa, de empresa de pequeno porte;

Euclides da Cunha - BA, 07 de março de 2022.

Silvana Cristina Costa Correia
Diretora Geral



Documento assinado eletronicamente por **SILVANA CRISTINA COSTA CORREIA, Diretor (a) geral do Câmpus Euclides da Cunha**, em 07/03/2022, às 17:41, conforme decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2213270** e o código CRC **953FD88F**.

PROJETO BÁSICO - EUC/DG.EUC/TAES.EUC

ANEXO I

SERVIÇO CONTINUADO SEM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA

(Processo Administrativo n.º 23278.008218/2021-91)

1. DO OBJETO

1.1 A cessão de uso do espaço físico da cantina do IFBA Campus Euclides da Cunha, para atender a comunidade discente, servidores, funcionários e visitantes, na linha de fornecimento de lanches e refeições, e outros, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, Nutricionais, Vigilância Sanitária e Código de Defesa do Consumidor, nos dias e horários de funcionamento da Instituição.

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD. CATSER	UND	QUANT.	VALOR DE REFERÊNCIA UNITÁRIO	VALOR DE REFERÊNCIA TOTAL
01	<p>OBJETO: CONCESSÃO USO - ÁREA, IMÓVEL PÚBLICO.</p> <p>LOCAL: IFBA campus Euclides da Cunha</p> <p>DESCRIÇÃO DETALHADA: Cessão de uso do espaço físico da cantina do IFBA Campus Euclides da Cunha, objetivando a comercialização de lanches e refeições, para atender a discentes, servidores, funcionários e visitantes.</p> <p>Área aproximadamente 116,51 m².</p>	19356	Und / Mês	12	R\$ 263,55 <i>(incluído as despesas com água e energia elétrica)</i>	R\$ 3.162,60
VALOR TOTAL ESTIMADO						R\$ 3.162,60

1.2 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.3 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, continuado, sem mão de obra exclusiva, de cessão de espaço físico para fins de comercialização de alimentos.

1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, decorrente da MAIOR OFERTA/LANCE sobre o preço mensal do aluguel.

1.5 O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.6 A planta e metragem do espaço físico que será objeto desta concessão de uso, consta em Anexo a este termo de referência.

1.7 O valor com as despesas de água e energia elétrica correspondente a R\$150,00 (cento e cinquenta reais) está incluso no valor de referência.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A execução do serviço atenderá às necessidades do Instituto Federal da Bahia, Campus Euclides da Cunha, doravante denominada CONTRATANTE, no sentido de propiciar a toda comunidade do Campus (Alunos, Técnicos, Docentes, Terceirizados e Visitantes Autorizados), uma alimentação saudável, balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas sem a necessidade de deslocamento do Campus.

2.2 Destacamos que o instituto encontra-se localizado na Av. Renato Campos, nº 900, Nossa Srª da Conceição, BR 116, Km-220 na cidade de Euclides da Cunha - BA, afastada da zona urbana, do centro comercial, em uma área pouco povoada e edificada, essa localização dificulta o acesso a serviços, como exemplo a de aquisição de alimentos. Cabendo ao Instituto promover, ou facilitar o acesso a estes serviços de grande importância mediante a cessão de um espaço físico.

2.3 O tempo de permanência dos servidores, alunos, bem como visitantes autorizados nas dependências do IFBA justificam a necessidade do Instituto promover o acesso ao serviço.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, abrange a cessão de área/espaço público, referente a cantina do IFBA Campus Euclides da Cunha para a comercialização de refeições, lanches, salgados, bolos, artigos de bomboniere, bebidas, cafés e artigos afins, para a comunidade (discente, servidores, funcionários e visitantes):

3.1.1 Vedada a comercialização de bebidas alcoólicas e itens que não sejam do gênero alimentício.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade concorrência.

4.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Produção e/ou comercialização de gêneros alimentícios na cantina do IFBA Campus Euclides da Cunha, sendo vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros e outros produtos diferentes do ramo de alimentação.

5.1.1.1 Cardápio sugestivo a ser ofertado:

a) bebidas;

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES
01	Café coado pequeno	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
02	Café coado médio	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
03	Café com leite médio	Copo de 180ml (com leite integral ou desnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
04	Chá	Variar os sabores: maçã com canela, erva doce, erva cidreira, maracujá, capim-limão, frutas vermelhas, hibiscus, dentre outros. Copo e/ou 80 e 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
05	Água mineral com Gás	Garrafa Pet 500ml
06	Água mineral sem Gás	Garrafa Pet 500ml
07	Água de Coco	Caixinha 200ml
08	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores: goiaba, manga, laranja, limão... etc
09	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores disponíveis: abacaxi, manga, acerola, cajá, caju, entre outros.
10	Iogurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml ou outro tamanho próximo
11	Vitamina de frutas	Banana ou abacate ou mamão com leite integral ou desnatado (Preparada na hora)
12	Leite integral	Quente ou gelado. Copo de 180 ml. Observação: não adoçado.
13	Leite com achocolatado	Quente ou gelado. Copo de 180 ml. Observação: não adoçado.

b) lanches e pratos salgados;

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES
01	Pão quente	Pão francês ou pão de leite (50g) com manteiga
02	Pão com queijo	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Queijo(20g)
03	Pão com ovo	Pão francês ou pão de leite (50g) com ovo frito
04	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)
05	Misto frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)
06	Misto frio integral	Pão de integral (50g), Presunto(20g) ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g), Cenoura ou Beterraba (10g) e Tomate (20g)
07	Sanduíches	Tipo hambúrguer, cheeseburger, cheese salada, cheese frango
08	Hot dog	Pão próprio para hot dog. Recheio mínimo: salsicha, molho de tomate, batata palha
05	Torta salgada	Recheios diversos como: frango, carne etc. Fatia com no mínimo 100g
09	Esfirra	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc
10	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, bacalhau, camarão, pizza, legumes... etc
11	Pão de queijo	Unidade de 80g
12	Pastel assado	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, queijo, pizza, legumes, palmito... etc
13	Mini-pizza	Pelos menos três opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne
13	Biscoitos caseiros	Pacote com no mínimo 200g. Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional.
14	Bolo simples	Bolo simples sem recheio, pelo menos 1 sabor: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, aipim, puba, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.
15	Panquecas	Sabores variados (frango, carne, queijo)
16	Tapioca	Sabores variados (frango, carne, queijo)
17	Cuscuz	Tamanho pequeno e médio com recheios variados (ovo, carne, frango)

c) almoço;

TIPO	PREPARAÇÃO	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO
	Salada crua (no mínimo 2 opções)	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, rúcula, repolho tomate, vagem, etc.
	Molhos (no mínimo 2 opções)	A vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, azeite

"Self-service" com balança		balsâmico, etc.
	Acompanhamentos	Arroz branco, integral Feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão fradinho, grão de bico, lentilha, ervilha.
	Pratos principais protéicos (no mínimo 2 opções)	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc.
		Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc. Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc.
Guarnições (no mínimo 2 opções)	Farofa (variada); Purês (de batata, abóbora, aipim etc.); Batatas e mandiocas fritas ou cozidas; Banana da terra (à milanesa frita); Suflês (de queijo, de cenoura etc.); Tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.); Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.); Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondele, canelone. 1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc.	
Prato Feito	O Prato Feito deve obrigatoriamente conter: a) Salada crua (porção em média 50g); b) Salada Cozida (porção em média 100g); c) Acompanhamentos (feijão e arroz) (porção em média 150g); d) No mínimo 2 opções protéicas (porção em média de 120 a 150g) e) Guarnição (porção em média 120g);	Sugestão de composição pode ser a mesma descrita acima.

d) Doces e sobremesas;

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES
01	Chocolates	Bombom mínimo 20 g.
02	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g
03	Barra de cereal diet (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g. Alimento diet
04	Sorvete	Sabores variados
05	Picolé	De frutas
06	Salada de frutas	Porção de 200g com no mínimo 4 frutas variadas.
07	Doces elaborados	Pavês, pudins, mousses

5.1.2 Quadro de funcionários suficientes para atendimento dos serviços com qualidade, eficiência e eficácia.

5.1.3 A contratada deve possuir os equipamentos e materiais necessários para a perfeita execução dos serviços, sendo necessário o uso dos principais itens descritos no item 9.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 16 horas, mediante agendamento.

6.1.1 Podendo ser agendado previamente pelo telefone (75) 99810-7934 ou pelo e-mail depad.euc@ifba.edu.br, dg.euc@ifba.edu.br.

6.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.2.1 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.3 Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser disponibilizado via e-mail ou outra forma compatível de compartilhamento, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

6.4 A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.5 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1 O horário estabelecido para a distribuição do almoço será entre: 11h30min e 13h30min, de segunda a sexta-feira, sendo que a cantina deverá funcionar das 07 às 21 horas, podendo o horário e dia de funcionamento sofrer alterações de acordo com a necessidade da Contratante, especialmente em sábados letivos.

7.1.2 Comercialização de refeições, lanches e artigos em bomboniere, para atendimento ao público formado por Alunos, Docentes, Técnicos Administrativos, Servidores Terceirizados e Visitantes Autorizados.

7.1.2.1 As refeições e lanches devem ter preços compatíveis com os praticados no mercado da cidade de Euclides da Cunha, **devendo a licitante apresentar no momento da proposta lista dos itens a serem comercializados com valores que serão**

cobrados, cabendo a Administração deste *Campus* aceitar ou não cada item e o preço proposto.

7.1.2.2 O reajuste dos preços dos itens comercializados poderão ser realizados a qualquer momento, desde que permaneçam compatíveis com o do mercado contíguo ao IFBA Campus Euclides da Cunha e que tenha sido solicitado formalmente a Administração do Campus e autorizado pelo fiscal do contrato.

7.1.3 A Contratada deve expor em local visível a todos, painel com lista dos produtos a venda com os seus respectivos preços.

7.1.4 A limpeza e asseio do espaço disponibilizado será de total responsabilidade da Contratada, devendo manter rigorosamente limpa e arrumada a área sob concessão.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1 O contrato de cessão será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente, havendo acordo entre as partes, até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses.

8.2 Mediante declaração e em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, indicar preposto, aceito pela fiscalização, para representá-la administrativamente durante o período de vigência do contrato, sempre que for necessário. Na declaração deverá constar o nome completo, n.º do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

8.3 Informar a Contratante quaisquer atualização de dados ou contatos.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades que não comprometam a execução do serviço, promovendo a substituição quando necessário.

9.1.1 São materiais pertinentes a execução dos serviços:

MATERIAIS PERTINENTES A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
Fogão, preferencialmente industrial
Forno, preferencialmente industrial
Liquidificador, preferencialmente industrial
Balcão térmico para condicionamento, sendo um em separado para saladas
Freezer e/ou refrigerador, em quantidade suficiente para armazenar alimentos
Estufas suficiente para acondicionar os lanches
Mesas e cadeiras para as refeições
Talheres de mesa, em quantidade suficiente para atender a demanda, ensacados individualmente
Pratos de porcelana brancos em quantidade suficiente para atender à demanda

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1 A demanda do IFBA Campus Euclides da Cunha é composta por, alunos, servidores docentes e técnicos administrativos, servidores terceirizados e visitantes autorizados, tendo como base os quantitativos abaixo:

- a) 408 Estudantes;
- b) 66 Servidores (Docentes e Técnicos Administrativos);
- c) 16 Servidores Terceirizados;

10.1.2 O horário de funcionamento do Campus é das 07:00 às 22:00, das segundas às sextas-feiras, e eventualmente em sábados letivos.

10.1.3 O horário para disponibilização do almoço ocorre das 11:30 às 13:30.

10.1.4 Manter os preços praticados na cantina de acordo com os praticados no mercado local.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

11.4 Receber da Contratada o valor resultante da concessão, no prazo e condições estabelecidas neste Projeto Básico, mediante GRU.

11.5 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

11.5.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto.

11.5.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.

11.5.3 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.6 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

11.7 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

11.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

11.9 Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

11.10 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 Executar os serviços conforme especificações deste projeto básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas e de acordo com este projeto básico e em sua proposta.

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

12.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital o valor correspondente aos danos sofridos.

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

12.5 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

12.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

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

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

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

12.11 Promover a guarda, manutenção e vigilância de seus materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços e que estiver na área concedida, durante a vigência do contrato.

12.12 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este projeto básico, no prazo determinado.

12.13 Conduzir a prestação do serviço com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

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

12.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

12.19 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com pessoal.

12.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.

12.21 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

12.22 Assumir integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, qualidade dos produtos produzidos e comercializados, pela distribuição dos gêneros alimentícios, equipamentos, bem como por quaisquer danos decorrentes da realização destes serviços, causados ao IFBA ou a terceiros.

12.23 Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços, os equipamentos de proteção individual adequados, além de trajas condizentes com a atividade, que deverá ser usado diuturnamente.

12.24 Manter a área concedida, em perfeito estado de higiene, limpeza e conservação, cabendo-lhe os custos sobre a manutenção ou adequação de suas instalações.

12.25 Cumprir prazo máximo, para iniciar a execução do serviço, de 30 (trinta) dias, ambos os prazos a contarem da data de assinatura do contrato.

12.26 Preparar as refeições com gêneros qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e em conformidade com a legislação Sanitária.

12.27 Deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte itens das tabelas divulgadas.

12.28 Cumprir com o horário estabelecido para funcionamento, e o horário de disposição do almoço.

12.29 Não vender ou dar exposição de bebidas alcoólicas.

12.30 Dispor de funcionários em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura, sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.

12.31 Submeter os manipuladores de alimentos a exame médico de admissão, bem como a exames periódicos, de acordo com as exigências das autoridades sanitárias, providenciando, obrigatoriamente, para que todos os empregados sejam portadores de Carteira de Saúde, devidamente atualizadas.

12.32 O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde.

12.33 Assegurar que o responsável pelo caixa e pela limpeza das dependências da cantina (área de cocção, estoque, chãos, paredes janelas entre outras áreas) não participe da manipulação de alimentos.

12.34 Fazer uso de trajés condizentes com a atividade, incluindo proteção para os cabelos (redes ou toucas), aventais e sapatos. Além do uso de máscara de proteção facial conforme orientação das autoridades de saúde.

12.34.1 Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos.

12.35 Disponibilizar sem nenhum custo adicional, palitos de dente embalados individualmente, azeite de oliva, molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese, molho para salada) e vinagre bem como guardanapos, saches individuais de sal, açúcar e adoçante artificial, em quantidade suficiente para atender a demanda.

12.36 Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

12.37 Prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde alimentos são manipulados e armazenados.

12.38 Realizar dedetização dentro das recomendações da Vigilância Sanitária. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.

12.39 Realizar as benfeitorias que julgar necessárias no espaço físico, somente mediante autorização do IFBA Campus Euclides da Cunha, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

12.40 A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos suficientes a correta prestação dos serviços, todos eles em boas condições de funcionamento e higiene, sendo de responsabilidade da CONTRATADA realizar manutenção preventiva e corretiva bem como reposição imediata em caso de defeito dos mesmos, não sendo aceitável a má execução dos serviços por falta destes.

12.41 As superfícies que entram em contato direto com o alimento devem ser de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos.

12.42 No preparo das refeições e dos padrões de higiene:

12.42.1 Produzir e distribuir as refeições em cozinha própria localizada no IFBA dentro dos padrões de higiene estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, devendo obrigatoriamente, prepará-las no dia de sua distribuição, levando em consideração ainda, que o alimento deve permanecer o menor tempo entre o seu preparo e o consumo.

12.42.2 É permitida a revenda pela contratada de lanche produzido por terceiros, desde seja informada ao fiscal do contrato, os fornecedores e o local de produção, e que seja permitida a fiscalização deste locais.

12.42.3 Apresentar, sempre que solicitada amostra de qualquer material a ser empregado nos serviços.

12.42.4 Não utilizar bicarbonato de sódio, vinagre ou produtos similares para acelerar o cozimento ou alterar a cor dos vegetais.

12.42.5 Não utilizar amaciantes para carnes, visto que deverá ser utilizado cortes de carne de boa qualidade.

12.42.6 Servir os lanches aos usuários devidamente acondicionados em embalagens próprias ou em pratos.

12.42.7 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não poderão ser reutilizados em nenhuma hipótese.

12.42.8 Providenciar a conservação dos alimentos, de seus estoques e do material necessário ao seu preparo.

12.42.9 O ambiente de manipulação dos alimentos deve ser devidamente higienizado, incluindo as superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos.

12.42.10 Os manipuladores deverão utilizar trajés devidamente limpo, em total condição de higiene, fazendo uso de sapatos adequados, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas limpas, curtas e sem esmalte, e os cabelos devem estar limpos, presos e protegidos com toucas.

12.42.11 Não será permitido o uso de maquiagem e adornos (anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros), pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.

12.42.12 Não permitir a manipulação de alimentos por pessoas nas atividades de recebimento de dinheiro e de higienização de chãos, janelas, teto.

12.42.13 Não deixar de realizar a higienização das paredes, tetos, freezers, refrigeradores, fogões, bancadas e demais equipamentos e utensílios.

12.42.14 Acondicionar e recolher o lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes.

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

alimentos.

12.42.16 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do IFBA, sem condições de serem consumidos.

12.43 Especificações sobre o cardápio:

12.43.1 Incluir no seu cardápio diário opções de lanches e refeições saudáveis e com teor de gordura, açúcares e sódio controlados.

12.43.2 No período noturno poderá ser dado como opção diferentes tipos de sopas a exemplo de sopa de verduras, sopa de abóbora, de aipim, caldo de ervilha, sopa carne moída com legumes, sopa de feijão, entre outras.

12.43.3 O Buffet de saladas poderá contar também com frutas variadas e cortadas prontas para o consumo.

12.42.4 Quanto às opções de pratos proteicos diariamente poderão ser oferecidos pratos cozidos, assados e grelhados.

12.42.5 Enfatizamos ainda que a oferta de pratos proteicos (carne bovina, suína, peixes, frango, soja, entre outros) de baixo teor de gordura não deverá se restringir a oferta de frango grelhado, devendo haver uma variação dos pratos bem como o uso de temperos naturais como alecrim, manjerição, salsa, tomilho, açafrão entre outros que forneçam sabor ao alimento tornando-os mais atrativo.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2 O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

15.4 A conformidade dos materiais/equipamentos/técnica a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente da Contratada, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico.

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

15.6 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste projeto básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.7 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.8 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.9 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.11 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.12 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.13 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, ou ainda por amostragem, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.14 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.14.1 No local de prestação dos serviços:

15.14.1.1 Verificação da higiene e organização do estabelecimento, observando a limpeza dos espaços sob responsabilidade da contratada, tais como praça de alimentação, lanchonete, cozinha, dispensas, banheiros e áreas externas.

15.14.1.2 Verificação da limpeza e conservação de pias, paredes e pisos.

15.14.1.3 Verificar se as quantidades e o tipo de lixeiras são adequadas, devendo ser com tampa e pedal, como também averiguar se a remoção do lixo é realizada em conformidade com as orientações sanitárias.

15.14.2 Na higiene dos funcionários e materiais:

15.14.2.1 Verificação da higiene dos manipuladores de alimentos, observando a utilização de toucas de proteção para cabelos, trajas limpos com sapatos adequados, uso de máscara e mãos e braços higienizados.

15.14.2.2 Verificação da higiene dos utensílios, panelas, talheres, pratos, panos de prato, forno, fogão, refrigeradores e todos os demais materiais e equipamentos utilizados para a execução dos serviços.

15.14.3 Na manipulação dos alimentos:

15.14.3.1 Verificar se o manuseio dos alimentos e as preparações obedecem ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde.

15.14.3.2 Verificação da manipulação e transporte dos alimentos, desde o preparo a distribuição, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados na produção e transporte.

15.14.4 No armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos:

15.14.4.1 Verificar o armazenamento dos insumos em área limpa, organizada, ventilada, protegido de insetos e longe de produtos químicos ou de limpeza .

15.14.4.2 Verificação do acondicionamento dos alimentos nas estufas, balcões, buffets, refrigeradores e freezers, bem como se as temperaturas estão de acordo ao recomendado.

15.14.4.3 Verificar as embalagens utilizadas no armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, sendo os vasilhames bem fechados e identificados como nome, data de preparo e prazo de validade.

15.14.5 No serviço:

15.14.5.1 Verificação do cardápio mínimo exigido, evitando a falta de produtos e de opções a clientela.

15.14.5.2 Verificação da data de validade dos produtos comercializados, e das matérias primas utilizadas na produção de lanches e refeições.

15.14.5.3 Verificar o atendimento dos funcionários, como tempo de resposta, presteza, atenção, higiene na distribuição e etc.

15.14.6 Na documentação:

15.14.6.1 Verificar a existência e a validade do Alvará Sanitário e de funcionamento do estabelecimento.

15.14.6.2 Verificação de certificados técnicos,

15.14.6.3 Verificação da regularidade fiscal e trabalhista, como também da habilitação jurídica exigida para a contratação.

15.14.6.4 Verificar os demais documentos que sejam necessários, conforme legislação aplicável ao serviço.

15.14.7 Acompanhar a execução dos serviços, verificando se atende as condições contidas neste projeto básico, nas normas de vigilância sanitária, no código de defesa do consumidor e nas demais legislações aplicáveis ao objeto.

15.15 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.16 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1 O objeto será constantemente avaliado mediante inspeção minuciosa de todos os serviços executados, dos documentos apresentados e das cláusulas contratuais.

16.2 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste projeto básico e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.3 A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização verificar até que sejam sanadas todas as eventuais pendências.

17. DO PAGAMENTO

17.1 A concessão de uso será onerosa, com pagamento mensal do valor referente a taxa de ocupação da área (aluguel do espaço), conforme condições deste projeto básico.

17.1.1 O valor a ser pago a título de taxa de ocupação da área (aluguel do espaço) será o valor da oferta/lance/proposta vencedora, sendo o valor mínimo o previsto na tabela do item 1.1.

17.1.2 O valor mensal a ser pago pela Contratada à cedente refere-se única e exclusivamente à taxa de utilização da área cedida, cabendo à Contratada arcar com todas as despesas decorrentes da exploração dos serviços.

17.2 A mensalidade deverá ser paga até o décimo dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, através de GRU emitida e entregue a Contratada.

17.2.1 O atraso nos pagamentos devidos ficará sujeito à correção monetária calculada pela variação do Índice Geral de Preços (IGP), acrescido de multa moratória diária de 0,2% (dois décimos percentuais) ao dia.

17.3 A cobrança multa moratória diária pelo atraso nos pagamentos não impede aplicação de demais sanções pelo atraso ou falta de pagamento.

17.4 Em momento de férias discentes, e outros tais como greve, paralisações, ou suspensão das atividades, ou ainda outros acontecimentos que reduzam significativamente o número de pessoas na unidade, deverá ser feita a compensação mediante redução no valor do aluguel a ser pago.

17.4.1 A redução será de 4,5% por dia paralisado,

17.4.2 No mês em que houver período de suspensão superior a 15 dias seguidos, deverá ser cobrado da contratada apenas **30% do valor mensal** do aluguel.

18. REAJUSTE

18.1 O contrato de concessão **poderá ser reajustado anualmente**, a critério da Administração, aplicando-se como base para o ajuste o **IGP-M** acumulado para o período do contrato.

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

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

18.4 O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1 O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

19.2 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

19.2.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

19.2.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

19.3 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

19.4 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

19.4.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.

19.4.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

19.4.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

19.4.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

19.5 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

19.6 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

19.7 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

19.8 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

19.9 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

19.10 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

19.11 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

19.12 Será considerada extinta a garantia:

19.12.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

19.12.2 no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

19.13 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

19.14 A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei a CONTRATADA que:

20.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

20.1.2 ensejar o retardamento da execução do objeto.

20.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato.

20.1.4 comportar-se de modo inidôneo.

20.1.5 cometer fraude fiscal.

20.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

20.2.1 Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.

20.2.2 Multa de:

20.2.2.1 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

20.2.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida.

20.2.2.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

20.2.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

20.2.2.5 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato.

20.2.2.6 as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

20.2.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

20.2.4 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

20.2.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Projeto Básico.

20.2.5 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 causados.

20.3 As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.4 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Utilizar as dependências do IFBA para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por ocorrência;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Manter documentação exigida, por ocorrência;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por ocorrência;	02
10	Cumprir horário de funcionamento da cantina, por ocorrência;	01
11	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03

20.5 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.5.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

20.5.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

20.5.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

20.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de (20) vinte dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.8 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

20.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.11 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.12 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

21.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2 Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

21.3.1 Declaração que possui condições e experiência para desempenho do objeto.

21.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1 Valor de R\$ 263,55 (duzentos e sessenta e três reais e cinquenta e cinco centavos), relativo ao valor mínimo para o aluguel mensal, já incluso as despesas com água e energia elétrica no valor de R\$150,00 (cento e cinquenta reais).

21.5 O critério de julgamento da proposta é o maior preço do valor do aluguel.

21.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1 O valor total estimado para a contratação é de R\$ 3.162,60 (três mil cento e sessenta e dois reais e sessenta centavos).

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1 A contratação objeto deste procedimento licitatório não produzirá despesas a Unidade.

Euclides da Cunha- BA, 23 de novembro de 2021.

- Projeto Básico elaborado pela Comissão Especial de Licitação referente ao processo licitatório de concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração da cantina do IFBA/Campus Euclides da Cunha

Maria Edileide Neris dos Anjos

Luan Philipe Herculano Braz

Valeria Brandão Souza

- Revisado por:

Paulo Marcelo Luz dos Santos

Diretor do Departamento de Administração e Planejamento do campus Euclides da Cunha

- Autorização da Autoridade Competente:

Silvana Cristina Costa Correia

Diretora Geral do campus Euclides da Cunha



Documento assinado eletronicamente por **LUAN PHILIPPE HERCULANO BRAZ, Técnico(a) em Tecnologia da Informação**, em 17/02/2022, às 16:09, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **VALÉRIA BRANDÃO SOUZA, Nutricionista**, em 17/02/2022, às 16:09, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **SILVANA CRISTINA COSTA CORREIA**, Diretor (a) geral do Câmpus Euclides da Cunha, em 19/02/2022, às 23:50, conforme decreto nº 8.539/2015.

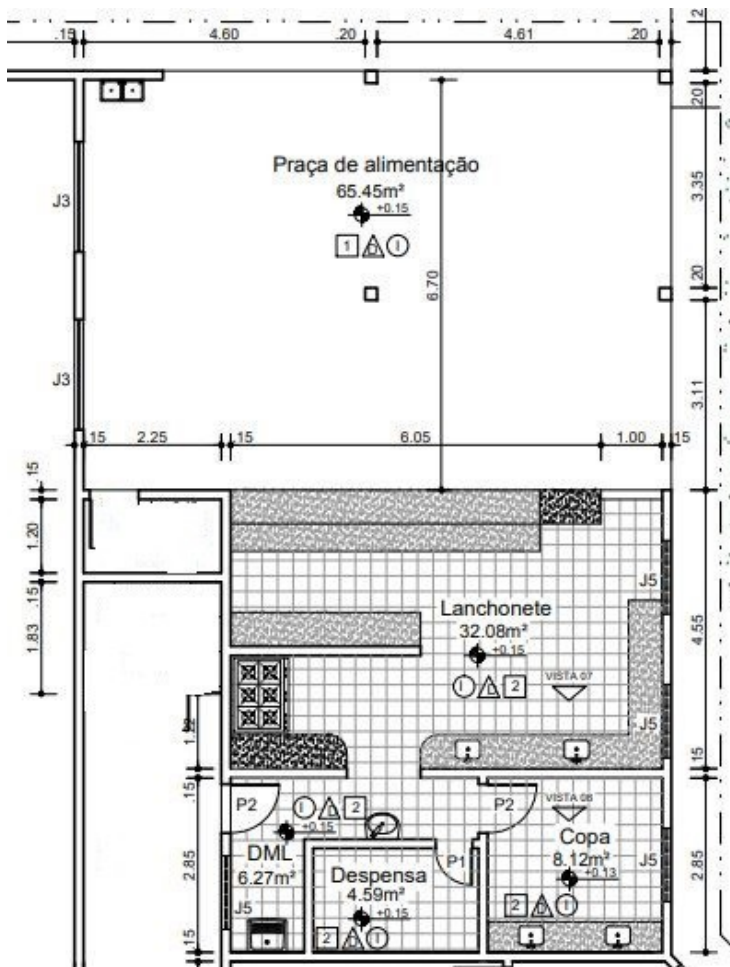


Documento assinado eletronicamente por **PAULO MARCELO LUZ DOS SANTOS**, Diretor(a) de Administração e Planejamento, em 24/02/2022, às 15:25, conforme decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2191365** e o código CRC **CC870455**.

ANEXO II - Planta Baixa da Cantina;



ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato;

MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO USO ÁREA, IMÓVEL PÚBLICO nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA E A EMPRESA
.....**DE ACORDO COM A CONCORRÊNCIA nº 01/2022, PROCESSO Nº 23845.000593/2020-20**

A União, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA**, com sede na Av. Renato Campos, nº 900, Nossa Srª da Conceição, BR 116 , Km-220 na cidade de Euclides da Cunha - BA, CEP:

48.500-000, Estado Bahia, inscrito no CNPJ sob o nº 10.764.307/0001-12, neste ato representado pela Diretora Geral **Silvana Cristina Costa Correia**, nomeado pela Portaria nº 3296, de 16 de Dezembro de 2021, publicada no *DOU Nº 183, de 27 de Setembro de 2021*, portador da matrícula funcional nº 1964315, inscrito no CPF 020.377.234-23, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº....., expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Licitação nº 01/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação para cessão de uso do espaço físico da cantina do IFBA Campus Euclides da Cunha, para atender a comunidade discente, servidores, funcionários e visitantes, na linha de fornecimento de lanches e refeições, e outros, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, Nutricionais, Vigilância Sanitária e Código de Defesa do Consumidor, nos dias e horários de funcionamento da Instituição, que serão prestados nas condições estabelecidas no Projeto Básico, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital da Concorrência e seus anexos, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

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

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), relativo ao valor para o aluguel mensal, incluído as despesas com água e energia elétrica, perfazendo o valor total do contrato de R\$.....(.....).

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A contratação objeto deste Termo de Contrato licitatório não produzirá despesas União.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para o pagamento da CONCESSIONÁRIA à concedente e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Projeto Básico, anexo ao Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Projeto Básico, anexo ao Edital.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Projeto Básico, anexo ao Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Projeto Básico, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Projeto Básico, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sem motivos, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Estado da Bahia - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

-

[Redacted]

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

[Redacted]

CPF e nome legível

[Redacted]

CPF e nome legível

ANEXO IV - Modelo de Atestado de Vistoria (se for o caso);

MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

Eu, _____ CPF _____
responsável pela Empresa _____, declaro
para os fins, que compareci ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia,
Campus Euclides da Cunha, tendo visitado o local da Cantina, objeto desta licitação, na data
____/____/____, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e condições do local, com
vistas a atender ao Edital da Concorrência nº 01/2022.

Declaro ainda que tomei conhecimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos
para participação do processo.

(Local), ____/____/20____

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.
Emitir em papel com timbre (cabecalho) que identifique a licitante.

ANEXO V - Modelo de Declaração de Não Vistoria / Declaração que conhece as condições locais para execução do objeto;

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Eu, _____ CPF _____ responsável pela Empresa _____, declaro para os devidos fins, que tomei conhecimento de todas as exigências e documentação relativa a Concorrência nº 01/2022, composta do Edital e seus anexos. E que NÃO vistoriamos o local da Cantina, objeto desta licitação, onde deverão ser realizadas as atividades relativas à concessão do espaço, situado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, Campus Euclides da Cunha, Av. Renato Campos, nº 900, Nossa Sr^a da Conceição, BR 116 , Km-220 na cidade de Euclides da Cunha - BA, CEP: 48.500-000. Assumindo a responsabilidade sobre as possíveis dificuldades e eventuais prejuízos que possam ser causados devido à falta de conhecimento de todas as peculiaridades do local, conforme item 6 do Projeto Básico.

(Local), _____ de _____ de 20 _____

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.
Emitir em papel com timbre (cabeçalho) que identifique a licitante.

ANEXO VI - Modelo de Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal;

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE MENOR TRABALHADOR

Declaramos que não possuímos em nosso quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, nos termos do inciso XXXIII do Artigo 7 da Constituição Federal.

(Local), _____ de _____ de 20____

ANEXO VII - Modelo de Proposta;

MODELO APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

À
 Comissão de Licitação da Cantina
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Euclides da Cunha

1. Em atendimento ao Edital da Concorrência Pública nº 01/2022, apresentamos e submetemos à apreciação nossa Proposta Comercial:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR	VALOR TOTAL
01	Cessão de uso do espaço físico da cantina do IFBA Campus Euclides da Cunha, objetivando a comercialização de lanches e refeições, para atender a discentes, servidores, funcionários e visitantes.	Und / Mês	12	R\$ _____ (por extenso), relativo ao valor para o aluguel mensal, incluído as despesas com água e energia elétrica.	R\$ _____ _____ _____ (por extenso)

2. Assumimos inteira responsabilidade por quaisquer erros e omissões que venham a ser detectados quando de sua verificação.
3. O prazo de validade dessa proposta é de (informar) (por extenso) dias corridos contados a partir da data de entrega da mesma.
4. Declaramos que na elaboração de nossos preços já estão previstas todas as despesas e que temos consciência dos riscos do negócio, não alegando posteriormente para se eximir das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto.
5. Declaramos ainda, nosso pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em epígrafe e nossa inteira concordância com as condições constantes do Edital e seus anexos.

Atenciosamente,

(Local), _____ de _____ de 20____

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.
 Emitir em papel com timbre (cabecalho) que identifique a licitante.

ANEXO VIII - Modelo apresentação de cardápio e preços;

MODELO PROPOSTA COMERCIAL (CARDÁPIO E PREÇOS)

	ITEM	CARDÁPIO	ESPECIFICAÇÃO	UND	VALOR UNT. PROPOSTO	MARCA/FABRICANTE
1. bebidas	1.1	Café coado pequeno		Copo de 50 ml		
	1.2	Café coado médio		Copo de 180 ml		
	1.3	Café com leite médio		Copo de 180ml		
	1.4	Chá		Copo e/ou 80 e 180 ml		
	1.5	Água mineral com Gás		Garrafa Pet 500ml		
	1.6	Água mineral sem Gás		Garrafa Pet 500ml		
	1.7	Água de Coco		Caixinha 200ml		
	1.8	Suco natural de frutas		Copo de 300ml		
	1.9	Suco de polpa da fruta		Copo de 300ml		
	1.10	logurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas		Garrafa de 180ml ou outro tamanho próximo		
	1.11	Vitamina de frutas		Copo de 300ml		
	1.12	Leite integral		Copo de 180 ml		
	1.13	Leite com achocolatado		Copo de 180 ml		
	2. lanches e pratos salgados	2.1	Pão quente		Unidade	
2.2		Pão com queijo		Unidade		
2.3		Pão com ovo		Unidade		
2.4		Misto Quente		Unidade		
2.5		Misto frio		Unidade		
2.6		Misto frio integral		Unidade		
2.7		Sanduíches		Unidade		
2.8		Hot dog		Unidade		
2.9		Torta salgada		Pedaço 150g		
2.10		Esfirra		Unidade		

	2.1 1	Empada		Unidade		
	2.1 2	Pão de queijo		Unidade ou Porção		
	2.1 3	Pastel assado		Unidade		
	2.1 4	Mini-pizza		Unidade		
	2.1 5	Biscoitos caseiros		Unidade ou Porção		
	2.1 6	Bolo simples		Pedaço 150g		
	2.1 7	Panquecas		Unidade		
	2.1 8	Tapioca		Tamanho Pequeno e Médio		
	2.1 9	Cuscuz		Tamanho Pequeno e Médio		
3. almoço	3.1	Self-service		Quilo		
	3.2	Prato Feito		Unidade		
4. doces e sobrem esas	4.1	Chocolates		Unidade 20g		
	4.2	Barra de cereal		Unidade 25g		
	4.3	Barra de cereal diet		Unidade 25g		
	4.4	Sorvete		Quilo		
	4.5	Picolé		Unidade		
	4.6	Salada de frutas		Porção 200ml		
	4.7	Pavês, pudins, mousses		Porção 150ml		

(O cardápio mínimo deve atender o descrito no item 5.1.1.1 do Projeto Básico, anexo ao Edital. Sendo que é apenas o mínimo exigido, cabendo ao licitante a livre oferta de itens, desde que enquadrados no objeto desta licitação e de acordo com os requisitos de Edital e seus anexos)

(Local), _____ de _____ de 20____

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.
Emitir em papel com timbre (cabecalho) que identifique a licitante.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item 9.2.3 do Edital da Concorrência nº 01/2022, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da licitação acima especificada foi elaborada de maneira independente pelo 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 licitação acima especificada, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação acima especificada não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação acima especificada, 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 licitação acima especificada quanto a participar ou não da referida licitação;

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

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação acima especificada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do IFBA Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Euclides da Cunha 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.

(Local), _____ de _____ de 20____

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.
Emitir em papel com timbre (cabeçalho) que identifique a licitante.

ANEXO X - Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE E EMPREENDEDOR INDIVIDUAL

A Empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da carteira de identidade n.º _____, e do CPF n.º _____, DECLARA, para fins de usufruir do tratamento diferenciado e favorecido estabelecido pela Lei Complementar 123, de 15 de Dezembro de 2006, ser Microempresa, empresa de pequeno porte ou empreendedor Individual.

(Local), _____ de _____ de 20____

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.
Emitir em papel com timbre (cabeçalho) que identifique a licitante.

ANEXO XI - Modelo de declaração de microempresa, de empresa de pequeno porte;

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE E EMPREENDEDOR INDIVIDUAL

A Empresa _____, inscrita sob o CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador da carteira de identidade n.º _____, e do CPF n.º _____, DECLARA, para fins de usufruir do tratamento diferenciado e favorecido estabelecido pela Lei Complementar 123, de 15 de Dezembro de 2006, ser Microempresa, empresa de pequeno porte ou empreendedor Individual.

(Local), _____ de _____ de 20____

Carimbo / Assinatura licitante

OBS.: Carimbo com CNPJ da Empresa e assinatura representante legal.
Emitir em papel com timbre (cabeçalho) que identifique a licitante.