



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

EDITAL DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA.

Nº 02/2018 – IFBA CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA Campus Euclides da Cunha, através da Diretoria Geral que disciplina a Comissão de Licitação, de acordo com a Portaria nº 06 de 08 de fevereiro de 2018, torna público às pessoas físicas ou jurídicas, interessadas, a realização de licitação na modalidade de Concorrência Pública nº 02/2018, e do tipo *maior oferta*, de acordo a Lei nº. 8.666/93, consolidada, e as legislações posteriores vigentes no andamento da presente Concorrência.

1.0 – CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 – Local dos serviços: IFBA, Campus de Euclides da Cunha.
1.2 – Esclarecimentos e informações aos licitantes e interessados, diariamente das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 16h00min, na sala do Departamento Administrativo do Campus de Euclides da Cunha. Estará afixada, no quadro de avisos do CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA e no endereço eletrônico – portal.ifba.edu.br/euclides-da-cunha – a cópia do instrumento convocatório.

O Edital poderá ser adquirido através do site <http://portal.ifba.edu.br/euclides-da-cunha> ou <http://www.comprasnet.gov.br> e no Campus objeto desta Licitação onde os interessados deverão comparecer munidos de pendrive para obter cópia do mesmo.

1.3 – Forma de execução: Execução Indireta;

1.4 – Regime de execução: Preço unitário;

1.5 – Tipo de licitação: Maior oferta;

1.6 – Prazo da prestação dos serviços: 12 meses;

1.7 – Prazo de validade das propostas: 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura das mesmas.

1.8 – Autorização para a licitação: Processo Administrativo nº 23278.002994/2018-81

1.9 - A visita técnica para conhecimento das condições físicas da cantina é **FACULTATIVA** e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Diretoria de Administração do Campus de Euclides da Cunha, pelo telefone (75) 99707-4714 ou presencialmente.

2.0 – OBJETO DA LICITAÇÃO

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

2.2 – O licitante vencedor poderá instalar, em espaços determinados pela chefia da Diretoria Administrativa do Campus, até 03 (três) máquinas do tipo autoatendimento (café expresso, biscoitos, etc).

2.3 – O espaço da cessão é ideal para lanches rápidos (salgados, sanduíches, cafés, sucos, biscoitos, chocolates, etc), bem como para o serviço de refeições (almoço), nas modalidades: executivo, prato feito ou comida a quilo.

3.0 – DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 – Atender a comunidade discente, servidores e terceirizados do IFBA/CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA, mediante exploração econômica do espaço físico objeto dessa licitação, na linha de fornecimento de lanches com cardápios variados. O serviço de refeições será facultativo à CONCESSIONÁRIA devendo ser em umas das modalidades: executivo, prato feito ou comida a quilo. Ambos os serviços deverão estar em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição e conforme projeto básico (anexo I).

4.0 – CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO À LICITAÇÃO

4.1 – Pessoas Jurídicas definidas como microempresas e empresas de pequeno porte conforme o Cap. II da Lei Complementar 123/06. Atendendo também esse edital ao disposto no art. 48, I, da mesma lei.

4.2 – Demonstrem aptidão através de Atestado(s) de Capacidade Técnica declarado(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando a aptidão pertinente e compatível com o



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

objeto desta licitação, onde deverá indicar o período em que prestou ou esteja prestando os serviços para os mesmos.

4.3 – As empresas interessadas poderão fazer-se presentes por representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que exiba documento que o identifique e o credencie como participante nesta licitação, devidamente reconhecido pela Comissão Permanente de Licitação, designada por portaria do Diretor Geral do IFBA/Campus de Euclides da Cunha.

4.4 – Não poderão participar da presente licitação as Licitantes que tenham descumprido compromissos técnicos e financeiros anteriores com IFBA ou sanções previstas na Lei nº. 8.666/93.

4.5 – É vedada a participação de consórcios ou grupos de Empresas.

4.6 – É proibida a participação nesta licitação, por si ou por terceiros, de dirigentes e servidores do IFBA e de qualquer outro órgão ou entidade da Administração Pública Federal, observadas as normas que estabelecem os direitos e deveres do Servidor Público.

5.0 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

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

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

5.3 – A impugnação ao edital deverá ser realizada por escrito, mediante documentação endereçada à Comissão Permanente de Licitação, no IFBA/Campus Euclides da Cunha, BR 116, Km 220, CEP 48500-000 – Euclides da Cunha/Bahia.

6.0 – LOCAL, DIA E HORA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS.

6.1 – No dia 27 de Junho de 2018 às 10h00 min horário local, na Sala de Videoconferência do Campus Euclides da Cunha, no endereço: IFBA/Campus Euclides da Cunha, BR 116, Km 220, – Euclides da Cunha/Bahia, as empresas licitantes, far-se-ão presentes, por um preposto legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que exiba, no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique e o credencie legalmente (nº do CPF e RG no documento) como participante da mesma, devendo apresentar-se, no local acima designado para a reunião de abertura das propostas.

7.0 – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

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

7.2 – DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, TRABALHISTA E ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.2.1 – Deverão ser apresentadas em cópias autenticadas, ou apresentar os originais para autenticação pelos membros da comissão de licitação, em 01 (uma) via, ordenados, devidamente identificados, numerados, rubricados e/ou assinados pelo licitante, ficando a critério da Comissão de Licitação exigir os originais de cada um deles. Os documentos são: a habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira, na ordem abaixo:

7.2.2 Documentos relativa à habilitação jurídica:

a) Cédula de identidade;

b) registro comercial, no caso de empresa individual;

c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

- d) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2.3 Documentos Relativos Habilitação de Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – conforme disposições contidas na Lei nº 12.440/2011.
- f) Declaração comprovando que tomou conhecimento de todas as informações do Edital, para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação. (modelo em anexo VI);
- g) Atestado(s) de comprovação da qualificação técnica e aptidão para o desempenho do objeto que se licita conforme o disposto no subitem 4.2;
- h) Declaração de inexistência de fato impeditivo à habilitação de acordo com o que rege a I.N nº 05/95.
- i) Declaração de que o proponente se submeterá a efetuar o pagamento mensal dos gastos, referente ao consumo de energia e água no valor correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) do valor pago mensalmente correspondente ao aluguel do espaço físico;
- j) Declaração de Inexistência de fato Superveniente Impeditivo de sua Habilitação, conforme regulamentação constante da IN/MARE Nº. 05/95, com alterações da IN/MARE Nº. 09/96 e na forma do Artigo 32, § 2º, da Lei nº. 8.666/93, e Declaração de proponente de que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme disposições contidas na Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999 e nos termos do Inciso XXXIII, do Artigo 7º, da Constituição Federal, conforme modelo Anexo.

7.2.4 Relativos a Habilitação de Qualificação Econômico-Financeira

- a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, 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;
- b) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

7.3 A documentação de Habilitação exigida neste edital deverá ser apresentada em envelope separado, opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA**

**IFBA CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA
ENVELOPE Nº. 01
CONCORRÊNCIA Nº. 02/2018
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

7.3 – PROPOSTA DE PREÇOS

7.3.1 – Os documentos relativos a proposta de preços deverão ser apresentados, em cópias autenticadas, em 01 (uma) via, no idioma nacional e ordenados, devidamente identificados, numerados, rubricados e ou assinados pelo licitante, deverão ser acompanhados da relação dos mesmos, ficando a critério da Comissão de Licitação exigir os originais de cada um deles, serão os seguintes:

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

7.3.2 – A proposta de preços exigida neste Edital, deverá ser apresentada em envelope separado, opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:

**IFBA CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA
ENVELOPE Nº. 02
CONCORRÊNCIA Nº. 02/2018
PROPOSTA DE PREÇOS**

7.3.3 – O preço, em moeda corrente nacional, deverá ser indicado na proposta, elaborada em estrita observância ao disposto neste Edital, devendo ser escrito em algarismo e por extenso, prevalecendo, em caso de divergência, o valor escrito por extenso, e em caso de ainda houver divergência entre valores, se aceita o valor unitário.

7.3.4 – Na proposta deverá constar: Identificação da Licitante, Preço do Arrendamento mensal e prazo de pagamento não superior ao décimo dia útil do mês subsequente, conforme modelo no Anexo III.

7.3.5 – A proposta cujo preço do arrendamento mensal for inferior aos preços mínimos estabelecidos no subitem 9.5, e prazo de pagamento superior ao décimo dia útil ao estabelecido no mesmo subitem, será desclassificada.

7.3.6 – Serão desclassificadas as propostas que contiverem valores de custos em parâmetros que não a moeda corrente do país, conforme constante no subitem anterior.

7.3.7 – As assinaturas ou rubricas serão identificadas através de carimbo ou digitadas.

7.3.8 – Prazo de validade da proposta, **não inferior a 60 (sessenta)** dias contados da data de abertura.

7.3.9 – Não será aceita proposta que esteja em desacordo com as especificações aqui exigidas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

7.3.10 – Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta, depois de apresentada, nem aceitos pedidos de desconsideração da mesma, exceto para as empresas credenciadas nesta licitação com o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, disciplinado neste Edital, conforme disposto na Lei Complementar nº. 123 de 14/12/2006.

7.3.11 – Fica assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme consta na Lei Complementar nº. 123 de 14/12/2006.

7.3.12 – Os documentos relativos à habilitação e à proposta deverão ser entregues sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas em envelopes devidamente fechados e identificados apropriadamente.

7.3.13 – A Licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.

7.3.14 – Uma Licitante, incluindo todos os membros de uma associação ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta. Caso uma licitante participe em mais de uma proposta, estas serão levadas em consideração e serão rejeitadas pela Entidade de Licitação.

7.3.15 – Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionista (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

7.3.16 – Nenhuma empresa, funcionário ou instituição vinculada à Entidade de Licitação será elegível para participar deste processo licitatório.

8 - DO PROCEDIMENTO

8.1 Os trabalhos da Comissão, na sessão de abertura, obedecerão aos trâmites abaixo estabelecidos:

8.1.1 – No local, dia e hora previstos no presente Edital, a Comissão receberá os envelopes contendo a documentação de habilitação (**Envelope nº 1**) e recolhendo os envelopes com as propostas de preços (**Envelope nº 2**).

8.1.2 – Após o Presidente da Comissão, declarar encerrado o prazo para recebimento dos envelopes, com os documentos de habilitação e com as propostas, nenhum outro poderá ser recebido.

8.1.3 – Credenciamento das pessoas autorizadas a participarem do certame.

a) O sócio da empresa ou diretor nomeado, deverá apresentar cópia do contrato social da empresa ou estatuto de nomeação acompanhado de suas respectivas identidades para credenciamento.

b) Se for representante, deverá apresentar Procuração Pública ou Particular a qual lhe assegure poderes para representar a empresa nas licitações, conferindo-lhe poderes para isto. Deverá ser apresentada a Procuração acompanhada de sua identidade.

8.1.4 - Abertura dos envelopes contendo a documentação relativa à habilitação os quais serão abertos ante os representantes dos Licitantes. Imediatamente após a fase de habilitação, poderão ser abertos os envelopes das propostas das empresas habilitadas, **desde que haja renúncia expressa ao direito de interpor** recurso por parte de todas as Licitantes, devidamente registrada em Ata.

8.1.4 – A comissão desclassificará as propostas que não contiverem as informações ou que contrariem este Edital.

8.1.5 – Quando todas as Licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas a Entidade de Licitação poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas (art. 48 §3 Lei 8666/93) nas causas que determinaram a inabilitação ou a desclassificação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

8.1.6 – A critério da Comissão, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

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

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

9 – DISPOSIÇÃO GERAL

9.1 – A lista contendo os custos dos lanches é de inteira responsabilidade do licitante, não podendo o mesmo, arguir omissões, enganos e erros para alterar posteriormente o seu valor.

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

9.3 – Todos os preços unitários, ofertados pelo licitante, devem ser iguais ou menores aos praticados no mercado contíguo ao IFBA/Campus Euclides da Cunha.

9.4.- Os preços dos produtos oferecidos só deverão ser reajustados mediante a autorização prévia da Diretoria Administrativa do IFBA/Campus Euclides da Cunha.

9.5 – O valor da concessão remunerada global a ser pago mensalmente ao IFBA/Campus Euclides da Cunha, até o décimo dia útil de cada mês, em moeda corrente do país, não poderá ser inferior aos valores abaixo discriminados: R\$ 350,00 (trezentos e cinquenta reais) pelo espaço físico, acrescidos de 25% (vinte e cinco por cento), referente ao consumo de água e energia.

9.5.1. O acréscimo referente ao item 9.5, corresponde a 10% (dez por cento) do valor referente ao consumo de água e 15% (quinze por cento) valor referente ao consumo de energia elétrica.

9.6 – Nos períodos superiores a 15 (quinze) dias decorrentes de paralisações e férias de professores e alunos, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas 30% do valor total da remuneração mensal de que trata o subitem 9.5.1 deste Edital.

9.7 – As Sociedades deverão apresentar cotação para o item do interesse e condição de explorar os serviços objeto desta Concorrência.

9.8 – O valor referente ao espaço físico e consumo de água deverá ser reajustado anualmente através do IGP-M da Fundação Getúlio Vargas e a parcela que se refere ao consumo de energia, deverá ser reajustado conforme índices da ANEEL.

10 – DISPOSIÇÕES REFERENTES À DOCUMENTAÇÃO:

10.1 – Todos os documentos expedidos pelo licitante devem ser datilografados ou digitados, sem emendas ou rasuras, em papel timbrado do expedidor e os demais documentos no original, ou cópia autenticada por tabelião ou funcionário autorizado pelo IFBA ou publicação em órgãos de imprensa oficial.

10.2.-Os interessados que tenham dúvidas de caráter técnico ou legal, na interpretação dos termos deste EDITAL, serão atendidos durante o expediente, no IFBA, na sala do DEPAD, para esclarecimentos necessários, até 48 (quarenta e oito) horas antes da abertura da licitação, pelo telefone (75) 99810-7934.

11.0 – PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

11.1- A Comissão de licitação abrirá os envelopes HABILITAÇÃO, submetendo-os à apreciação dos presentes credenciados, que a toda documentação autenticarão com suas rubricas, folha por folha. E não havendo impugnação deste ato, proceder-se-á à abertura dos envelopes Proposta de Preços. Registrando impugnações, a Comissão poderá marcar outro dia para abertura dos referidos envelopes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

11.2 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

11.2.1 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.2.2 – A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 11.3.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

11.2.3 – As microempresas e empresas de pequeno porte deverão comprovar seu enquadramento em um dos dois regimes (porte), caso desejem se utilizar e beneficiar do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006 (art. 3º da LC 123/06).

11.2.4 – A exigência poderá ser suprida, durante a realização sessão pública da Concorrência, no caso em que a Comissão Permanente de Licitações puder comprovar tal situação em sítio oficial de qualquer esfera de governo, imprimir e juntar a declaração aos autos do processo.

11.3 – Documento específico para os licitantes enquadrados como ME/EPP:

11.3.1 – Documento que comprove o enquadramento em um dos dois regimes (microempresa ou empresa de pequeno porte). Caso deseje utilizar-se e beneficiar-se do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006, devidamente registrados na Junta Comercial (Registro de Empresas Mercantis) ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas (Registro de Sociedade Simples), conforme o caso (Envelope 1 – Habilitação).

11.4 – A Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar de qualquer licitante, no ato da realização da reunião, informações ou esclarecimentos complementares, ou permitir a regularização de falhas meramente formais na documentação.

11.5 – Da reunião de abertura dos ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇO, será lavrada ata circunstanciada que mencionará todas as propostas apresentadas, as reclamações e impugnações feitas, e as demais ocorrências que interessarem ao julgamento da licitação.

11.6 – As dúvidas que surgirem durante a reunião serão, a juízo do Presidente da Comissão, por esta resolvida na presença dos licitantes, ou deixadas para deliberação posterior, devendo o fato ser registrado em ata, em ambos os casos.

12 – JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 – No julgamento da (s) proposta (s) onde a defesa dos interesses do Serviço Público será sempre princípio básico, a Comissão de Licitação considerará o que determina o **art. 45 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993**, quando será vencedor o licitante que apresentar a melhor oferta para a administração.

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

12.3 – No caso de empate entre duas ou mais propostas, o critério de classificação dar-se-á conforme o § 2º do art. 45 da **Lei nº. 8.666**.

12.4 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem ao disposto **nos Incisos I e II do art. 48 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993**.

12.5 – Fica assegurado ao IFBA o direito de revogar ou anular a licitação, de conformidade com o estabelecido no **art. 49 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993**.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

12.6 – Nos termos do § 5º do art. 43 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, o IFBA, ultrapassada a fase de habilitação dos concorrentes e abertas às propostas, até a assinatura do Contrato ou documento substituto, poderá desclassificar qualquer licitante por despacho fundamentado.

13 - RECURSOS

13.1 – As decisões quanto ao julgamento das propostas e habilitação dos licitantes serão fixadas no quadro de avisos da Comissão Permanente de Licitações, para possibilitar aos licitantes a eventual impetração de recursos.

13.2 – Os recursos interpostos às decisões proferidas pela Comissão Permanente de Licitação, somente serão acolhidas, nos **termos do art. 109 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993.**

13.3 – Os recursos aos termos do EDITAL, somente serão acolhidos conforme **art. 41, § 2º da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993.**

14– ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 – A locação, para exploração dos serviços, objeto da licitação, será contratada com o licitante declarado vencedor.

14.2 – O licitante vencedor após a aprovação referida no item anterior, será notificado para apresentar as documentações dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após o recebimento da notificação.

14.3 – Ocorrendo à desclassificação do licitante vencedor, por desatendimento à notificação referida, no subitem 13.2 desta licitação, o IFBA poderá convocar, segundo a ordem de classificação, outro licitante, se não preferir proceder à nova licitação.

15 - REGIME DE EXECUÇÃO E PRAZO

15.1 – O prazo máximo, para execução dos serviços, objeto desta licitação, é de 12 meses, podendo ser prorrogado, conforme o que disciplina o art. 57, II da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993 e se for de conveniência da Administração.

16 – FISCALIZAÇÃO.

16.1 – A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva do CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA a quem caberá verificar se, no seu desenvolvimento, estão sendo cumpridos os termos do EDITAL, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

16.2 – A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por técnicos administrativos do CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA, previamente designados.

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

16.4 – O CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA poderá exigir a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA, ou de seus contratados, no interesse dos serviços.

17 – RESPONSABILIDADES DO CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA

17.1 – Cabe ao CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA a definição precisa do objeto desta licitação, especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento dos serviços a serem prestados;

17.2 – Cabe ao CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA a indicação do local da execução do objeto desta licitação;

18 – RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

18.1 – A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, equipamentos, acessórios e fardamento aos seus comandados, bem como por quaisquer danos decorrentes da realização destes serviços, causados ao CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA ou a terceiros.

18.2 – A CONTRATADA não poderá repassar os serviços a ela adjudicados a terceiros.

18.3 – A CONTRATADA providenciará, às suas custas, o seguro de Responsabilidade Civil, que deverá cobrir no mínimo, as despesas, com ressarcimentos imediatos, ocasionados por possíveis



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

18.4 – A CONTRATADA obriga-se a 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 individuais adequadas, além de uniformes padronizados e identificação (crachá) que deverá ser usado diuturnamente e apresentado para acesso à Instituição.

18.5 – A CONTRATADA providenciará, às suas custas, aprovação de toda e qualquer documentação exigida pelos poderes competentes dos serviços públicos, para execução dos trabalhos objeto desta licitação.

18.6 – A CONTRATADA se obriga a facilitar todas as atividades de Fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da Fiscalização do IFBA.

18.7 – A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e as responsabilidades conforme o disciplinado no **art. 71 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho.**

18.8 – É de inteira responsabilidade do licitante a qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhes indenizar a qualquer cliente da comunidade do IFBA, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados, comprovadamente, após sindicância administrativa.

18.9 - A CONTRATADA obriga-se a manter a área de uso geral da cantina, em perfeito estado de higiene e limpeza, cabendo-lhe a manutenção de suas instalações.

18.10 – Relacionar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade a serem utilizados nas instalações da cantina, colocando, inclusive, números ou apresentando a nota fiscal, se possível.

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

18.12 – E o prazo máximo, para iniciar a execução do serviço, é de 25 (vinte e cinco) dias úteis, a contarem da data de expedição da Ordem de Serviço.

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

19 – PENALIDADES

19.1.1 – O IFBA poderá em conformidade com o disposto nos art.s 87 e 88 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

⇒ Advertência

⇒ Multa, na forma adiante prevista;

⇒ Suspensão temporária de licitar e contratar com o IFBA;

⇒ Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

19.1.2 – A advertência será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas, inclusive das recomendações ou determinações da Fiscalização.

19.1.3 – As multas, calculadas sobre o valor do Contrato, deverão ser aplicadas, após regular processo administrativo e descontadas das garantias instituídas e serão:

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

II. De 1,0% (um ponto percentual) do valor mensal dos serviços prestados, por majorar os preços aplicados, acima do mercado contíguo ao IFBA;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

III. De 2,0% (dois por cento) do valor global do Contrato por atraso mensal do pagamento das obrigações;

IV. De 2,0% (dois por cento) do valor global do Contrato pelas infrações não previstas nos itens anteriores.

19.1.4 – As multas previstas no subitem 19.1.3 serão independentes, podendo ser aplicadas cumulativamente, não impedindo, contudo que o IFBA, venha a rescindir unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas neste item 19.

19.1.5 – Caso o valor das multas aplicadas seja superior ao valor do aluguel mensal, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença que será descontada dos pagamentos devidos ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

19.1.6 – Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato ou na sua rescisão.

19.1.7 – A CONTRATADA não incorrerá na multa referida no inciso I do subitem 19.1.3, na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou fato de Administração do IFBA.

19.1.8 – A suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com o IFBA serão declarados em função da natureza e gravidade da falta cometida, considerando ainda as circunstâncias e o interesse do IFBA e não poderá ter prazo superior a 2 (dois) anos.

19.1.9 – A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será de competência exclusiva do Ministro da Educação, facultada a defesa do interessado, no prazo de 10(dez) dias da abertura de vistas ao processo.

19.1.10 – A autoridade administrativa responsável pela fiscalização dos trabalhos, em nenhuma hipótese, poderá omitir-se da aplicação das penalidades previstas, notadamente das estabelecidas no subitem 19.1.3, salvo ocorrência de caso fortuito, força maior ou fatos da Administração do IFBA.

19.2 - O IFBA poderá aplicar à CONTRATADA as sanções cabíveis, garantida a prévia defesa em conformidade com o disposto nas seguintes leis:

- Artigo 10, incisos IV e V da Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977;
- Artigo 18, § 6º e incisos do Código de Defesa do Consumidor;
- Artigo 7º, inciso IX, da Lei 8.137, de 27 de dezembro de 1990;

20 – RESCISÃO CONTRATUAL

20.1 – A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão, que ocorrerá de pleno direito e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, constituindo motivos o que dispõe o art. 78 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, ou quando:

I. A paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao IFBA for superior a 5 (cinco) dias consecutivos;

II. Quando as queixas da comunidade tiverem comprovação concreta e substanciada por sindicância administrativa.

III. Quando a Contratada atrasar 90 (noventa dias) o pagamento mensal das suas obrigações contratuais.

20.2 – A rescisão contratual poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do IFBA, amigável por acordo entre as partes e judicial, nos termos da legislação, devendo obedecer ao disposto nos art.s 79 e 80 da Lei nº. 8.666.

21 - REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

21.1 - O IFBA se reserva ao direito de no interesse do Serviço Público, sem que aos licitantes caibam quaisquer tipo de reclamação ou indenização:

I. Adiar a data de abertura da presente licitação;

II. Alterar as condições da EDITAL, e outros elementos que digam respeito à presente licitação, com a devida publicidade, antes da abertura do certame.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

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

22 – DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste EDITAL, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Se este recair em dia sem expediente no IFBA/Campus Euclides da Cunha, o término ocorrerá no primeiro dia útil subsequente.

22.2 – A participação na Licitação implica na aceitação integral e irretroatável dos termos deste EDITAL, seus anexos e instruções, bem como na observância dos regulamentos administrativos e das Normas Gerais e Especiais determinadas e citadas no EDITAL.

23 - FORO

23.1 O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem deste procedimento licitatório será o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro.

Euclides da Cunha, 15/05/2018.

Thyala do Nascimento Pinheiro
Presidente

Susan Neide Santos Silva
Membro

Micael Siqueira Silva
Membro



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA**

CONCESSÃO REMUNERADA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO ONDE SE LOCALIZA A CANTINA/LANCHONETE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA CONCESSIONÁRIA DO CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA PARA EXPLORAÇÃO POR CONTA E RISCO DA CONCESSIONÁRIA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES, REFEIÇÕES E SIMILARES AOS SERVIDORES E CORPO DISCENTE DO IFBA, DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS E EDITALÍCIAS. PRAZO DE CONCESSÃO SERÁ DE 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEIS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.

ENDEREÇO: IFBA/CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA, BR 116, Km 220, EUCLIDES DA CUNHA/BAHIA, CLIENTELA EM POTENCIAL: 231 (DUZENTOS E TRINTA E UM) PESSOAS (EM MÉDIA) POR DIA, PODENDO VARIAR A MAIOR OU A MENOR DE ACORDO COM AS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS E A ÉPOCA DO ANO.

VALOR MÍNIMO DO ALUGUEL MENSAL: R\$ 350,00(TREZENTOS e CINQUENTA REAIS) ACRESCIDOS DE 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) REFERENTES AO CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA.

OBS: CONTATOS TELEFONE (75) 99707-4714



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

1. OBJETIVO

1.1 O presente Projeto Básico tem por objeto a concessão onerosa de uso do espaço físico destinados à implantação e exploração da cantina com área de 116,51 m² no Campus de Euclides da Cunha.

1.2 Local item: IFBA/Campus Euclides da Cunha, BR 116, Km 220, – Euclides da Cunha /BA.

2. DA JUSTIFICATIVA

O Campus de Euclides da Cunha do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia atualmente 44 (QUARENTA E QUATRO) servidores e aproximadamente 289 (DUZENTOS E OITENTA E NOVE) alunos matriculados, além de 19 (DEZENOVE) funcionários de empresas terceirizadas. Esses dados corresponde a estimativa para o ano de 2018. A atividade da Instituição está ligada a oferta de cursos técnicos integrados e subsequentes, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno. Dessa forma, considerando a existência de espaço físico com infraestrutura para funcionamento da cantina e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches para os alunos e servidores do Campus de Euclides da Cunha, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

3. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 07h00min às 21h30min horas; aos sábados letivos de 7h00min às 12h00min ou 13h00min às 17h00min conforme o calendário escolar.

3.2 A critério da Administração do Campus de Euclides da Cunha, os horários de atendimentos poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

3.2 As sugestões para o lanche poderá sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente a alimentação servida;

3.3A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

a) Bebidas (não alcoólicas)

Suco de frutas

Vitaminas

Água Mineral

Café

Leite

Iorgutes e/ou achocolatados

b) Comidas

Sanduíches naturais (frios ou quentes)

Salgados e biscoitos variados

Frutas variadas

Tortas doces e/ou salgadas

Sorvete / picolé

Balas e doces diversos

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

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

3.8 O IFBA Campus de Euclides da Cunha poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar Inconveniente, ao interesse público e a sua imagem.

3.9 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo Campus de Euclides da Cunha exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

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

3.11 Nas cantinas são expressamente vedadas:

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

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

c) A comercialização de bebidas alcoólicas;

d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

f) Preparação de lanches para comercialização em locais que não sejam o IFBA;

g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte;

3.12 O preço cobrado pelos serviços e produtos vendidos na Cantina será definido pela Concessionária, com aprovação prévia do IFBA Campus de Euclides da Cunha, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

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

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

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

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

3.17 Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IFBA Campus de Euclides da Cunha, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

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

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

3.20 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFBA Campus de Euclides da Cunha.

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

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

3.23 Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

- 4.1 Responder pela manutenção das instalações da lanchonete, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências e áreas adjacentes, por sua inteira responsabilidade;
- 4.2 Realizar dedetização a cada 06 meses, no máximo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados não letivos, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;
- 4.3 Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;
- 4.4 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições, bem como os equipamentos de segurança individuais imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra;
- 4.5 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IFBA Campus de Euclides da Cunha, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;
- 4.6 Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;
- 4.7 Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;
- 4.8 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;
- 4.9 Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;
- 4.10 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;
- 4.11 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicossanitários e nutricionais;
- 4.12 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 4.13 Qualificar os funcionários que prestarão serviços no IFBA Campus de Euclides da Cunha;
- 4.14 Todo funcionário novo deverá receber qualificação;
- 4.15 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFBA Campus de Euclides da Cunha;
- 4.16 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do IFBA Campus de Euclides da Cunha;
- 4.17 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- 4.18 Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 meses;
- 4.19 Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;
- 4.20 Manter fixados em local visível a tabela de preços de todos os itens encontrados na cantina;
- 4.21 No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
 - 4.21.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;
 - 4.21.2 Frutas;
 - 4.21.3 Alimentos congelados (pizzas);
 - 4.21.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- 4.22 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- 4.23 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

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

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

5. REGRAS GERAIS

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

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

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

5.2.1 Para prevenir quedas e distensões procure:

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

5.2.2 Para prevenir cortes:

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

5.2.3 Para prevenir queimaduras:

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

5.2.4 Para prevenir choques elétricos

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

5.3 Educação Sanitária

5.3.1 Higiene Pessoal

- Banho diário
- Mãos e unhas limpas e bem cortadas;
- Cabelos curtos e limpo
- Pés limpos e secos;
- Escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

5.3.3 Higiene dos alimentos

- Não pegar alimentos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);
- Lavar muito bem as frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;
- Conservar os alimentos sempre cobertos;
- Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;
- Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-lo imediatamente).

5.3.4 Higiene dos utensílios

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

5.4 Higiene do local de trabalho

5.4.1 Higiene dos equipamentos:

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

5.4.2 Saneamento da cantina:

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

5.5 Manipulação dos Alimentos

5.5.1 Armazenamento

- O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.
- Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

- Os alimentos secos (como enlatados, açúcar, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.
- Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser desinfetada semanalmente.
- Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.
- Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).
- Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.
- As frutas deverão ser adquiridas preferencialmente diariamente.
- Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.
- Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.
- Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de -18°C .
- O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dar debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.
- Os alimentos de alto risco (derivados do leite e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4°C para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.
- Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.
- Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.
- Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.
- Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

5.5.2 Pré-preparação e preparação

- Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.
- Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.
- Lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.
- Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.
- Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.
- Não deixar os alimentos mais de $\frac{1}{2}$ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4°C ou superior a 70°C .
- Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.
- Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.
- Após o preparo devem ser coletadas amostras de cada gênero alimentício, inclusive saladas, sobremesas e bebidas.

5.5.3 Distribuição

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

· Secar todos os utensílios com panos limpos.

5.5.4 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo

· Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme.

Refrigerado por até 15 dias. Quente, pochê, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações.

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

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

· Frutas: Consistência firme, sem manchas ou amassador, cor característica. Lavar muito bem um, espremer o suco, ingerir fresca ou preparar de acordo com a receita. Refrigerador, local seco, fresco e ventilado por 7 a 10 dias.

· Produtos recomendados para desinfecção das frutas e vegetais:

-Hipoclor (Lever);

-Sumaveg (Lever);

-Aquatabs (Bayer);

-Microlar (Ecolab);

-Água Sanitária

5.6 Regras de ouro da OMS

· Escolher alimentos tratados de forma higiênica;

· Lavar as mãos constantemente;

· Manter limpas todas as superfícies da cantina;

· Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais;

· Utilizar água pura.

5.7 Na coleta de amostras dos alimentos preparados deve-se:

· Higienizar bem as mãos (com água e bactericida e álcool 70%);

· Colocar as luvas e máscaras descartáveis;

· Coletar de 100 a 300 gramas de cada alimento utilizando para a coleta utensílios (garfos, facas, colheres ou pinças), usados na distribuição.

· As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados ou em sacos estéreis adequados para este fim;

· As amostras devem ser devidamente etiquetadas e refrigeradas a uma temperatura entre 0° C e 4° C imediatamente após a coleta, por até 48 horas.

8. DA INFRAESTRUTURA

8.1 A área física objeto do edital é de 116,51 m².

8.2 A Concessionária deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas, cadeiras e armários, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

8.6 A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração do IFBA Campus de Euclides da Cunha.

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

9. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

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

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

9.3 O prazo de início da concessão onerosa de uso será de 25 (vinte e cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.

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

10. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

10.1 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à instalação da Cantina será de no **valor mínimo mensal R\$ 370,00 (trezentos e setenta reais)**.

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

10.1.2 Os valores a serem reajustados, serão realizados a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGPM (Fundação Getúlio Vargas) do período e dos índices da ANEEL para os reajustes de energia elétrica, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

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

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

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

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

10.3 A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada no Departamento Administrativo do Campus de Euclides da Cunha, ou emitida diretamente pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>.

10.4 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

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

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

11. DA VIGÊNCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

12.7 A Concedente mantém 02 postos de vigilância por turno no campus, 24 (vinte e quatro) horas por dia. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou consequências por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

13. DAS BENFEITORIAS

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

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

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

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

13.5 A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IFBA Campus de Euclides da Cunha.

14. DA VISITA TÉCNICA

14.1 A visita técnica para conhecimento das condições físicas das cantinas é FACULTATIVA e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Diretoria de Administração do Campus de Euclides da Cunha, pelo telefone (75) 99707-4714.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

15. DA FISCALIZAÇÃO

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

15.2 Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados por servidor nomeado pela Direção-Geral do Campus e, no que couber pelo responsável pelo IFBA Campus de Euclides da Cunha, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

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

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

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

16. PREÇOS

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

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

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

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

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

17. OPÇÕES DE CARDÁPIO

17.1 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem abaixo.

TIPOS DE LANCHES	
SALGADOS	<ul style="list-style-type: none">- Americano- Cheeseburger- Cheese salada- Cheese frango- Cheese completo- Bauru (queijo e presunto)- Misto quente e frio- Torrada



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

	<ul style="list-style-type: none">- Pipoca- Espetinho de frango e carne- Cachorro Quente (simples e completo)- Sanduíche simples- Pão com manteiga- Pizzas – mini e em fatias- Sanduiche Natural – pão integral- Salgados: quibe, empadinha, salgados assados (brócolis, palmito, espinafre e ricota), coxinha, risolis, empanada, esfiha, pastel (queijo, palmito, carne, frango), croissant, calzone, croquete- Pão de queijo- Omelete- Crepe suíço- Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum)- Empadão em fatias- (opções de pão de hamburger, integral, francês e de forma)
DOCES	<ul style="list-style-type: none">- Bolo em fatias (com recheio e cobertura e simples)- Torta em fatias (recheios diversos)- Salada de Frutas- Cereais (granola, sucrilhos, em barra)- Sorvetes- Iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais, diet ou light)- Mousses (maracujá, uva, manga, coco e chocolate)- Pavê- Balas- Chocolates- Goma de mascar
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">- Água Mineral sem gás copo de 200 ml- Água Mineral garrafa sem gás 500 ml- Água Mineral garrafa com gás 500 ml- Suco de Frutas (laranja, mamão, abacaxi, melão...) – naturais ou congelados- Sucos de frutas em lata ou vidro- Chá (mate, preto e de ervas)- Cafezinho- Café Expresso- Café com Leite- Copo de Leite (quente ou frio) 300 ml- Copo de Leite Achocolatado (quente ou frio) 300 ml- Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc..)- Iogurte de beber com polpa de frutas <p>OBS: todas as bebidas devem ser ofertadas também em versão light</p>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

	ou diet).
--	-----------

18. LEGISLAÇÃO APLICADA

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

19 – PENALIDADES

19.1.1 – O IFBA poderá em conformidade com o disposto nos art.s 87 e 88 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

⇒ Advertência

⇒ Multa, na forma adiante prevista;

⇒ Suspensão temporária de licitar e contratar com o IFBA;

⇒ Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

19.1.2 – A advertência será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas, inclusive das recomendações ou determinações da Fiscalização.

19.1.3 – As multas, calculadas sobre o valor do Contrato, deverão ser aplicadas, após regular processo administrativo e descontadas das garantias instituídas e serão:

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

II. De 1,0% (um ponto percentual) do valor mensal dos serviços prestados, por majorar os preços aplicados, acima do mercado contíguo ao IFBA;

III. De 2,0% (dois por cento) do valor global do Contrato por atraso mensal do pagamento das obrigações;

IV. De 2,0% (dois por cento) do valor global do Contrato pelas infrações não previstas nos itens anteriores.

19.1.4 – As multas previstas no subitem 19.1.3 serão independentes, podendo ser aplicadas cumulativamente, não impedindo, contudo que o IFBA, venha a rescindir unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas neste item 19.

19.1.5 – Caso o valor das multas aplicadas seja superior ao valor do aluguel mensal, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença que será descontada dos pagamentos devidos ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

19.1.6 – Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato ou na sua rescisão.

19.1.7 – A CONTRATADA não incorrerá na multa referida no inciso I do subitem 19.1.3, na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou fato de Administração do IFBA.

19.1.8 – A suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com o IFBA serão declarados em função da natureza e gravidade da falta cometida, considerando ainda as circunstâncias e o interesse do IFBA e não poderá ter prazo superior a 2 (dois) anos.

19.1.9 – A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será de competência exclusiva do Ministro da Educação, facultada a defesa do interessado, no prazo de 10(dez) dias da abertura de vistas ao processo.

19.1.10 – A autoridade administrativa responsável pela fiscalização dos trabalhos, em nenhuma hipótese, poderá omitir-se da aplicação das penalidades previstas, notadamente das estabelecidas no subitem 19.1.3, salvo ocorrência de caso fortuito, força maior ou fatos da Administração do IFBA.

20. CONDIÇÕES DE ARRENDAMENTO

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

- 20.1. A arrendatária caberá manter e conservar a(s) Cantina(s) nas mesmas condições recebidas do Campus Euclides da Cunha, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.
- 20.2. A arrendatária deverá efetuar o pagamento mensal ao IFBA, até o 10º dia útil posterior ao trigésimo dia da assinatura do contrato.
- 20.3. O atraso do pagamento que trata o item anterior acarretará as penalidades previstas no item 19 deste Edital.
- 20.4. Fica terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros, bem como, de publicações que atentem à moral e aos bons costumes.
- 20.5. O pessoal que a arrendatária utilizar, a qualquer título, nos seus serviços, ser-lhe-á diretamente subordinado, para todos os efeitos patronais e previdenciários, não possuindo, com o IFBA, qualquer tipo de vinculação empregatícia.
- 20.6. O pessoal de que trata o item anterior deverá trabalhar limpo, asseado, vestido adequadamente, utilizando fardas, toucas, sapatos, etc, tratando sempre com urbanidade e respeito os Alunos, Servidores e Visitantes do Campus Euclides da Cunha.
- 20.7. A arrendatária será responsável pelos atos praticados pelos seus empregados dentro da Instituição, respondendo por este e cobrindo possíveis prejuízos que venham a ser causados, mesmo involuntariamente, ao patrimônio do IFBA.
- 20.8. O IFBA não se responsabilizará pela guarda de objetos, publicação, gêneros alimentícios ou qualquer outro tipo de produtos ou equipamentos, pertencente à arrendatária, guardado no interior da cantina.
- 20.9. À arrendatária caberá acatar todas as determinações emanadas da Administração do IFBA, referentes aos funcionamentos e manutenções das cantinas.
- 20.10. É vedada a subcontratação, parcial ou total, por parte da arrendatária do objeto desta licitação bem como a utilização das Instalações do Campus de Euclides da Cunha para a fabricação de lanches para a comercialização em outras repartições. A ocorrência comprovada deste fato, em época, implica no cancelamento imediato do termo de contrato.
- 20.11. A arrendatária fica obrigada a fornecer, nos dias úteis, e quando necessário nos domingos e feriados, lanches e refeições, a alunos, visitantes e servidores dos Campus Euclides da Cunha.
- 20.12. Durante o período de férias da Instituição, a arrendatária fica obrigada a pagar o valor de 30% (trinta por cento) do valor integral do aluguel mensal.
- 20.12.1. Será cobrado o valor de 30% (vinte por cento) do aluguel mensal de arrendamento no período de paralisação dos servidores em função de greve ou motivo de força maior.
- 20.13. O valor do aluguel mensal de arrendamento terá reajuste anual de acordo com o índice da inflação, medido pelo IGPM da Fundação Getúlio Vargas ou por outro índice oficial.
- 20.14. Manter os preços dos produtos em conformidade com os praticados no mercado.
- 20.15. Manter as instalações físicas dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

Dados específicos do item I – Cantina do Campus de Euclides da Cunha

Endereço: IFBA/Campus Euclides da Cunha, BR 116, Km 220, Euclides da Cunha/Bahia

21. Da área a ser locada:

21.1 A Cantina compreende uma área de: 116,41 m².

21.2 A empresa/pessoa física deverá disponibilizar, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos:

-Freezer/geladeira, fogão, mesas e cadeiras, baleiro;

-Sanduicheira, cafeteira, extrator de sucos, liquidificador;

-Estufa para conservação de salgados;

-Bandejas para servir as refeições, copos, pratos, talheres, bem como todos os utensílios à prestação dos serviços.

-Oferecer uma ampla variedade de produtos e de primeira qualidade.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA**

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

21.3 Horário de funcionamento: 07h00min às 21h30min de segunda-feira a sexta-feira e das 07h00min às 12h00min ou 13h00 às 17h00 aos sábados letivos, conforme calendário escolar.

21.4 Da demanda - O Campus de Euclides da Cunha é constituído de um contingente de aproximadamente 349 pessoas, correspondente a 44 servidores, 286 alunos matriculados e 19 funcionários terceirizados.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA**

APROVAMOS:

O presente Projeto Básico de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame para a Concorrência Pública para o arrendamento da Cantina do Campus Euclides da Cunha, para um período de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Euclides da Cunha, 16 de maio de 2018.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA**

ANEXO II

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

Processo n.º. 23278.002994/2018-81

Concorrência n.º. 02/2018

Prezados Senhores,

_____, CNPJ/MF n.º. _____,
Sediada _____, tendo examinado a Concorrência, vem
apresentar a presente para o Arrendamento da Cantina Escolar do Campus Euclides da Cunha, de
conformidade com a Concorrência mencionada.

Outrossim, declara que:

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

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

c) Que, caso sejamos a empresa adjudicatária desta licitação, cumprimos fielmente com o seu
objeto, mediante a fiscalização do Campus Euclides da Cunha do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia da Bahia, com observação integral das normas pertinentes.

d) Sob as penas da Lei, que:

() Somos beneficiários da Lei Complementar n.º. 123/2006.

() Não somos beneficiários da Lei Complementar n.º. 123/2006.

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

_____, _____ de _____ 2018.

Assinatura/CARIMBO

CPF: _____

RG: _____



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA**

**ANEXO III
CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

Euclides da Cunha, de _____ de 2018

À
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – CAMPUS EUCLIDES DA
CUNHA

Assunto: Edital de Concorrência Pública nº 02/2018 IFBA – Campus Euclides da Cunha

Senhor Presidente,

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

Valor global da proposta da concessão de uso do espaço, para exploração de cantina do Campus Euclides da Cunha importando em R\$ _____ (XXXXXXXXXXXXXXXX).

1. Validade da Proposta : () dias.

Atenciosamente

Assinatura

Nome:

Cargo :

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

ANEXO IV

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2 DE 16 DE SETEMBRO DE 2009, DA SECRETARIA DE LOGÍSTICA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO.

PROCESSO Nº. 23278.002994/2018-81

CONCORRÊNCIA Nº. X/2018

_____, inscrito no CPF-MF sob nº
e RG Nº....., emitido pela, em/...../....., como representante devidamente constituído da Empresa doravante denominada **Licitante**, para fins do disposto no item 9.1.1 do Edital da Concorrência **Nº 02/2018**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) A proposta apresentada para participar da Concorrência Nº **02/2018** foi elaborada de maneira independente pela Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Nº **02/2018**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência **Nº 02/2018** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Nº **02/2018**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência Nº **02/2018** quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e (f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Euclides da Cunha (BA), de de 2018.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO N. ° _____ /2018,
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA E A
EMPRESA PARA A EXECUÇÃO DE SERVIÇOS
DE LOCAÇÃO E EXPLORAÇÃO DA CANTINA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA,
CONFORME O EDITAL DE CONCORRÊNCIA
PÚBLICA Nº **02/2018/IFBA**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – IFBA CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA, Instituição de Ensino Superior, sob a forma de Autarquia, detentora de autonomia administrativa, financeira, patrimonial, didática e disciplinar, vinculada ao Ministério da Educação e integrante do Sistema Nacional de Educação Tecnológica, inscrita no CNPJ/MF sob N.º 10.764.307/0001-12, neste ato representada pelo Senhor Diretor Geral *Pro Tempore*, Antônio Adolfo Juliano Oliveira Mendes, brasileiro, Solteiro, portador da cédula de identidade N.º 464.3800-90 SSP/BA, e do CPF/MF N.º 779.863.935-72, doravante denominada **IFBA**, e a Empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, com sede em _____, neste ato representada pelo Sr. _____, doravante denominada **CONTRATADA**,

resolvem celebrar este **CONTRATO**, mediante as Cláusulas e condições seguintes, de acordo com as disposições contidas do **Edital de Concorrência nº 02/2018**, constante do **Processo nº. 23278.002994/2018-81** sujeitando-se no que couber, aos termos das Leis n.ºs. 8.666, de 21 de junho de 1993; 9.069, de 26 de junho de 1995; 9.648 de 27 de maio de 1998; 10.192. de 14 de fevereiro de 2001, do Decreto 3.722 de 09 de janeiro de 2001 e da Instrução Normativa nº 5, de 21 de julho de 1995, do MARE, Lei Complementar 123, de 15 de dezembro de 2006, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: O presente Contrato tem por objeto a concessão de uso de um espaço de 116,41 m² para exploração dos serviços de Cantina do Campus Euclides da Cunha de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I – Projeto Básico – deste Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA: Nos termos da Proposta apresentada pela **CONTRATADA**, na **Concorrência Nº 0X/2018/IFBA CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA**, devidamente aprovada e homologada em todas as suas vias e anexos, que ficam fazendo parte integrante deste **TERMO DE CONTRATO**, a **CONTRATADA** se compromete a executar todos os serviços constantes da mesma, sob a forma de **PREÇO UNITÁRIO** e que, de uma maneira geral, compreendem: **EDITAL**, e tudo de acordo com as determinações administrativas e demais especificações expressa que também passam a fazer parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA: Pela concessão de uso remunerado do espaço na exploração da cantina, objeto do presente contrato, a **CONTRATADA** pagará ao **IFBA/Campus Euclides da Cunha**, nas condições e valores estabelecidos na proposta, aprovada pelo **IFBA/Campus Euclides da Cunha** e parte integrante do Contrato, o valor mensal global de R\$ 370,00 (trezentos e setenta reais).

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA: A CONCESSIONÁRIA OBRIGA-SE À:

4.1 a funcionar de segunda a sexta-feira das **7h00min às 21h30min** e aos sábados letivos das **07h00min às 12h00min ou 13h00 às 17h00** conforme calendário escolar, e eventualmente aos domingos e feriados sob comunicação expressa da Administração do Campus Euclides com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

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

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

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

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

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

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

4.7 A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referentes aos Serviços Contratados, às normas Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias contidas, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

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

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

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

4.16 A não instalar equipamentos industriais de grande porte para produzir alimentos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

CLÁUSULA QUINTA: OBRIGAÇÕES DO CAMPUS EUCLIDES DA CUNHA

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

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

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

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

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

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

5.7 A Concedente mantém 02 postos de vigilância para os três turnos no Campus Euclides da Cunha. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou consequência por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

5.8 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal de contrato posteriormente designado, que terão as seguintes funções:

1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, parágrafo 1º e 2º da Lei 8.666/93).

2. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;

3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;

4. Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato.

5. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

6. Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONCESSIONÁRIA;

7. Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades.

8. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

9. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do permissionário e/ou empregados na execução dos serviços;

10. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da licitante vencedora;

11. Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;

12. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos;

5.9 A Fiscalização se efetivará na Cantina por prepostos do Campus Euclides a Cunha do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, previamente designados.

CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

O prazo da concessão é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura deste Instrumento, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por períodos iguais e sucessivos, até o máximo de **05 (CINCO)** anos, se do interesse das partes CONCEDENTES, compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial, devendo seu extrato ser publicado no Diário Oficial da União, que deverá ser providenciado pelo IFBA, na data de sua assinatura, obedecidos os termos do **Edital de Concorrência nº 02/2018**

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O prazo máximo para a concessionária iniciar a execução dos serviços é de 25 dias úteis ao da assinatura do presente contrato.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

CLÁUSULA SÉTIMA: DAS DESPESAS - Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA OITAVA: DAS BENFEITORIAS

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

CLÁUSULA NONA: DAS PENALIDADES

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

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

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

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

- a) Advertência;
- b) Multa nos seguintes percentuais:
 - I- De 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato por queixa fundamentada da comunidade, com relação à má prestação de serviços;
 - II- De 1,0% (um ponto percentual) do valor mensal dos serviços prestados, por majorar os preços aplicados acima do mercado contíguo ao IFBA Campus Euclides da Cunha;
 - III – De 2,0% (dois pontos percentuais) do valor global do contrato por atraso no pagamento mensal das obrigações;
 - IV- De 2,0% (dois pontos percentuais) do valor global do contrato pelas infrações não previstas nos itens anteriores.
- c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência Tecnologia da Bahia, por prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no termos do art. 87 da Lei 8.666/93;

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RESCISÃO

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDO: DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO FORO

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

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

Antônio Adolfo Juliano Oliveira Mendes
Diretor Geral *Pro Tempore*

SOCIEDADE

TESTEMUNHAS: _____ **CPF:**
TESTEMUNHAS: _____ **CPF:**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS DE EUCLIDES DA CUNHA**

ANEXO VI

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS, PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

DECLARAÇÃO

REF. CONCORRÊNCIA Nº. **02/2018**

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº. _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de cumprimento do exigido na Concorrência nº 02/2018, DECLARA que tem pleno conhecimento de todas as informações e das condições locais para cumprimento das obrigações do objeto da licitação, bem como de que recebeu todos os documentos e informações necessárias, os quais possibilitaram a correta elaboração de sua proposta comercial, declarando por fim, que aceita e submete-se a todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

_____, ____ de _____ de 2018.

NOME: _____ RG nº. _____ CARGO / FUNÇÃO:

OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos para Habilitação.

Data.

Assinatura – nome do emitente da declaração, cargo e carimbo da Empresa com CNPJ.