



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

**EDITAL Nº 09/2020 DE CONCORRÊNCIA PÚBLICA
Nº 02/2021 – IFBA Campus Jequié
Processo nº 23459.000697/2020-98**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA Campus Jequié, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.764.307/0012-75, sediado na Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro John Kennedy, Cidade Nova, Jequié-Bahia, através da Diretoria Geral que disciplina a Comissão Especial de Licitação, designada pela Portaria nº 50 de 02 de Setembro de 2020, da Direção Geral do Campus de Jequié, torna público às pessoas físicas ou jurídicas, interessadas, a realização de licitação na modalidade **Concorrência**, com critério de julgamento **Menor preço/ maior desconto do grupo**, de acordo com o § 1º, inciso I do Art. 45 da Lei nº. 8.666/93, consolidada, e as legislações posteriores vigentes no andamento da presente Concorrência, cuja documentação e proposta de preços deverão ser entregues na data, local e horários abaixo discriminados.

1 CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 Local dos serviços: IFBA – Campus Jequié: Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy - Cidade Nova – Jequié-BA. CEP 45.201-767.

1.2 Esclarecimentos e informações aos licitantes e interessados, diariamente das 8:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00, através do e-mail: comissaolicitacao.jqe@ifba.edu.br ou pelo Telefone/ZAP **(73) 3525-6249**. Estará afixada a cópia do instrumento convocatório na Portaria do CAMPUS JEQUIÉ, bem como publicada nos endereços eletrônicos – www.ifba.edu.br - www.jequie.ifba.edu.br

O Edital poderá ser adquirido através do site www.ifba.edu.br, www.jequie.ifba.edu.br, www.comprasnet.gov.br, ou solicitar o envio através do e-mail: comissaolicitacao.jqe@ifba.edu.br, ou de forma impressa na Portaria do Campus objeto desta Licitação.

1.3 Forma de execução: execução indireta.

1.4 Regime de execução: preço unitário.

1.5 Tipo de licitação: Menor preço/ maior desconto do grupo

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: AUTORIZAÇÃO Nº 1.583.086 - JEQ/DG.JEQ, Processo Administrativo SEI nº 23459.000697/2020-98

1.9 A visita técnica para conhecimento das condições físicas da cantina é obrigatória e deverá ser realizada em dias e horários previamente agendados com a Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Jequié, pelo telefone/zap **(73) 3525-6249** ou pelo e-mail **dap.jequie@ifba.edu.br**, até o segundo dia útil anterior à data fixada neste Edital para o recebimento dos envelopes de “habilitação” e “proposta”, e será efetuada em companhia de servidor (a) do IFBA, com visto do mesmo. Os licitantes deverão levar duas vias do atestado



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

de vistoria disponibilizado no anexo VI do presente Edital.

2 OBJETO DA LICITAÇÃO

O objeto da presente licitação é a prestação de serviço de fornecimento de lanches e refeições à comunidade discente, servidores e terceirizados do IFBA/CAMPUS JEQUIÉ, através da exploração econômica do espaço físico destinado à cantina, conforme quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente, a critério da Administração, baseado no art. 57 da Lei nº 8.666/93 (LLC – Lei das Licitações e Contratos).

3 DISCRIMINAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Atender à comunidade discente, servidores e terceirizados do IFBA/CAMPUS JEQUIÉ, mediante fornecimento de lanches e refeições, através da exploração econômica do espaço físico destinado à Cantina do Campus;

3.2 O serviço de refeições será facultativo à CONCESSIONÁRIA devendo ser em umas das modalidades: executivo, prato feito ou self service;

3.3 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 CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO DA LICITAÇÃO

4.1 Poderão participar desta Licitação, Pessoas físicas ou Jurídicas, exclusivamente do ramo pertinente ao objeto e nos termos do Decreto nº 4.485 de 25 de novembro de 2002, sejam cadastradas no SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, e conforme I.N.n.º 05/95, cuja regularidade cadastral será confirmada por meio de consulta “online”, no ato da abertura da licitação e habilitadas parcialmente de acordo com a Portaria 544, de 26/02/96 (manual do SICAF), não sendo permitido empresas em consórcio ou grupo de empresas;

4.2 Sociedades e pessoa física que demonstrem aptidão através de Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando a aptidão pertinente e compatível com o objeto desta licitação, onde deverá indicar o período em que a Sociedade prestou ou esteja prestando os serviços, bem como o grau de satisfação dos mesmos, quanto ao nível de atendimento e qualidade;

4.3 **Recomenda-se às licitantes possuírem em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;**

4.4 As empresas ou pessoas físicas interessadas poderão fazer-se presentes por representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que



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

exiba documento que o identifique e o credencie como participante nesta licitação (procuração devidamente assinada com firma reconhecida), devidamente reconhecido pela Comissão;

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

4.6 Não poderão participar da presente licitação as Licitantes que tenham sido declaradas inidôneas para licitar e/ou contratar ou suspenso nos termos do Art. 87 da lei nº 8.666/93, por qualquer órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

4.7 É expressamente 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 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 da Lei nº. 8.666/93).

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. (§ 3º do Art. 41 da Lei nº. 8.666/93)

6 LOCAL, DIA E HORA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 A Proposta para a presente Licitação será recebida pela Comissão de Licitação designada pelo Diretor Geral do IFBA – Campus Jequié.

6.2 NO DIA 18 DE JUNHO DE 2021, ÀS 09:00H, horário local, na Sala da Coordenação de Cursos Técnicos, ou outra à escolha da administração, na Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro John Kennedy, Cidade Nova, Jequié – BA, 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 com validade nacional, 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.

6.3 A Comissão de Licitação estabelece como tolerância para o início da sessão, o tempo máximo de 15 minutos, atingindo o tempo, será dado início a sessão, não podendo mais receber propostas.

7 DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

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

7.2 Documentos relativos à habilitação:



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

7.2.1 Deverão ser apresentadas em cópias autenticadas, em 01 (uma) via, encadernados 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)** Declaração de visita ao local, conforme modelo **ANEXO VI**, ou de Pleno conhecimento das condições, emitida pela licitante;
- b)** Atestado(s) de comprovação da qualificação técnica e aptidão para o desempenho do objeto que se licita conforme o disposto no **subitem 4.2**;
- c)** Declaração de inexistência de fato impeditivo à habilitação de acordo com o que rege a IN/MARE N°. 05/95 (**anexo II**);
- d)** O licitante pessoa física deve apresentar inscrição do órgão municipal, como profissional autônomo, na atividade que se licita;
- e)** Declaração de que o proponente se submeterá a efetuar o pagamento mensal no valor de R\$ 400,00 reais - (quatrocentos reais) correspondente a exploração do espaço físico destinado à cantina, acrescido de 25% (vinte e cinco por cento) deste valor, equivalente a R\$ 100,00 reais (cem reais), referente ao consumo de água e energia, totalizando o valor mensal de **R\$ 500.00 (quinhentos reais)**;
- f)** Declaração do I.R.P.F. que demonstre a capacidade financeira do licitante pessoa física, para assumir as obrigações contratuais no pagamento do valor mensal da concessão de uso de exploração do espaço da respectiva Unidade, em conformidade com o objeto que se licita.
- g)** Pessoa Jurídica apresentará o Balanço do último exercício social e/ou Extrato do SICAF.
- h)** Declaração de Inexistência de fato Superveniente Impeditivo de sua Habilitação, conforme regulamentação constante da IN/MARE N°. 05/95, com alterações da IN/MARE N°. 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 II**.

7.3 CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – conforme disposições contidas na Lei nº 12.440/2011.

7.4 Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Execução Patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida num prazo de 60 (sessenta) dias contados da data da sua emissão;

7.5 As empresas interessadas far-se-ão presentes por um representante legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que exiba documento que o identifique e o credencie com participante nesta licitação, devidamente reconhecido pela Comissão Permanente de Licitações do IFBA Campus Jequié.

7.6 A documentação de Habilitação exigida neste edital deverá ser apresentada em envelope separado para cada item, opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social e do CNPJ/CPF da licitante, os seguintes dizeres:



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

**IFBA CAMPUS JEQUIÉ
CONCORRÊNCIA Nº. 02/2021
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
ENVELOPE Nº 01**

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES À COMUNIDADE DO IFBA/CAMPUS JEQUIÉ

7.7 PROPOSTA DE PREÇOS

7.7.1 Os documentos relativos à proposta de preços, maior desconto do grupo, deverão ser apresentados, em cópias autenticadas, em 01 (uma) via, no idioma nacional, encadernados 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)** Na proposta deverá ser informado o desconto percentual a ser aplicado sobre o valor global do CARDÁPIO MÍNIMO, considerando o somatório dos valores dos itens constantes no referido cardápio.

7.7.2 A proposta de preços exigida neste Edital, deverá ser apresentada em envelopes separados para cada item, opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:

**IFBA CAMPUS JEQUIÉ
CONCORRÊNCIA Nº. 02/2021
PROPOSTA DE PREÇOS
ENVELOPE Nº. 02**

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES À COMUNIDADE DO IFBA/CAMPUS JEQUIÉ

7.7.3 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.

7.7.4 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**.

7.7.5 A proposta cujo preço do arrendamento mensal for inferior ao preço mínimo estabelecido no **subitem 10.7**, e prazo de pagamento superior ao décimo dia útil ao estabelecido no mesmo subitem, será desclassificada.

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

7.7.7 As assinaturas ou rubricas serão identificadas através de carimbo ou digitadas.

7.7.8 Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de

IFBA Campus Jequié

Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy - Cidade Nova – Jequié-BA.

CEP 45.201-767 - Telefone: (73) 3525-4536

campusjequie@ifba.edu.br



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

abertura.

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

7.7.10 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.

7.7.11 Fica assegurado 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.

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

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

7.10 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.

7.11 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.

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

8 DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1 As concorrentes que não atenderem as exigências do **item 7**, terão seus envelopes de propostas devolvidas sem serem analisadas;

8.2 A licitação é do tipo **Menor Preço**, critério de julgamento **Maior Desconto**, ofertado sobre os preços dos itens do cardápio mínimo constante no termo de referência.

8.3 Critérios de Aceitabilidade dos Preços:

a) A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado sobre o Cardápio Mínimo (Grupo I), constante no termo de referência, em percentual igual ou superior a 10% (Dez) por cento;

b) Para fins de determinação da Licitante vencedora será observado o percentual do desconto aplicado sobre o valor global do Cardápio Mínimo, ou seja, será a vencedora do Certame, a Licitante que indicar o maior desconto percentual sobre o valor total do CARDÁPIO MÍNIMO (Grupo I), e não inferior a 10% (dez) por cento para cada item constante no referido cardápio.

8.4 As propostas que não atendam às exigências deste edital serão desclassificadas.

8.5 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, como critério de desempate, será realizado sorteio em sessão pública especialmente convocada para esse fim.



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

8.6 Serão desclassificadas a(s) licitante(s) que apresentar(em) um percentual de desconto inferior a 10% (dez) por cento sobre o valor global do cardápio mínimo e por item constante no referido cardápio.

8.7 Os valores do desconto aplicado sobre o cardápio mínimo, NÃO NECESSARIAMENTE, serão aplicados de forma linear para todos os itens do cardápio mínimo.

9 DO PROCEDIMENTO

9.1 Os trabalhos da Comissão, na sessão de abertura, obedecerão aos trâmites abaixo estabelecido:

9.2 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/desconto (**Envelope nº2**).

9.3 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.

9.4 Consulta *online* do Cadastro dos participantes junto ao SICAF e abertura dos envelopes contendo a documentação relativa à habilitação os quais serão abertos na presença dos representantes dos Licitantes

9.5 Imediatamente após a fase de habilitação, poderão ser abertos os envelopes das empresas habilitadas, **desde que haja renúncia expressa ao direito de interpor recurso** por parte de todas as Licitantes, devidamente registrada em Ata.

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

9.7 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 nas causas que determinaram a inabilitação ou a desclassificação.

9.8 A critério da Comissão, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas nem do caráter legal e competitivo da licitação.

9.9 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.

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

10 DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Em caso de prorrogação contratual, o Instituto realizará nova cotação de preço com vista a adequar os preços dos produtos comercializados;

10.2 Independente do período de renovação contratual, o IFBA Campus Jequié poderá efetuar cotação de preço no mercado contíguo, sempre que houver evidências/reclamações de preço



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

praticados acima do valor de mercado, a fim de comprovar a veracidade das denúncias;

10.3 A omissão ou exclusão, no custo de quaisquer itens especificados, não exime o licitante de executá-los, considerando o preço do mercado contíguo ao do IFBA Campus Jequié e o percentual de desconto sobre o preço dos produtos, constante no contrato celebrado com a Instituição.

10.4 A relação dos produtos comercializados e seus respectivos preços deverá ser exposta às vistas dos clientes;

10.5 Os preços dos produtos poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGP-M (FGV) e/ou na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

10.6 Os preços dos produtos oferecidos só deverão ser reajustados mediante a autorização prévia do Diretor do Campus, e baseados em índices como o IPCA.

10.7 O valor a ser pago pela exploração comercial do espaço deverá ser paga mensalmente ao IFBA – Campus Jequié, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao trigésimo dia ao da assinatura do contrato, em moeda corrente do país, **não poderá ser inferior** aos valores abaixo discriminados: **R\$ 400,00 - (quatrocentos reais) pelo espaço físico, acrescido de 25% do valor pago pelo espaço físico referente ao consumo de água e energia, que corresponde a R\$ 100,00, totalizando R\$ 500,00 (quinhentos reais).**

10.8 Nos períodos superiores a 15 (quinze) dias de suspensão de aulas decorrentes de férias de professores e alunos, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas 30% do valor total da remuneração mensal de que trata o subitem 10.7 deste Edital.

10.8.1 Nas paralisações totais de servidores e alunos, por qualquer período, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas a fração do valor total da remuneração, de que trata o subitem 10.7 deste Edital, correspondente aos dias de funcionamento;

10.9 As Sociedades e/ou Pessoas Físicas, deverão apresentar cotação para o item do interesse e condição de explorar os serviços objeto desta Concorrência.

10.10 O valor referente ao espaço físico e consumo de água deverá ser reajustado anualmente através do IGP-M da Fundação Getúlio Vargas.

10.11 O pagamento deverá ser feito seguindo as seguintes regras:

10.11.1 O pagamento mensal não pode ser superior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela, sob risco de incorrer as penalidades descritas no **item 20** deste edital;

10.11.2 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.

10.11.3 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFBA - Campus Jequié, acarretará na aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

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

10.11.5 Nos períodos de férias, recessos escolares e outras paralisações iguais ou superiores 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.



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

11 DISPOSIÇÕES REFERENTES À DOCUMENTAÇÃO

11.1 Todos os documentos expedidos pelo licitante devem ser digitados, redigido com clareza, sem emendas ou rasuras, acréscimos ou entrelinhas, 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.

11.2 Os interessados que tenham dúvidas de caráter técnico ou legal, na interpretação dos termos deste EDITAL, serão atendidos através dos meios de comunicação constantes no preâmbulo deste Edital, até 48 (quarenta e oito) horas antes da abertura da licitação ou pelo telefone **(73) 3525-6249**.

11.3 Os casos omissos serão supridos pela legislação específica.

12 PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

12.1 Antes da abertura dos envelopes Proposta de Preço, a Comissão de Licitação procederá à consulta “*online*” para confirmação da regularidade cadastral e habilitação parcial no SICAF - Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores, dos licitantes. Feita a confirmação, 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/menor desconto. Registrando impugnações, a Comissão poderá marcar outro dia para abertura dos referidos envelopes.

12.2 Caso nas Declarações emitidas pelo SICAF conste DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA OU PARCIAL VENCIDA, no todo ou em parte, a empresa ficará automaticamente inabilitada e impedida de participar da presente licitação, ressalvado o disposto nos subitens **8.9.1 e 8.9.2** da Instrução Normativa nº. 05/MARE de 21 de Julho de 1995 (as microempresas e empresas de pequeno porte deverão observar as disposições da Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações).

12.3 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.

12.3.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (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.

12.3.2 A não regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, 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.

12.3.3 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão comprovar seu



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

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).

12.3.4 A exigência poderá ser suprida, durante a realização da 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.

12.4 Documento específico para os licitantes enquadrados como ME/EPP.

12.4.1 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).

12.5 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, sem prejuízo do caráter competitivo da licitação.

12.6 Da reunião de abertura dos ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇO/MAIOR DESCONTO, 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.

12.7 As dúvidas que surgirem durante a reunião serão, a juízo do Presidente da Comissão, por este resolvidas na presença dos licitantes, ou deixadas para ulterior deliberação, devendo o fato ser registrado em ata, em ambos os casos.

13 JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

13.1 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 proposta mais vantajosa para a administração, ou seja, a de menor preço/maior desconto.

13.2 No caso de ocorrência de divergência entre os valores numéricos e por extenso, prevalecerão sempre os valores indicados por extenso;

13.3 No caso de empate entre duas ou mais propostas, o critério de classificação dar-se-á conforme o § 2º do art. 45 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.

13.4 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**

13.5 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.

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

14 RECURSOS



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

14.1 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.

14.2 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.**

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

14.4 Todos os recursos deverão ser dirigidos ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação.

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

15 ADJUDICAÇÃO

15.1 A prestação do serviço de fornecimento de lanches e refeições à comunidade do IFBA/CAMPUS JEQUIÉ, através da exploração do espaço físico destinado à cantina, será contratada com o licitante declarado vencedor.

15.2 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.

15.3 Ocorrendo à desclassificação do licitante vencedor, por desatendimento à notificação referida, **no subitem 15.2** desta licitação, o IFBA – Campus Jequié poderá convocar, segundo a ordem de classificação, outro licitante, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, conforme o § 2º do Artigo 64, se não preferir proceder à nova licitação.

15.4 Considerando a suspensão das atividades presenciais nos Campi do IFBA, causada pela Pandemia do COVID-19, o IFBA Campus Jequié convocará a vencedora do certame para a assinatura do contrato em até 10 (dez) dias antes do retorno das atividades presenciais.

16 REGIME DE EXECUÇÃO E PRAZO

16.1 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 LLC e se for de conveniência da Administração.

17 FISCALIZAÇÃO

17.1 A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva do IFBA – Campus Jequié 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.

17.2 A Fiscalização efetivar-se-á no local dos serviços, por servidores efetivos do IFBA – Campus Jequié, previamente designados.

17.3 A Fiscalização atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida,



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

no interesse exclusivo do IFBA – Campus Jequié, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

174 O IFBA – Campus Jequié poderá exigir a substituição de qualquer empregado da CONTRATADA, ou de seus contratados, no interesse dos serviços.

18 RESPONSABILIDADES DO IFBA CAMPUS JEQUIÉ

181 Cabe ao IFBA – Campus Jequié a definição precisa do objeto desta licitação, especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento dos serviços a serem prestados;

182 Cabe ao IFBA – Campus Jequié a indicação do local da execução do objeto desta licitação;

19 RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

191 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 IFBA – Campus Jequié ou a terceiros.

192 A CONTRATADA não poderá repassar os serviços a ela adjudicados a terceiros e nem utilizar as Instalações do IFBA – Campus Jequié para a fabricação de salgados, exceto para o preparo de lanches rápidos (aqueles preparados na hora).

193 A CONTRATADA providenciará, às suas custas, o seguro de Responsabilidade Civil, que deverá cobrir no mínimo, as despesas, com ressarcimentos imediatos, ocasionados por possíveis danos causados a pessoas e a bens patrimoniais, móveis e imóveis do IFBA – Campus Jequié e de terceiros e apresentar o comprovante em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato. Ao IFBA – Campus Jequié não caberá qualquer obrigação decorrente de riscos da espécie.

194 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 individual adequados, além de uniformes padronizados e identificação (crachá) que deverá ser usado diuturnamente e apresentado para acesso a Instituição.

195 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.

196 A CONTRATADA se obriga a facilitar todas as atividades de Fiscalização dos serviços que serão exercidos por servidores efetivos do IFBA – Campus Jequié.

197 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 de 1993.**

198 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 – Campus Jequié, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados,

IFBA Campus Jequié

*Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy - Cidade Nova – Jequié-BA.
CEP 45.201-767 - Telefone: (73) 3525-4536*

campusjequie@ifba.edu.br



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

comprovadamente, após sindicância administrativa.

199 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 e recolhimento, na forma e em local indicado pelo IFBA - Campus Jequié, do lixo produzido pela cantina.

19.10 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.

19.11 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 Jequié a responsabilidade por seu pagamento e nem onerar o objeto em questão.

19.12 E o prazo máximo, para iniciar a execução do serviço será de **10 (dez) dias úteis**, a contar da data de expedição da Ordem de Serviço.

20 PENALIDADES

20.1 O IFBA – Campus Jequié 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:

20.1.1 Advertência;

20.1.2 Multa, na forma adiante prevista;

20.1.3 Suspensão temporária de licitar e contratar com o IFBA – Campus Jequié;

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

20.2 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.

20.3 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 – Campus Jequié.

III. De 2,0% (dois por cento) do valor global do Contrato por atraso no pagamento mensal das obrigações;

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

20.4 As multas previstas no subitem **20.3** serão independentes, podendo ser aplicadas cumulativamente, não impedindo, contudo que o IFBA – Campus Jequié, venha a rescindir unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas neste **item 20**.

20.5 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.

20.6 Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será



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

aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato ou na sua rescisão.

207 A CONTRATADA não incorrerá na multa referida no **inciso I do subitem 20.3**, na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou fato de Administração do IFBA – Campus Jequié.

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

209 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.

20.10 A autoridade administrativa responsável pela fiscalização dos trabalhos, em nenhuma hipótese, poderá omitir-se da aplicação das penalidades previstas, notadamente das estabelecidas no **subitem 20.3**, salvo ocorrência de caso fortuito, força maior ou fatos da Administração do IFBA – Campus Jequié.

21 RESCISÃO CONTRATUAL

21.1 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 – Campus Jequié 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.

21.2 A rescisão contratual poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do IFBA Campus Jequié, amigável por acordo entre as partes e judicial, nos termos da legislação, devendo obedecer o disposto nos artigos **79 e 80 da Lei nº. 8.666/93**.

22 REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

22.1 O IFBA – Campus Jequié se reserva ao direito de no interesse do Serviço Público, sem que caiba aos licitantes qualquer tipo de reclamação ou indenização:

I. adiar a data de abertura da presente licitação;

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

22.2 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.

22.3 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.



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

23 DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária da Bahia para dirimir qualquer questão referente à licitação.

24 DISPOSIÇÕES FINAIS

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 Jequié, o término ocorrerá no primeiro dia útil subsequente;

Jequié – Bahia, 17 de maio de 2021.

Francisco Regilson Souza
Presidente da Comissão Especial de Licitação.
Portaria n. 50/2020.
IFBA Campus Jequié

Márcio Andrade Rocha
Siape: 2578342
Membro Titular

Nilma Gonçalves de Jesus
Siape: 1853485
Membro Titular



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

ANEXO I

**EDITAL Nº09/2020 CONCORRÊNCIA PÚBLICA
Nº 02/2021 – IFBA – CAMPUS JEQUIÉ
TIPO: MENOR PREÇO. CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MAIOR DESCONTO POR GRUPO
OBJETO: SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES À COMUNIDADE
DO IFBA/CAMPUS JEQUIÉ
PROCESSO Nº 23459.000697/2020-98.**

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

O objeto da presente licitação é a prestação de serviço de fornecimento de lanches e refeições à comunidade discente, servidores e terceirizados do IFBA/CAMPUS JEQUIÉ, através da exploração econômica do espaço físico destinado à cantina, conforme quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado anualmente, a critério da Administração, baseado no art. 57 da Lei n. 8.666/93 (LLC – Lei das Licitações e Contratos).

2 DA JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Jequié possui atualmente 94 (noventa e quatro) servidores, 14 (quatorze) funcionários de empresas terceirizadas e aproximadamente 800 (oitocentos) alunos.

A atividade da Instituição está ligada a oferta de cursos técnicos integrados e subsequentes, curso de graduação e pós-graduação, bem como por cursos de curta duração de extensão, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno.

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

A forma de contratação de empresa/pessoa física do presente Termo para esta prestação de serviço, está amparada pela Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, e posteriores alterações, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar n.º 147 de 07 de agosto de 2014, Decreto nº. 6.204 de 05 de setembro de 2007, Lei nº. 9.636 de 15 de maio de 1998 e Instrução Normativa da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão nº. 02, de 30 de abril de 2008.

3 CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 7h às 22 horas e aos sábados letivos de 7h às 17:00 conforme o calendário escolar.

3.1.1 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), poderá ser reduzido mediante acordo prévio com a Administração do Campus.



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

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

3.2.1 Haverá funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, devendo o fiscal de contrato do IFBA – *Campus Jequié* comunicar à Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

3.3 As sugestões para o lanche poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida, desde que autorizada pela Direção Geral do Campus;

3.4 O cardápio mínimo e Complementar e Possíveis alterações devem considerar as Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas escolas, constantes na Portaria Interministerial n.º 1.010, de maio de 2006;

3.4.1 A concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.

3.4.2 É recomendável que a Concessionária tenha em seu quadro de funcionários um(a) nutricionista;

3.5 A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório oferecido diariamente, conforme tabela abaixo e descrição posterior, composto de:

CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO - GRUPO I

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES E ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INGREDIENTES	CATSER	FREQUÊNCIA DE OFERTA	PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)
1	Café coado pequeno	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3697	Diária	R\$ 1,00
2	Café coado médio	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3697	Diária	R\$ 2,00
3	Café com leite médio	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3697	Diária	R\$ 2,50
4	Chá	Variar os sabores: maçã com canela, erva doce, erva cidreira, maracujá, capim-limão, frutas vermelhas, hibiscus, dentre outros. Copo e/ou 80 e 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	3697	Diária	R\$2,74
5	Chocolate Quente ou Frio pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo, canela e adoçante à parte.	3697	Diária	R\$ 3,00
6	Água mineral com Gás	Garrafa Pet 500ml	3697	Diária	R\$ 3,00
7	Água mineral sem Gás	Garrafa Pet 500ml	3697	Diária	R\$ 2,25
8	Água de Coco	Caixinha 200ml	3697	Diária	R\$ 3,00

IFBA Campus Jequié

Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy - Cidade Nova – Jequié-BA.
CEP 45.201-767 - Telefone: (73) 3525-4536
campusjequie@ifba.edu.br



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

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E/OU INGREDIENTES	CATSER	FREQUÊNCIA DE OFERTA	PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)
9	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores: limão, uva, laranja, ... etc	3697	Diária	R\$ 4,00
10	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores disponíveis: abacaxi, manga, morango, cajá, caju, entre outros.	3697	Diária	R\$ 3,50
11	logurte natural	Copo de 170g ou outro tamanho próximo.	3697	Diária	R\$ 3,10
12	logurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml ou outro tamanho próximo	3697	Diária	R\$ 2,15
13	Pão quente	Pão francês(50g) com manteiga	3697	Diária	R\$ 2,00
14	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	3697	Diária	R\$ 5,50
15	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g) Diária	3697	Diária	R\$ 5,00
16	Torta salgada	Recheios diversos como: frango, palmito etc. Fatia com no mínimo 100g	3697	Diária	R\$ 5,00
17	Misto frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)	3697	Diária	R\$ 6,50
18	Misto frio integral	Pão de integral (50g), Presunto(20g) ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g), Cenoura ou Beterraba (10g) e Tomate (20g)	3697	Por demanda	R\$ 9,00
19	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas ou ricota (20g), Rúcula ou Alface (15g), Cenoura ou Beterraba(10g), Tomate seco ou <i>in natura</i> (20g) e Azeite de oliva extra virgem.	3697	Por demanda	R\$ 8,00
20	Sanduíche natural	Pão integral ou de forma tradicional. Recheio: frango desfiado ou atum desfiado, requeijão ou ricota ou queijo minas, cenoura ou beterraba, alface ou rúcula, tomate e salsinha.	3697	Por demanda	R\$ 7,00
21	Pão de queijo	Unidade de 80g	3697	Diária	R\$ 3,13
22	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango, carne, calabresa e/ou catupiry (100g, sendo 50g de recheio)	3697	Diária	R\$ 4,50
23	Hot dog	Pão próprio para hot dog. Recheio mínimo: salsicha, molho de tomate, catchup, mostarda, maionese, batata palha	3697	Diária	R\$ 4,00
24	Esfiha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc	3697	Diária	R\$ 3,50
25	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, bacalhau, camarão, pizza, legumes... etc	3697	Diária	R\$ 3,75



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

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E/OU INGREDIENTES	CATSER	FREQUÊNCIA DE OFERTA	PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)
26	Pastel assado	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	3697	Diária	R\$ 3,50
27	Pastel assado integral de vegetariano ou de ricota e tomate seco	Massa assada integral com recheio de legumes ou queijo minas/ricota com tomate seco (recheio mínimo de 60g).	3697	Diária	R\$ 4,35
28	Frutas <i>in natura</i> (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, tangerina, laranja, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	3697	Diária	R\$ 2,00
29	Biscoitos caseiros	Pacote com no mínimo 200g. Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional.	3697	Diária	R\$6,00
30	Bolo simples	Bolo simples sem recheio, pelo menos 1 sabor: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, aipim, puba, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.	3697	Diária	R\$ 2,30
31	Bolo integral de abacaxi, banana com canela ou maçã com canela	Fatia com no mínimo 100g.	3697	Por demanda	R\$ 2,95
32	Chocolates	Bombom mínimo 20 g.	3697	Diária	R\$ 2,15
33	Chocolates	Barra de aproximadamente 150 g.	3697	Diária	R\$ 5,00
34	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g	3697	Diária	R\$ 2,40
35	Barra de cereal <i>diet</i> (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g. Alimento diet.	3697	Diária	R\$ 2,50
36	Chocolate <i>diet</i>	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g	3697	Diária	R\$ 3,45
Valor global do grupo					R\$ 135,72

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

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

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

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

3.10 O IFBA - Campus Jequié poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interessado e pública sua imagem;

3.11 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo IFBA - Campus Jequié, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a

IFBA Campus Jequié

Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy - Cidade Nova – Jequié-BA.

CEP 45.201-767 - Telefone: (73) 3525-4536

campusjequie@ifba.edu.br



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

conservação, guarda e manutenção;

3.12 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 Jequié.

3.13 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 - Campus Jequié;**
- g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte;**
- h) A colocação de propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes ou na área de consumo. A concessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela Administração da concedente e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFBA – Campus Jequié.**

3.14 O preço cobrado pelos serviços e produtos vendidos na Cantina será definido pela Concessionária, de acordo com o **item 10.3** do Edital e o **item 16.1** do Termo de Referência, e com aprovação prévia do IFBA - Campus Jequié.

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

3.16 Os valores e os produtos a serem comercializados, tem como referência os de mesmo peso, tamanho, ingredientes e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do IFBA - Campus Jequié, bem como aqueles praticados pelo mercado.

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

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

3.19 Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IFBA – Campus Jequié, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

3.20 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.

3.21 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.

3.22 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFBA - Campus Jequié. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

3.23 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



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

2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do IFBA - Campus Jequié, se convier.

3.24 Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

4 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

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, e esta deverá ser feita sempre aos sábados não letivos, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;

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

4.4 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra, os funcionários da cantina não deverão fazer uso de óculos escuros durante o expediente de atendimento ao público;

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 Jequié, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão ou crachá 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 ou qualquer outro entorpecente;

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

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

4.13 Qualificar os funcionários que prestarão serviços no IFBA - Campus Jequié;

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 Jequié;

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

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

IFBA Campus Jequié

Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy - Cidade Nova – Jequié-BA.

CEP 45.201-767 - Telefone: (73) 3525-4536

campusjequie@ifba.edu.br



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

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;

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;

4.27 Não lavar panos de limpeza nas pias que prepara as bebidas e os alimentos.

5 REGRAS GERAIS

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

5.1.1 Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;

5.1.2 Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;

5.1.3 Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;

5.1.4 Cuidar da higiene e apresentação pessoal;

5.1.5 Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;

5.1.6 Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho;

5.1.7 Tratar a todos com urbanidade, sem qualquer espécie de preconceito ou distinção de raça, sexo, nacionalidade, cor, idade, religião, cunho político e posição social.

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:

5.2.1.1 Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;

5.2.1.2 Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;

5.2.1.3 Ao levantar peso, pedir ajuda, se necessário;

5.2.1.4 Conservar o piso sempre seco;

5.2.1.5 Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;

5.2.1.6 Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.



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

5.2.2 Para prevenir cortes:

5.2.2.1 Nunca colocar facas no bolso;

5.2.2.2 Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;

5.2.2.3 Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;

5.2.2.4 Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;

5.2.2.5 Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

5.2.3 Para prevenir queimaduras:

5.2.3.1 Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;

5.2.3.2 Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;

5.2.3.3 Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;

5.2.3.4 Não transporte líquidos quentes pela cozinha;

5.2.3.5 Não fume dentro do ambiente;

5.2.3.6 Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;

5.2.3.7 Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

5.2.4 Para prevenir choques elétricos:

5.2.4.1 Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;

5.2.4.2 Não utilize fios elétricos desencapados;

5.2.4.3 Não faça ligações elétricas de emergência;

5.2.4.4 Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

5.3 Educação Sanitária

5.3.1 Higiene Pessoal:

5.3.1.1 Banho diário;

5.3.1.2 Mãos e unhas limpas e bem cortadas;

5.3.1.3 Cabelos curtos e limpos;

5.3.1.4 Pés limpos e secos;

5.3.1.5 Escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;

5.3.1.6 Uso de desodorante sem perfume;

5.3.1.7 Rosto barbeado.

5.3.2 Além disso o profissional deve:

5.3.2.1 Vestir uniforme claro, limpo e bem passado;

5.3.2.2 Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;

5.3.2.3 Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;

5.3.2.4 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

5.3.3.1 Não pegar alimentos com as mãos;

5.3.3.2 Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);

5.3.3.3 Lavar muito bem as frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;

5.3.3.4 Conservar os alimentos sempre cobertos;

5.3.3.5 Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;



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

5.3.3.6 Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;

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

5.3.4 Higiene dos utensílios

5.3.4.1 Usar sempre utensílios bem lavados;

5.3.4.2 Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;

5.3.4.3 Utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;

5.3.4.4 Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;

5.3.4.5 Não deixar os utensílios expostos à poeira.

5.3.4.6 Higienizar os utensílios com água morna e detergente;

5.3.4.7 Os pratos e talheres devem também ser higienizados com álcool após a lavagem;

5.3.4.8 Ao manipular os utensílios de cozinha, é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

5.3.5 Higiene do local de trabalho

5.3.5.1 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.

5.3.5.2 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;

5.3.6 Conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da cantina.

5.4 Manipulação dos Alimentos

5.4.1 Armazenamento

5.4.1.1 O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.

5.4.1.2 Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.

5.4.1.3 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.

5.4.1.4 Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.

5.4.1.5 Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.

5.4.1.6 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).



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

- 5.4.1.7** Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.
- 5.4.1.8** As frutas deverão ser adquiridas preferencialmente diariamente.
- 5.4.1.9** Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.
- 5.4.1.10.** Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.
- 5.4.1.11.** 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 .
- 5.4.1.12** 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.
- 5.4.1.13.** 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.
- 5.4.1.14** Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.
- 5.4.1.15.** Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.
- 5.4.1.16.** Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.
- 5.4.1.17.** Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.
- 5.4.2 Pré-preparo e preparo**
- 5.4.2.1** Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.
- 5.4.2.2** Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.
- 5.4.2.3** Lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.
- 5.4.2.4** Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.
- 5.4.2.5** 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%.
- 5.4.2.6** 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 .
- 5.4.2.7** Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.
- 5.4.2.8** Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.
- 5.4.2.9** Após o preparo devem ser coletadas amostras de cada gênero alimentício, inclusive saladas, sobremesas e bebidas.
- 5.4.3 Distribuição**
- 5.4.3.1** Distribuir alimentos com tempo próximo ao da preparação.
- 5.4.3.2** Os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados.



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

5.4.3.3 Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição.

5.4.3.4 Secar todos os utensílios com panos limpos.

5.4.4 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo

5.4.4.1 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.

5.4.4.2 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).

5.4.4.3 Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria por até 5 dias. Lavar em água corrente, folha por folha.

5.4.4.4 Desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente.

5.4.4.5 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;

5.5 Produtos recomendados para desinfecção das frutas e vegetais:

5.5.1 Hipoclor (Lever);

5.5.2 Sumaveg (Lever);

5.5.3 Aquatabs (Bayer);

5.5.4 Microlar (Ecolab);

5.5.5 Água Sanitária.

6 REGRAS DE OURO DA OMS (Organização Mundial de Saúde)

6.1 Escolher alimentos tratados de forma higiênica;

6.2 Lavar as mãos constantemente;

6.3 Manter limpas todas as superfícies da cantina;

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

6.5 Utilizar água pura.

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

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

7.2 Colocar as luvas e máscaras descartáveis;

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

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

7.5 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.



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

8 DA INFRAESTRUTURA

- 8.1** A área física objeto do edital é de aproximadamente 50 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 Jequié;
- 8.4** As cadeiras e mesas a serem utilizadas na cantina deverão ser padronizadas;
- 8.5** Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o **subitem 8.2**, devem estar em perfeito estado de funcionamento;
- 8.6** A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração do IFBA - Campus Jequié.
- 8.7** A Concessionária deve declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do IFBA - Campus Jequié, 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 Jequié, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Diretor 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 no retorno das atividades presenciais normais determinadas pelo Instituto Federal da Bahia.
- 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 Jequié.

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\$ 400,00 (quatrocentos reais), acrescido de 25% desse valor para pagamento do consumo de água e energia elétrica, totalizando R\$ 500,00 (quinhentos reais) mensais.**
- 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



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

data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGP-M (Fundação Getúlio Vargas) do período ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

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

10.1.4 O IFBA - Campus Jequié, 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 10º (décimo) dia útil de cada mês, sendo o primeiro mês aquele 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 Jequié, manifestando concordância ou não com o solicitado.

10.3 A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada no Setor Financeiro do **IFBA – Campus Jequié**, 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.

10.5 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFBA - Campus Jequié, acarretará na aplicação das 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 superiores a 15 (quinze) dias de suspensão de aulas decorrentes de férias de professores e alunos, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas 30% do valor total da remuneração mensal de que trata o subitem 9.8 deste Edital.

10.6.1. Nas paralisações totais de servidores e alunos, por qualquer período, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas a fração do valor total da remuneração, de que trata o subitem 9.8 deste Edital, correspondente aos dias de funcionamento;

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 APÓS A ASSINATURA E RETORNO AS ATIVIDADES PRESENCIAIS NORMAIS**, 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.

11.2 Considerando a suspensão das atividades presenciais nos Campi do IFBA, causada pela Pandemia do COVID-19, a assinatura do contrato dar-se-á em até 10(dez) antes do retorno às atividades presenciais;

11.3 O prazo máximo para iniciar a execução do serviço será de 10 (dez) dias, a contar



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

da data de expedição da Ordem de Serviço.

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 exclusivas da CONCESSIONÁRIA.

13 DAS BENFEITORIAS

- 13.1** A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IFBA - Campus Jequié, 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 Jequié.
- 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 Jequié.
- 13.4** Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do IFBA - Campus Jequié, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito de 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 Jequié,

14 DA VISITATÉCNICA

- 14.1** As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas das cantinas são **OBRIGATÓRIAS** e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Diretoria de Administração do IFBA - Campus Jequié, pelo e-mail: dap.jequie@ifba.edu.br outeléfono



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

(73) 3525-6249 (whatsapp), antes do certame, os licitantes deverão levar duas vias do atestado de vistoria, disponibilizado no anexo VI do Edital em epígrafe.

15 DA FISCALIZAÇÃO

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

15.2 Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados por servidor nomeado pela Direção Geral do Campus e, no que couber pelo responsável pelo IFBA - Campus Jequié 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 O fiscal acompanhará, através de um *checklist* (Anexo VII), a execução pela prestadora de serviço dos pontos cobrados neste edital;

15.4 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;

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

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

16 DO DESCONTO A SER APLICADO NO CARDÁPIO MÍNIMO E CARDÁPIO COMPLEMENTAR

16.1 Os preços por item contidos no cardápio mínimo exigido (Grupo I), deverão ser no mínimo 10% (dez por cento) menor, aceitando-se somente números inteiros (não fracionados), tendo como referência os valores descritos na planilha constante no **item 3.5** deste Termo de Referência, devendo serem mantidos por um período mínimo de 12 meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGP-M (FGV) e/ou na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

16.2 A tabela dos preços praticados deverá ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo a Direção Geral do IFBA - Campus Jequié, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada irregularidade com os preços praticados.

16.3 Considerando que a comercialização de refeições é facultada à licitante; nos casos em que exista demanda e interesse na oferta, deverá ser observado os critérios dispostos no item 16.9 do Termo de Referência, devendo a licitante indicar o desconto a ser aplicado no **CARDÁPIO PARA ALMOÇO**, não podendo o mesmo ser inferior a 10% da cotação apresentada pelo IFBA Campus Jequié.

16.4 Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a IFBA - Campus Jequié e a



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

Concessionária.

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

16.6 Este desconto será de exclusiva e total responsabilidade da CESSIONÁRIA, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração, seja para mais ou para menos, ou alterar os itens disponíveis no Cardápio aprovado, ou alterar forma, peso, tamanho, volume, e/ou ingredientes dos itens do cardápio.

16.7 A licitante também deverá indicar o percentual de desconto a ser aplicado nos demais itens (Cardápio Complementar, incluindo no mesmo o almoço, a ser aprovado pela Direção-Geral do Campus) em percentual igual ou superior a 10% (dez) por cento, como condição necessária à sua participação no Certame.

16.8 Para fins de determinação da Licitante vencedora será observado apenas o Desconto aplicado no Cardápio Mínimo, ou seja, **será a vencedora do Certame a Licitante que indicar o maior desconto no CARDÁPIO MÍNIMO (Grupo I), constante no item 3.5 desse termo de referência.**

16.8.1 O desconto dado sobre o cardápio mínimo e em cada item do cardápio mínimo não deverá ser inferior a 10%(dez) por cento;

16.9 Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se de interesse da CESSIONÁRIA, somente após a apreciação e aprovação da Direção-Geral do Campus. Neste caso, a CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, e que não seja então contemplado no Cardápio Complementar, para que a Administração proceda com a pesquisa de mercado desses itens, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

24 LEGISLAÇÃO APLICADA

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

17.2 Instrução Normativa Mare-GM Nº 5, de 21 de julho de 1995.

17.3 Artigo 10, incisos IV e V da Lei n. 6.437/77 (Vigilância Sanitária).

17.4 Artigo 18, § 6º e incisos do Código de Defesa do Consumidor.

17.5 Artigo 7º, inciso IX da Lei 8.137/90.

18 CONDIÇÕES DE ARRENDAMENTO

18.1 O IFBA - Campus Jequié entregará à Arrendatária a Cantina em perfeitas condições de uso, pintada, dotada de pia, ponto de água e energia elétrica, ficando a mesma obrigada às seguintes condições:

18.2 A arrendatária caberá manter e conservar a (s) Cantina (s) nas mesmas condições recebidas do IFBA - Campus Jequié, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.

18.3 A arrendatária deverá efetuar o pagamento mensal ao IFBA - Campus Jequié, até o 10º dia útil posterior ao trigésimo dia da assinatura do contrato.

18.4 O atraso do pagamento que trata o item anterior acarretará as penalidades previstas no item 12 deste Edital.



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

- 18.5** Fica terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros, bem como, de publicações que atentem à moral e aos bons costumes.
- 18.6** O pessoal que arrendatária, a qualquer título, utilizar nos seus serviços, ser-lhe-á diretamente subordinado, para todos os efeitos patronais e previdenciários, não possuindo, com o IFBA - Campus Jequié, qualquer tipo de vinculação empregatícia.
- 18.7** O pessoal de que trata o item anterior deverá trabalhar limpo, asseado, vestido adequadamente, utilizando fardas, toucas, sapatos, etc, tratando sempre com urbanidade e respeito os Alunos, Servidores e Visitantes do IFBA - Campus Jequié, sem qualquer espécie de preconceito ou distinção de raça, sexo, nacionalidade, cor, idade, religião, cunho político e posição social.
- 18.8** A arrendatária será responsável pelos atos praticados pelos seus empregados dentro da Instituição, respondendo por este e cobrindo possíveis prejuízos que venham a ser causados, mesmo involuntariamente, ao patrimônio do IFBA - Campus Jequié.
- 18.9** O IFBA - Campus Jequié não se responsabilizará pela guarda de objetos, publicação, gêneros alimentícios ou qualquer outro tipo de produtos ou equipamentos, pertencente à arrendatária, guardado no interior da cantina.
- 19.10** À arrendatária caberá acatar todas as determinações emanadas da Administração do IFBA - Campus Jequié, referentes aos funcionamentos e manutenções das cantinas.
- 18.11** É vedada a subcontratação, parcial ou total, por parte da arrendatária do objeto desta licitação bem como a utilização das Instalações do IFBA - Campus Jequié 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.
- 18.12** A arrendatária fica obrigada a fornecer, nos dias úteis e, quando necessário, nos domingos e feriados, lanches e refeições, a alunos, visitantes e servidores dos IFBA - Campus Jequié.
- 18.13** O valor do aluguel mensal de arrendamento terá reajuste anual de acordo com o índice da inflação, medido pelo IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou por outro índice oficial.
- 18.14** Manter os preços dos produtos em conformidade com os praticados no mercado.
- 18.15** Manter as instalações físicas dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.

19 DA ÁREA A SER LOCADA:

19.1 A Cantina compreende uma área aproximada de: 50 (cinquenta) metros quadrados.

Dados específicos do item I – Cantina do IFBA - Campus Jequié

Endereço: Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy, Cidade Nova, Jequié – Bahia.
CEP: 45.201-767 – Telefone/Zap (73) 3525-6249

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

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

19.2.2 Sanduicheira, cafeteira, extrator de sucos, liquidificador;

19.2.3. Estufa para conservação de salgados;

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

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



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

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

19.3 Horário de funcionamento: segunda-feira a sexta-feira, das 7:00 às 22:00, aos sábados das 7:00 às 17:00.

20 DA DEMANDA

O IFBA - Campus Jequié é constituído de um contingente de aproximadamente **908 pessoas**, correspondente a cerca de **94 servidores**, **14 funcionários terceirizados** e **800 alunos**.

APROVAMOS:

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

Jequié – Bahia, 17 de maio de 2021.

Edson Gonçalves dos Santos

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento
IFBA - Campus Jequié

Luciano Pestana Santos

Diretor Geral IFBA - Campus Jequié



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

ANEXO II

**MODELO CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO IDENTIFICAÇÃO DO
LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ
Processo nº. 23459.000697/2020-98
EDITAL Nº09/2020 - CONCORRÊNCIA PÚBLICA
Nº 02/2021**

Prezados Senhores,

(nome da empresa), CNPJ/MF nº., sediada (endereço), tendo examinado a Concorrência, vem apresentar a presente para o Arrendamento da Cantina Escolar do **IFBA – Campus Jequié**, 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 IFBA - Campus Jequié, com observação integral das normas pertinentes.

d) Sob as penas da Lei, que:

Somos beneficiários da Lei Complementar nº. 123/2006.

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

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

(cidade), _____ de _____ de 2021.

**Assinatura
(identificar o signatário) CPF e RG**



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

**ANEXO III
EDITAL Nº09/2020 - CONCORRÊNCIA PÚBLICA
Nº 02/2021 – IFBA – CAMPUS JEQUIÉ
TIPO: MENOR PREÇO. CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MAIOR DESCONTO
OBJETO: SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES À COMUNIDADE
DO IFBA/CAMPUS JEQUIÉ
PROCESSO Nº 23459.000697/2020-98.**

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Jequié - BA, _____ de _____ de 2021

À COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – CAMPUS JEQUIÉ
Assunto: Edital nº09/2020 da Concorrência Pública nº 01/2021/ IFBA – Campus Jequié

Senhor Presidente,

Temos a satisfação de passar às mãos de V.Sas. a presente proposta de prestação de **serviço de fornecimento de lanches e refeições à comunidade do IFBA/CAMPUS JEQUIÉ, através da exploração comercial do espaço destinado à cantina**, nesta Instituição, com os seguintes dados:

Valor do desconto, em porcentagem, sobre o valor global, constante no cardápio mínimo diário, contido no item 3.5 desse termo de referência, como proposta para a prestação do serviço, através da exploração da cantina do IFBA – Campus Jequié importando em _____ (por cento). Validade da Proposta: _____ () dias.

CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO - GRUPO I

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES E ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INGREDIENTES	FREQÜÊNCIA DE OFERTA	PREÇO DE REFERÊNCIA (R\$)	PREÇO DA PROPOSTA (R\$)	PERCENTUAL DO DESCONTO DA PROPOSTA (%)
1	Café coado pequeno	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária	R\$ 1,00		



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

2	Café coado médio	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária	R\$ 2,00		
3	Café com leite médio	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária	R\$ 2,50		
4	Chá	Variar os sabores: maçã com canela, erva doce, erva cidreira, maracujá, capim-limão, frutas vermelhas, hibiscus, dentre outros. Copo e/ou 80 e 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	Diária	R\$2,74		
5	Chocolate Quente ou Frio pequeno	Copo de 180ml (com leite semidesnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo, canela e adoçante à parte.	Diária	R\$ 3,00		
6	Água mineral com Gás	Garrafa Pet 500ml	Diária	R\$ 3,00		
7	Água mineral sem Gás	Garrafa Pet 500ml	Diária	R\$ 2,25		
8	Água de Coco	Caixinha 200ml	Diária	R\$ 3,00		
9	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores: limão, uva, laranja, ... etc	Diária	R\$ 4,00		
10	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 3 sabores disponíveis: abacaxi, manga, morango, cajá, caju, entre outros.	Diária	R\$ 3,50		
11	Iogurte natural	Copo de 170g ou outro tamanho próximo.	Diária	R\$ 3,10		
12	Iogurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml ou outro tamanho próximo	Diária	R\$ 2,15		
13	Pão quente	Pão francês(50g) com manteiga	Diária	R\$ 2,00		
14	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)	Diária	R\$ 5,50		
15	Bauru	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g) e Tomate (20g) Diária	Diária	R\$ 5,00		
16	Torta salgada	Recheios diversos como: frango, palmito etc. Fatia com no mínimo 100g	Diária	R\$ 5,00		
17	Misto frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)	Diária	R\$ 6,50		
18	Misto frio integral	Pão de integral (50g), Presunto(20g) ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g), Cenoura ou Beterraba (10g) e Tomate (20g)	Por demanda	R\$ 9,00		



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

19	Sanduíche Natural Integral Vegetariano	Pão de integral (50g), Queijo minas ou ricota (20g), Rúcula ou Alface (15g), Cenoura ou Beterraba(10g), Tomate seco ou <i>in natura</i> (20g) e Azeite de oliva extra virgem.	Por demanda	R\$ 8,00		
20	Sanduíche natural	Pão integral ou de forma tradicional. Recheio: frango desfiado ou atum desfiado, requeijão ou ricota ou queijo minas, cenoura ou beterraba, alface ou rúcula, tomate e salsinha.	Por demanda	R\$ 7,00		
21	Pão de queijo	Unidade de 80g	Diária	R\$ 3,13		
22	Pão de batata	Pão de batata com recheio de frango, carne, calabresa e/ou catupiry (100g, sendo 50g de recheio)	Diária	R\$ 4,50		
23	Hot dog	Pão próprio para hot dog. Recheio mínimo: salsicha, molho de tomate, catchup, mostarda, maionese, batata palha	Diária	R\$ 4,00		
24	Esfiha	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc	Diária	R\$ 3,50		
25	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, bacalhau, camarão, pizza, legumes... etc	Diária	R\$ 3,75		
26	Pastel assado	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes, palmito... etc	Diária	R\$ 3,50		
27	Pastel assado integral de vegetariano ou de ricota e tomate seco	Massa assada integral com recheio de legumes ou queijo minas/ricota com tomate seco (recheio mínimo de 60g).	Diária	R\$ 4,35		
28	Frutas <i>in natura</i> (da época)	Devem ser ofertadas por unidade, já higienizadas, no mínimo 02 (dois) tipos de frutas da estação, diariamente. Podendo ser: maçã, banana, tangerina, laranja, ameixa, pêssego, pera, goiaba, caqui, entre outras.	Diária	R\$ 2,00		
29	Biscoitos caseiros	Pacote com no mínimo 200g. Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional.	Diária	R\$6,00		
30	Bolo simples	Bolo simples sem recheio, pelo menos 1 sabor: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, aipim, puba, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.	Diária	R\$ 2,30		
31	Bolo integral de abacaxi, banana com canela ou maçã com canela	Fatia com no mínimo 100g.	Por demanda	R\$ 2,95		
32	Chocolates	Bombom mínimo 20 g.	Diária	R\$ 2,15		
33	Chocolates	Barra de aproximadamente 150 g.	Diária	R\$ 5,00		
34	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g	Diária	R\$ 2,40		



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

35	Barra de cereal <i>diet</i> (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g. Alimento diet.	Diária	R\$ 2,50		
36	Chocolate <i>diet</i>	Bombons de 20g-25g e/ou Barra de 30g-40g	Diária	R\$ 3,45		
VALOR (R\$) GLOBAL DO GRUPO				R\$ 135,72		
VALOR (R\$) GLOBAL DO GRUPO (PROPOSTA)						
VALOR (%) GLOBAL DO GRUPO POR DESCONTO (PROPOSTA)						

Atenciosamente,

**Assinatura Nome e cargo
(Papel Timbrado ou com Carimbo do CNPJ ou CPF)**



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

ANEXO IV
EDITAL Nº09/2020 - CONCORRÊNCIA PÚBLICA
Nº 01/2021 – IFBA – CAMPUS JEQUIÉ
TIPO: MENOR PREÇO. CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MAIOR DESCONTO
OBJETO: SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES À COMUNIDADE

DO IFBA/CAMPUS JEQUIÉ

Nº 23459.000697/2020-98

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Nome do Representante Legal da Empresa Licitante), inscrito no CPF/MF sob nº..... e RG Nº, emitido pela....., em/...../....., como representante devidamente constituído da Empresa **(Identificação Completa da Empresa Licitante)** doravante denominada **Licitante**, para fins do disposto no item 9.1.1 do Edital nº09/2020 da Concorrência Pública **Nº 02/2021**, 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 02/2021** 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 02/2021** por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência **Nº 02/2021** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência **Nº 02/2021**, 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 02/2021** 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.

Jequié – Bahia, de.....de 2021.

(Representante Legal do Licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa).



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

ANEXO V
EDITAL Nº09/2020 - CONCORRÊNCIA PÚBLICA
Nº 02/2021 – IFBA – CAMPUS JEQUIÉ
TIPO: MENOR PREÇO. CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MAIOR DESCONTO
OBJETO: SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES À COMUNIDADE
DO IFBA – CAMPUS JEQUIÉ
PROCESSO Nº 23459.000697/2020-98

MINUTA DO CONTRATO Nº ___/2021,
FIRMADO ENTRE O INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DA BAHIA – CAMPUS JEQUIÉ E A
EMPRESA.....PARA A
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES,
ATRAVÉS DA EXPLORAÇÃO DA CANTINA
DO IFBA – CAMPUS JEQUIÉ, CONFORME
O EDITAL Nº09/2020 DA CONCORRÊNCIA
PÚBLICA Nº 02/2021/IFBA – CAMPUS
JEQUIÉ, PROCESSO Nº
23459.000697/2020-98

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA

– **CAMPUS JEQUIÉ**, Instituição de Ensino Superior, sob a forma de Autarquia, detentora de autonomia administrativa, financeira, patrimonial, didática e disciplinar, vinculada ao Ministério da Educação e integrante do Sistema Nacional de Educação Tecnológica, com sede à rua Rua Jean Torres, s/n, Lot. Cidade Nova, CEP: 45.201-570, em Jequié – Bahia, inscrita no CNPJ sob N.º 10.764.307/0012- 75, neste ato representada pelo Senhor Diretor Geral, Prof. Luciano Pestana Santos, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade N.º XXXXXX /SSP/BA, e do CPF N.º XXXXXXXX, doravante denominada **IFBA – CAMPUS JEQUIÉ**, e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, com sede em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar este **CONTRATO**, mediante as Cláusulas e condições seguintes, de acordo com as disposições contidas do Edital nº09/2020 da **Concorrência nº 02/2021**, constante do processo nº **23459.000697/2020-98**, 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 o fornecimento de lanches e refeições, através da concessão de uso de **um espaço aproximado de 50m²** destinado à Cantina do IFBA – Campus Jequié de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I – Projeto

IFBA Campus Jequié

*Rua Jean Torres de Oliveira, s/n, Bairro Kennedy - Cidade Nova – Jequié-BA.
CEP 45.201-767 - Telefone: (73) 3525-4536
campusjequeie@ifba.edu.br*



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

Básico – deste Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA: Nos termos da Proposta apresentada pela **CONTRATADA**, na Concorrência Nº **02/2021/IFBA – Campus Jequié**, 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, a **CONTRATADA** pagará ao **IFBA – Campus Jequié**, nas condições e valores estabelecidos no edital e no termo de referência, que também é parte integrante do Contrato, o valor mensal global de R\$ **500 ,00 reais (Quinhentos reais)**

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

PARÁGRAFO SEGUNDO Ficarão ao encargo da **CONTRATADA** todas as despesas com transportes, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do presente Contrato, não podendo transferir ao **IFBA – Campus Jequié** 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 A:

4.1 A funcionar de segunda a sexta-feira das 7h às 22h e aos sábados das 7h às 17h, e eventualmente aos domingos e feriados sob comunicação expressa da Administração do **IFBA – Campus Jequié** com 2 (dois) dias de antecedência;

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

4.2 A fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas



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

e especificando-as com discriminação, com os respectivos preços

4.3 A manter os preços no mínimo 10% (dez por cento) menor que os das lanchonetes comuns. A tabela de preços deverá ser elaborada em Reais, não podendo sofrer qualquer tipo de reajuste;

4.4 Os preços por item dos demais produtos do cardápio ofertado não poderão ser superiores aos praticados no mercado contíguo ao IFBA Campus Jequié;

4.5 Ajustar os preços dos produtos que estejam em desacordo com os critérios especificados no Edital e no Termo de Referência, conforme orientação do IFBA Campus Jequié;

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

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

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

4.9 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 conseqüências advindas do descumprimento das mesmas.

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

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

4.12 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.

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

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

4.15 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.

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

4.17 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.

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

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

4.20 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.

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



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

- 4.22** 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.
- 4.23** 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.
- 4.24** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 4.25** 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.
- 4.26** A CONCESSIONÁRIA zelar 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.
- 4.27** Ressarcir a entidade licitante – **IFBA – Campus Jequié**, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.
- 4.28** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 4.29** Até o 15º dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao servidor designado pelo **IFBA – Campus Jequié (FISCAL DO CONTRATO)**, o recibo do depósito realizado na conta única de cada Campus referente a concessão de uso.
- 4.30** 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.
- 4.31** 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 se encontram descritos no projeto Básico.
- 4.32** 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.
- 4.33** A fornecer ao **IFBA – Campus Jequié** 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).
- 4.34** A manter atualizada durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação.
- 4.35** A cumprir todas as condições que estão expressas no Termo de Referência, que constitui o **Anexo I** deste contrato.
- 4.36** Apresentar autorização de funcionamento emitida pela agência nacional de vigilância



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

sanitária – ANVISA e licença sanitária emitida pelo órgão de vigilância sanitária do município.
4.37 Atender à RDC 216/2004 e RDC 2752002 da ANVISA que dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Boas Práticas para Fabricação de Alimentos.

CLÁUSULA QUINTA: OBRIGAÇÕES DO IFBA – Campus Jequié

- 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 **IFBA – Campus Jequié**. 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:
- 5.8.1** 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).
- 5.8.2** Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- 5.8.3** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;
- 5.8.4** Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato.
- 5.8.5** Verificar se os preços praticados pela CONTRATADA encontra-se de acordo com os termos desse Edital e o respectivo Termo de Referência;
- 5.8.6** Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- 5.8.7** Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONCESSIONÁRIA;
- 5.8.8** Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades.
- 5.8.9** Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- 5.8.10** Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do permissionário e/ou empregados na execução dos serviços;
- 5.8.11** Verificar os hábitos de higiene do pessoal da licitante vencedora;
- 5.8.12** Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;
- 5.8.13** Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos;
- 5.8.14** A Fiscalização se efetivará na Cantina por prepostos do **IFBA – Campus Jequié**, previamente designados.



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

CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

O prazo da concessão é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura deste Instrumento e retorno das atividades presenciais normais, 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 nº09/2020 da Concorrência nº 02/2021**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O prazo máximo para a concessionária iniciar a execução dos serviços é de **10 (dez) dias** subseqüentes ao da assinatura do presente contrato e/ou retorno das atividades presenciais normais.

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

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

CLÁUSULA OITAVA: DAS BENFEITORIAS

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

Se a licitante vencedora se recusar a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes serão chamados, 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.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: 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;



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

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

a) Advertência;

b) Multa nos seguintes percentuais:

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 Jequié**;

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;

PARÁGRAFO TERCEIRO: As sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores- SICAF.

PARÁGRAFO QUARTO: 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.

PARÁGRAFO QUINTO: 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

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 avançados;

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



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

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

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

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

Fica eleito o Foro da Seção Judiciária 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. 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.

Jequié – Bahia, 17 de maio de 2021.

Luciano Pestana Santos
DIRETOR GERAL
IFBA – CAMPUS JEQUIÉ

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

NOME E CPF

NOME E CPF



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

ANEXO VI

**EDITAL Nº09/2020 - CONCORRÊNCIA PÚBLICA
Nº 02/2021 – IFBA – CAMPUS JEQUIÉ
TIPO: MENOR PREÇO. CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MAIOR DESCONTO
OBJETO: PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES
À COMUNIDADE DO IFBA/CAMPUS JEQUIÉ
PROCESSO Nº 23459.000697/2020-98.**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA AO LOCAL DOS SERVIÇOS

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – IFBA –
Campus Jequié.
À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Assunto: Declaração de visita ao local dos serviços referente ao Edital nº09/2020 da Concorrência Pública nº 02/2021/IFBA – Campus Jequié.

Senhor Presidente,

Temos a informar que para os devidos fins, que o Sr
....., representante desta Sociedade tendo visitado o local dos
serviços, objeto do Edital nº09/2020 da Concorrência nº 02/2021, no diade.....
.....de 2021, declara e comprova de
que tomou conhecimento de todas as implicações e das condições locais para o cumprimento
das obrigações do objeto da presente licitação, para a prestação dos serviços propostos,
assumindo todas as condições previstas e peculiares a uma Instituição de Ensino.

Jequié/BA, de de 2021

**Assinatura do emitente da declaração
cargo e carimbo da Empresa com CNPJ ou CPF**

**Servidor do IFBA - Campus Jequié
Responsável pela visita**



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

ANEXO VII
CHECK LIST DO FISCAL

INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA – IFBA CAMPUS JEQUIÉ					
N. da Fiscalização: /2021			Portaria:		Data: / /
Fiscal:			SIAPE:		
ITEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA	OBSERVAÇÕES
1				Atendimento pleno ao público, com civilidade e cortesia, no horário determinado pelo IFBA.	
2				Acessibilidade, polidez, cortesia no atendimento e na prestação de informações aos Fiscais de Contrato	
3				Exposição de uma tabela de preços de execução dos serviços de fácil acesso e visibilidade aos clientes	
4				Os preços praticados estão de acordo com o estabelecido no edital e termo de referência?	
5				Oferta do sistema de pagamento com o uso de cartões – crédito e débito – e fornecimento de notas fiscais ou comprovantes, quando Solicitado?	
6				O local disponibilizado é destinado unicamente para a prestação dos serviços contratados?	
7				O cardápio mínimo está sendo atendido?	
8				A concessionária disponibiliza gratuitamente açúcar, adoçante, guardanapos, copos e utensílios descartáveis?	
9				A Cantina funciona no horário mínimo estabelecido no edital?	
ITEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE	OBSERVAÇÕES
10				Ambiente de trabalho em geral: organizado, limpo, pintado, sem risco de contaminação cruzada, livre de vetores (ratos, baratas e insetos), ambiente iluminado, ventilado, com espaço suficiente para a realização das funções, ausência de pessoas estranhas, insetos, roedores e animais domésticos.	
11				Os móveis, utensílios e instalações estão em bom estado de conservação?	
12				Possui a estrutura mínima para funcionamento da cantina: balcão de atendimento, exaustor, freezer, geladeira, chapa, fogão, micro-ondas, liquidificador, centrífuga, máquina de café expresso, sanduicheira, caixa registradora, calculadora, termômetro, estufa, utensílios e descartáveis?	
13				Mesas e balcões sempre limpos, bem dispostos e organizados?	
14				Ventiladores são ausentes na área de produção?	
15				As vassouras, esfregões, panos de chão e produtos saneantes têm locais específicos para serem guardados?	



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

ÍTEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES FÍSICAS E AMBIENTE	OBSERVAÇÕES
16				As janelas possuem telas e estas estão limpas?	
17				As áreas estão livres de objetos em desuso?	
ÍTEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS E ESTRUTURA E HIGIENE	OBSERVAÇÕES
18				Equipamentos, utensílios e móveis em bom estado de conservação, higiene e manutenção?	
19				Lavam sempre os utensílios que estão sujos?	
20				Guardam os utensílios secos em local fechado, protegido da poeira, insetos e roedores?	
21				Não contém objetos de madeira ou com materiais rugosos e de difícil higienização? Apresentam utensílios fáceis de higienizar?	
22				Não usam esponjas de metal, lã, palha de aço, madeira e amianto dentro da cozinha?	
23				Utilizam produtos adequados para higienização, em local próprio de armazenamento e devidamente identificados?	
24				Existe um local próprio para a guarda de roupas e objetos dos funcionários?	
25				Costumam passar água fervente ou deixar em solução clorada os utensílios em geral?	
26				As pias da cozinha são lavadas e higienizadas (água fervente e/ou solução clorada) antes da sua utilização?	
27				As latas de lixo sempre permanecem fechadas e os sacos são trocados frequentemente antes de ficarem cheios? Apresentam acionamento não manual?	
28				Não é varrido em seco na área de manipulação de ambiente?	
29				Os panos para secagem de utensílios são trocados em vários momentos?	
30				Há controle integrado de vetores e pragas?	
ÍTEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	MANIPULADORES E HIGIENE	OBSERVAÇÕES
31				Uso de crachás para identificação	
32				Uso adequado de EPI's: uniforme limpo e completo (jaleco, calça comprida calçado fechado), além de próprio para a finalidade? Roupas mais claras?	
33				Cabelos cobertos por toucas capilares? Barba bem feita ou aparada? Com luva em caso de ferimento?	
34				Sem uso de bijuterias? Unhas limpas e curtas? Sem esmalte ou base?	
35				Não falando próximo aos alimentos? Não fumando? Não mascarando chicletes durante o atendimento?	
36				Tem hábito de lavar as mãos antes de entrar na cozinha? Tem hábito de lavar às mãos antes de pegar em alimentos e utensílios limpos? Tem hábito de lavar as mãos após usar o banheiro?	
37				Tem hábito de lavar as mãos após trocar de atividade (pegar em vassouras, rodos, dinheiro, sapatos, lixo, embalagens? Tem hábito de lavar as mãos após tossir, espirrar ou assoar o nariz?)	



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

ÍTEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	MANIPULADORES E HIGIENE	OBSERVAÇÕES
38				Tem hábito de passar álcool nas mãos após lavá-las?	
39				Os manipuladores são capacitados com frequência mínima semestral?	
40				O número de funcionários existentes é suficiente?	
41				Os manipuladores de dinheiro são distintos dos que preparam alimentos?	
ÍTEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	HIGIENE DOS ALIMENTOS	OBSERVAÇÕES
42				Alimentos armazenados em locais adequados, organizados e bem higienizados?	
43				As frutas são lavadas com água corrente e deixadas em solução de hipoclorito de sódio antes de serem consumidas?	
44				As frutas e vegetais são guardadas secas dentro da geladeira? Apresentam-se frescas?	
45				Não usa alimentos que já estão vencidos?	
46				As sobras de alimentos não são reaproveitadas?	
47				Os lanches preparados e não comercializados no dia são descartados?	
48				Os alimentos congelados são datados com prazos de validade e datas de fabricação?	
49				A água utilizada é filtrada e/ou mineral?	
50				Todos os alimentos apresentam registro e rótulo com informações nutricionais, constando data de fabricação e prazos de validade?	
51				Todos os alimentos são adequadamente armazenados em prateleiras, estradados, com material liso, resistente, impermeável e lavável, não apresentando sinais de deterioração?	
52				Os lanches quentes estão devidamente acondicionados em equipamentos para manutenção da temperatura?	
53				Os lanches frios ou pré-preparados estão acondicionados sob refrigeração a 4°C e são consumidos em até 5 dias?	
ÍTEM	SIM	NÃO	RESSALVAS	CARDÁPIOS	OBSERVAÇÕES
54				Não comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros (dentre outros da mesma espécie)	
55				Não comercialização de frituras, refrigerantes e bebidas de baixo valor nutricionais?(tem fritura e refrigerante no cardápio, como hambúrguer e coxinha)	
56				Oferta de alimentos mais saudáveis e mais aproximados da cultura local, tais como: frutas, salada de frutas, iogurte, sanduíches naturais, água de coco, misto quente, assados, biscoitos integrais e bolo simples, barra de cereais, tubérculos (batata doce, aipim, etc.), dentre outros.	
57				Avaliação baseadas na opinião de pelo menos 3 clientes de cada segmento do Campus e sugestão de melhorias.	



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

RESULTADOS			
		QUESTÕES	AVALIAÇÃO
		75-100% (43 à 57 questões corretas: SIM)	Adequado
		74%-50% (42 à 29 questões corretas: SIM)	Regular
		Abaixo de 49% (menos que 28 questões corretas: SIM)	Inadequado
Obs.: Anotar em “Observações” todas as ocorrências importantes a serem relatadas e necessárias à adequação e/ou reavaliação.			