

CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO RESTAURANTE E LANCHONETE

SEÇÃO A – PREÂMBULO

I. Regência legal:

Esta licitação obedecerá às disposições da Lei estadual nº 9.433/05, da Lei Complementar nº 123/06, das normas gerais da Lei federal nº 8.666/93 e a legislação pertinente.

II. Órgão/entidade e setor:

FUNDAÇÃO CULTURAL DO ESTADO DA BAHIA

III. Modalidade/número de ordem:

IV. Proc. Adm. SEI nº:

V. Tipo de Licitação:

() Concorrência nº001/2022 054.4590.2020.0001706-55 () Maior oferta

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

Concessão de Uso de espaço físico situado em imóvel público estadual,
vinculado para fins de exploração comercial de serviços

Família: 01

Código: 90

VII. Pressupostos para participação (apresentação facultativa ou obrigatória do CRC/CRS):

() Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, independentemente da apresentação do Certificado de Registro Cadastral - CRC, emitido pela Secretaria da Administração do Estado da Bahia – SAEB.

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

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

() O Certificado de Registro Cadastral - CRC, estando no prazo de validade, poderá substituir todos os documentos relativos à habilitação referidos no **item XII** abaixo, **exceto os concernentes à Qualificação Técnica**. Caso o certificado consigne algum documento vencido, o licitante deverá apresentar a versão atualizada do referido documento no envelope de habilitação.

IX. Participação de consórcios:

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

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

Endereço: Rua Baronesa de Saúípe, nº 382, Campo Grande, Salvador-BA

Data: 22/09/2022

Horário: 10:00h

XI. Dotação orçamentária:

(Não se aplica)

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

XII-1. Habilitação jurídica, comprovada mediante a apresentação: **[assinlar as pessoas elegíveis ao certame]**

Para pessoas jurídicas:

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

XII-2. Regularidade fiscal e trabalhista

Para pessoas jurídicas:

XII-2.1 Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:

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

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

XII-2.2 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:

- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

XII-2.1.2 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista**, conforme o modelo do **Anexo III**.

XII-3. Qualificação Técnica, comprovada através de:

- a) registro ou inscrição na entidade profissional competente, qual seja, o **Conselho Regional de Nutrição[Art. 101, I]**
- b) comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante do **Anexo IV.1.[Art. 101, II]**
- (x) b.1 Para a demonstração da capacidade técnico-operacional da licitante, será considerada satisfatória a comprovação da execução de no mínimo 50% (cinquenta por cento dos quantitativos previstos no Termo de Referência.
- c) declaração de ciência dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (**Visita Técnica**), preferencialmente de acordo com o modelo constante do **Anexo iv.2.** deste instrumento (art. 101, IV).

c.1 As licitantes que dispensarem a realização da visita técnica deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, declaração formal de que estão cientes das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, preferencialmente de acordo com o modelo constante da PARTE II deste instrumento, não podendo se eximir, posteriormente, das obrigações assumidas ou reivindicar qualquer alteração contratual sob o argumento de desconhecer as peculiaridades do objeto.

c.2 Responsável pelo agendamento de visita técnica:

Servidor responsável: Marcus Vinicius dos Santos Falcão

Endereço: Complexo do Teatro Castro Alves - Praça Dois de Julho, s/n, Campo Grande. CEP 40.080-121. Salvador - Bahia - Brasil

Tel: 71 -3117-4853 E-mail: marcus.falcao@tca.ba.gov.br

[NOTA: A realização de visita técnica pela licitante deve ser previamente agendada e não pode ser coincidente com as dos demais concorrentes]

() não exigível em face do pequeno porte da contratação

(x) exigível (contratação de caráter geral)

(x) contratação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra

I - balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, observadas as seguintes disposições:

a) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), com resultado maior que 1 (um).

b) O cálculo dos índices será feito com base nos valores extraídos do balanço patrimonial ou, para as licitantes cadastradas, se disponível, através de consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores, utilizando as seguintes fórmulas:

$$\text{Liquidez Geral (LG)} = \frac{(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo})}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})}$$

$$\text{Solvência Geral (SG)} = \frac{(\text{Ativo Total})}{(\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})}$$

$$\text{Liquidez Corrente (LC)} = \frac{(\text{Ativo Circulante})}{(\text{Passivo Circulante})}$$

I.1 O balanço patrimonial e demonstrações contábeis podem ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

I.2 A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital –SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.

II - certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, caso o documento não consigne prazo de validade.

III- Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social exigível, apresentado na forma da lei;

IV- demonstração de patrimônio líquido no montante mínimo de 5% (cinco por cento) do valor a ser contratado, o qual será obtido com base na proposta final apresentada pela própria licitante, admitindo-se a sua atualização com base no INPC do IBGE, ou por outro índice oficial que lhe vier substituir, na forma do §2o do art. 102 da Lei no 9.433/05.

IV.1 Na hipótese de licitação por lotes, o patrimônio líquido exigível será calculado em função da soma de tantos quantos forem os lotes em que a interessada tenha apresentado as melhores ofertas.

IV.2 Na licitação por lotes, quando for atingido o limite da capacidade econômico-financeira da licitante, esta será declarada inabilitada para o(s) lote(s) subseqüentes, observada a ordem seqüencial dos lotes constante do instrumento convocatório, sendo vedada a escolha, pela licitante, dos lotes para os quais deseja a habilitação.

XII-5. Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor

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

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

(Não se aplica)

XIV. Prazo do contrato:

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

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

XIV.2 A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada através de termo aditivo, devendo o pedido ser realizado até 60 (sessenta) dias antes do termo final do contrato.

XV. Garantia do contrato:

() A empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de **5%** do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato.

() A empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de **5%** do valor do contrato, a qual será acrescida de () [**≤ 20%**] do valor dos bens transferidos pelo CONCEDENTE, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato. [**contratos que importem na entrega de bens pela Administração – art. 138 da Lei estadual nº 9.433/05**]

XVI. Manutenção das Condições da Proposta – Reajustamento e Revisão

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

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

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

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

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

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

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

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

(x) Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pelo órgão legal de assessoramento jurídico, através do PARECER PGE-PCT-FUNCEB-MAC-29-2022, de 22 de julho de 2022.

XVIII. Índice de apêndices: [assinalar os que integram o convocatório]

SEÇÕES

(x) SEÇÃO A - PREÂMBULO

(x) SEÇÃO B - DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

(x) SEÇÃO C - MODELO PARA ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

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

SEÇÃO C-2 MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06)
[exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]

SEÇÃO C-3 MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXOS

(x) I. Disposições Gerais

(x) II. Modelo de Procuração

(x) III. Modelo de Declaração quanto à regularidade fiscal (Lei Complementar nº 123/06)**[exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]**

(x) IV. Modelos de Prova de Qualificação Técnica:

(x) IV.1 Modelo de Comprovação de Aptidão e Desempenho

(x) V. Modelo de Prova de Habilitação – Proteção ao Trabalho do Menor

(x) VI. Minuta do Contrato

(x) VII. Modelo de Aditivos

(x) VIII. Modelo de Termo de entrega e devolução de bem imóvel

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

Servidor responsável e portaria de designação: Márcio Moreira de Souza

Portaria nº 025/2022,

publicada no DOE de 30/04/2022

Endereço: Rua Baronesa de Sauípe, nº 382, Campo Grande, Salvador-BA

Horário: 09:00h às 12:00h e 13:30h às 16:30h Tel.: (71) 3324-8577 E-mail: marcio.moreira@funcceb.ba.gov.br

Local e data da expedição: Salvador, 12 de julho de 2022

SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO

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

1. OBJETO DA LICITAÇÃO:

1.1 Descritivo: A presente licitação tem por objeto a Concessão de uso de bem público para fins de exploração comercial de serviço de restaurante/lanchonete no Teatro Castros Alves, conforme especificações, quantitativos e condições previstos neste Edital.

1.2 - DEFINIÇÕES

No presente edital são consideradas as seguintes definições:

CONCEDENTE – O Estado da Bahia.

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

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

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

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

1.3 - DO IMÓVEL

Os espaços físicos destinados à concessão de uso estão localizados no Teatro Castro Alves, situado à Praça Dois de Julho, s/n, Campo Grande. CEP 40.080-121. Salvador, Bahia, contemplando duas áreas, a saber:

- a) Restaurante Café Teatro, com 296,74 m², localizado ao lado do Foyer da Sala Principal do Teatro Castro Alves;
- b) Café/Bar Sala do Coro, com 8,80 m², localizado no Foyer da Sala do Coro do Teatro Castro Alves;

A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela conservação do espaço físico objeto da presente concessão de uso, procedendo a

tudo e qualquer tempo reparos, mediante prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

Toda e qualquer modificação e/ou instalação a ser feita no local, somente poderá ser executada com prévia e expressa anuência da CONCEDENTE, sob a responsabilidade técnica e civil da CONCESSIONÁRIA.

Os espaços destinados às instalações do Restaurante Café Teatro e Café/Bar Sala do Coro, serão entregues nas condições em que se encontram cabendo à CONCESSIONÁRIA vencedora a execução das adequações físicas fundamentais ao pleno funcionamento das atividades, respeitando o projeto arquitetônico e a estrutura do imóvel, de forma que nenhuma mudança estrutural poderá ser realizada sem a expressa autorização da CONCEDENTE.

As benfeitorias, para serem realizadas pela licitante vencedora, nas dependências da lanchonete e do restaurante, dependerão de prévia e expressa autorização do Teatro Castro Alves e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações físicas do Restaurante/Café/Lanchonete do Complexo TCA mediante Contrato de Concessão de Uso, após vistoriadas pelas partes interessadas, cabendo-lhes adquirir todos os equipamentos e mobiliários necessários, segundo as quantidades explicitadas no item 1.8 - DA INFRAESTRUTURA.

A CONCESSIONÁRIA será responsável pela limpeza e manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas fornecidas pelo TCA, devendo mantê-las em perfeito estado de funcionamento.

1.4 - DA JUSTIFICATIVA

O restaurante e a lanchonete cumprirão a função de servir aos servidores públicos, funcionários e visitantes do imóvel acima indicado, atendendo a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado.

1.5 - DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência: as disposições normativas inerentes às concessões; o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990); e, todas as normas incidentes sobre estabelecimentos do ramo alimentício, dentre as quais, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, do Ministério da Saúde, a Resolução nº 216/2004 da ANVISA, que aprova o REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, bem como a normatização dos órgãos de vigilância estadual e municipal.

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

1.6 - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

a) Os serviços de restaurante/lanchonete compreendem a venda de produtos alimentícios, tipo A Quilo (no caso do almoço e jantar do Café Teatro) e Lanches (no caso do Café Bar da Sala do Coro), vedado em qualquer hipótese o uso de gordura hidrogenada. É facultado à CONCESSIONÁRIA também oferecer opções À La Carte, de maneira complementar ao serviço principal À Quilo.

b) O acesso será franqueado a todos os servidores públicos, funcionários e visitantes do prédio, nos seguintes horários de funcionamento:

b.1) Restaurante Café Teatro: funcionamento de domingo a domingo das 11:30h às 15:00h e das 17:00h às 00:00h. Nos finais de semana nos quais não houver programação na Sala Principal do TCA, o horário de funcionamento será das 11:30h às 15:00h.

b.2) Café / Bar da Sala do Coro: das 15:00h as 23:00h, de acordo com as programação artística da Sala do Coro do TCA.

c) A estimativa de público diário é entre 300 a 370 pessoas, e foi apurada através de uma estimativa que considerou: o percentual de 20% da lotação da Sala Principal do TCA (310 pessoas) e o histórico de ocupação do Restaurante Café Teatro quando em funcionamento em momento anterior.

d) A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações, que possam ocorrer durante a execução do contrato, na quantidade de almoços e lanches a serem servidos.

e) O cardápio deverá ser elaborado por nutricionista da CONCESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas **SEÇÃO B -1** deste Termo de Referência, devendo ser encaminhado mensalmente, por meio eletrônico, para fins de aprovação pela CONCEDENTE.

f) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes da **SEÇÃO B-1** deste Termo de Referência, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorizado pelo fiscal do contrato, devendo ser providenciado um produto substituto.

g) Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante e da cantina, desde que aprovados previamente pelo fiscal do contrato.

h) A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de balança especial para pesar as refeições, devidamente aferida pelo Inmetro.

i) A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e equipamentos da lanchonete para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a CONCEDENTE.

j) Deverá a CONCESSIONÁRIA obedecer a legislação vigente sobre: higiene do estabelecimento; dos manipuladores de alimentos; abastecimento de água; matéria prima, ingredientes e embalagens; preparação, armazenamento e exposição de alimentos; controle de pragas; manejo de resíduos; e de boas práticas relacionadas a alimentos.

l) A CONCESSIONÁRIA deverá instalar sistema de ar-condicionado de modo a oferecer um ambiente com temperatura agradável aos usuários do Restaurante Café Teatro.

m) A CONCESSIONÁRIA deverá instalar sistema de exaustão de modo a retirar totalmente fumaça e odores da cozinha do restaurante.

n) Deverão ser concedidos descontos aos funcionários da FUNCEB/TCA de 30% (trinta por cento) em qualquer um dos espaços, mediante apresentação de contracheque, crachá e/ou Comunicado encaminhado pela Direção do TCA, apenas para os produtos alimentícios, excluindo-se os gastos com bebidas alcoólicas, devendo para este fim serem aceitas as seguintes formas de pagamento: espécie e/ou cartão de débito.

o) A refeição "self-service" terá o seu preço por quilo oferecido pela CONCESSIONÁRIA, tendo como teto o preço máximo de R\$ 55,48 (cinquenta e cinco reais e quarenta e oito centavos). As proteínas e sobremesas vendidas por peso terão o seu preço por quilo oferecido pela CONCESSIONÁRIA, tendo como teto o preço máximo de R\$ 61,48 (sessenta e um reais e quarenta e oito centavos), sendo esses valores reajustados anualmente pelo IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

o.1) os valores teto definidos neste item tem como referência o preço do quilo cobrado pela CONCESSIONÁRIA que ocupou o espaço anteriormente acrescidos da inflação do período entre a licitação anterior (06/2015) e maio de 2022 (último período disponível), considerando também o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

1.7 - DOS PROFISSIONAIS

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

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar comprovação de aptidão, mediante apresentação de atestado (s) de capacidade técnica fornecido (s) por pessoas jurídicas (de direito público ou privado) informando que presta serviços de forma autônoma atendendo ao número de refeições com base na estimativa de frequentadores, para exploração comercial adequada ao ramo de atividade de Restaurante, dentro dos padrões nacionais e internacionais de serviços e produtos, com reconhecida experiência gastronômica compatível, em características e quantidades, com o objeto deste Termo de Referência.

Caberá à CONCESSIONÁRIA a responsabilidade técnica do profissional de nível superior (nutricionista), com documentação afixada em local visível na área do caixa central, juntamente com os demais documentos e alvarás.

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar comprovante de vínculo empregatício ou contratual com profissional da área de nutrição detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter no quadro de pessoal permanente do Restaurante Café Teatro, profissionais qualificados, detentores de experiência em restaurante ou estabelecimentos congêneres de grande porte, estabelecendo-se um mínimo de:

Quantidade	Cargo	Função
01	Gerente de alimentos e bebidas	Planejar e gerir a atividade de restaurante em todos os seus aspectos.
01	Responsável Técnico (Nutricionista)	Assessoria responsável pela implantação do manual de Boas Práticas dos espaços de produção e acompanhamento da produção e serviços de acordo com a legislação vigente. Atualmente Resolução da Diretoria Colegiada – RDC 216, da ANVISA.
01	Cozinheiro Chefe	Planejar cardápios junto com o nutricionista, ministrar treinamentos na área de confecção de pratos e preparações; supervisionar o trabalho na cozinha e na copa; preparação de molhos quentes.
01	Rotisseur (sub-chefe)	Substituir o chefe em suas ausências, supervisionar a produção de alimentos e preparação de guarnições e sopas; responsável pelas frituras, assados e grelhados de carnes.

01	Gardemanger/Saucier	Preparações frias e pré preparo de carnes; como saucier responsável pelos molhos quentes e frios.
01	Patissier/boulangier	Preparação de pães e doces.
03	Ajudantes de cozinha	De acordo com o número de refeições servidas e horários de trabalho. Ficarão sob a liderança de um dos chefes de partida enunciados anteriormente.
01	Mâitre	Supervisão dos trabalhos desenvolvidos pelos garçons. Cabe a ele também o planejamento das rotinas de trabalho em restaurantes, hotéis, bares e estabelecimentos similares
08	Garçons	Encarregado de servir bebidas e comidas
04	Operador de Caixas	O profissional responsável pela checagem e cobrança do bem consumido.
04	Funcionários para atendimento de balcão	Atendimento no balcão.
02	Auxiliares de Serviços Gerais	Executar trabalho de limpeza e conservação em geral nas dependências internas e externas.
01	Copeira	Organizar e limpar a copa.
01	Recepcionista	Atender o público, dar informações.
02	Stewards - ajudantes de limpeza de utensílios e equipamentos.	Limpa, higieniza e organiza utensílios, equipamentos e louças de cozinha, em conformidade com as normas e procedimentos operacionais.
02	Stewards de ambientes – limpeza do ambiente (pisos, paredes, etc.)	Limpa, higieniza e organiza utensílios, equipamentos e louças de cozinha, em conformidade com as normas e procedimentos operacionais.

Os colaboradores contratados deverão possuir habilitação e experiência profissional no mercado de trabalho com a devida comprovação de qualificação no ramo de atividade de restaurante.

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar comprovante de registro da empresa e dos profissionais em órgão próprio da categoria.

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar os atestados de saúde dos colaboradores emitidos por empresa especializada

comprovando a aptidão para o exercício da função, conforme Item 4.6 do anexo da Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA ou legislação sanitária vigente.

1.7.1 DOS UNIFORMES

A CONCESSIONÁRIA deverá, sem prejuízo das exigências legais pertinentes:

- a) fornecer DOIS conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, cada um composto com os seguintes itens: 01 par de sapatos, 01 calça de tecido, 01 camisa de algodão, 01 avental, 01 dolmã, e 01 touca, respeitadas as variações de acordo com o gênero e função profissional dos empregados.
- b) manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, com, necessariamente: o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.
- c) a partir da data prevista para início da execução dos serviços, a serem contratados independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ou ainda, após comunicação escrita da CONCEDENTE, sempre que não atendidas as condições mínimas de apresentação.
- d) a CONCESSIONÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.
- e) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- f) o uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

1.7.2 - CONTROLE DE SAÚDE DOS MANIPULADORES

- a) A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza na Portaria nº 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho, ou nas que as sucederem.
- b) 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.
- c) O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá cumprir rigorosamente a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- e) A CONCESSIONÁRIA deverá possuir um responsável técnico, sendo este exclusivamente um profissional Nutricionista, conforme determina a Resolução RDC 216 de 15/09/04, portarias nº 1.428/MS e nº 326 – SVS/MS, de 30/07/97.
- f) Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a CONCEDENTE.
- g) O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

1.8 - DA INFRAESTRUTURA

A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas, cadeiras e armários, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e

lanchonete, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da lanchonete e ao pleno cumprimento do objeto da contratação, de acordo com as referências indicadas a seguir:

Restaurante/Café Teatro

DISCRIMINAÇÃO	Unidade	Quantidade
1- Forno de convecção com vapor combinado, elétrico ou à gás, digital para 3 GN's de 1/1, tensão monofásica de 220V, com entrada de água, com dreno de saída de água servida, com largura aproximada de 65cm, altura de 50cm, e profundidade de 75cm com cavalete e acessórios:	unid.	1
A - 2 GN lisas 1/2,-65	unid.	4
B – GN perfurada 1/1-65	unid.	4
C – Grelha 1/1	unid.	2
D – GN Batata frita 1/1	unid.	1
E – GN Multigrill 1/1	unid.	1
F – Tampa 1/1	unid.	6
G - 2Tampas ½.	unid.	2
2- Fogão de aço escovado, de baixa pressão, tubos de distribuição em cobre, queimadores, espalha-chamas e grelhas em ferro fundido com acabamento e pintura de altatemperatura, medindo altura 85cm, largura 80cm e profundidade 80cm. Com 2 boca ssimples e 2 bocas duplas.	unid.	1
3- Fogão de aço escovado, tubos de distribuição em cobre, queimadores, espalha chamas e grelhas em ferro fundido com acabamento e pintura de alta temperatura, medindo altura 85cm, largura 53cm e profundidade 80cm. Com 1 boca simples e 1 boca dupla.	unid.	1
4- Chapas lisa e frisada com cavalete a gás GLP, com sistema de gaveta de abertura frontal para permitir acendimento manual. Chapa de ferro fundido. Caixa coletora de gordura. Estrutura em aço inox escovado. Altura 85cm, Largura 80cm e profundidade 80cm, tensão monofásica de 220V.	unid.	1
5- Banho maria elétrico em ½ cavalete, totalmente em aço escovado, sistema de regulagem de temperatura com termostato, bacia de aquecimento onde a água é aquecida por resistência de aço inox totalmente blindada, altura 85cm, largura 40cm e profundidade 80cm, tensão monofásica de 220V.	unid.	1
6- Mesa de apoio de 40cmX80cm com cavalete servindo de apoio e mantendo o padrão visual com as outras peças da ilha. Altura de 85cm.	unid.	1
7- Mesa de apoio de 80cmX80cm com cavalete servindo de apoio e mantendo o padrão visual com as outras peças da ilha. Altura de 85cm	unid.	1

8- Mini câmara projetado para dupla ação: refrigeração e congelamento, externamente construída em aço escovado, internamente em alumínio stucco, isolamento térmico, com capacidade de armazenamento de 20 caixas de 60X 40X254cm, pés com sapatas de nivelamento, controlador digital de temperatura, medidas 2,03m alt X 2,00m de larg X 0,83m de prof.	unid.	1
9- Caixa 60x40x25	unid.	20
10- Freezer comercial horizontal com, 408L, de cor branca, GHBA-410 Gelopar	unid.	1
11 - Batedeira planetária 5L, de cor branca, bivolt, combatadores especiais em alumínio especiais para cada função: globo, raquete eespiral, cuba em aço inox.	unid.	2
12- Carro de aço inox com rodízios e freios com 03 bandejas auxiliares.	unid.	2
13- Liquidificador industrial, capacidade 04 litros, bivolt, copo em aço inox, alta rotação.	unid.	1
14- Palets para armazenagem, fabricados com polímeros extra-resistentes, sem partes metálicas, medindo 122X54X30cm.	unid.	10
15- Cutter, capacidade para 3litros, bivolt, com motor revestido por material metálico	unid.	1
16- Lixeiras com pedal e tampa de plástico resistente, em cores para coleta seletiva de 80litros: vermelha, verde, amarela, azul e branca.	unid.	5
17- Termômetro digital de perfuração com medição de -20°C a 200°C.	unid.	1
18- Termômetro pistola, digital infravermelho com mira a laser, -20°C a 200°C.	unid.	1
19- Balcão de trabalho de aço inox medindo 3,28X80 X85cm com duas cubas 500x400x200mm em tamanho padrão para higienização de alimentos.	unid.	1
20- Tanque de higienização de louças, de aço inox, medindo 90X90X85cm de altura com cuba medindo 70cmX70cmX40cm de profundidade.	unid.	1
21- Lavatório de mãos com torneira acionada pedal.	unid.	1
22- Quadro branco 1,00X1,20 de avisos	unid.	1
23- Lixeira de plástico resistente branca, acionada por pedal, com tampa de 60litros.	unid.	3
24- Papeleira e saboneteira para composição do ambiente de higienização de mãos.	unid.	1
25-Balcões/mesa/estação de trabalho, móveis com rodízios e travas, medindo 1,80X90X90cm de altura em aço inox	unid.	2

26- Estantes Perfuradas em aço inox para a guarda de panelas e uso em câmara frigorífica – 1,00x0,40x1,80m	unid.	3
27- Lava louças com 4 rodízios giratórios, tanque inclinado, conversível para canto e parede, filtros do tanque de lavagem e protetor de bomba em aço inox, braços de lavagem e enxágue tipo anti-entupimento com racks para pratos e bandejas, molheiras, cumbucas, xícaras e talheres.	unid.	1
28- Escorredor de pratos em aço inoxidável, sobre as cubas de higienização, NE altura de 1,5m, comprimento a definir.	unid.	1
29- Coifa para sucção de vapores e odores, sob medida, sobre a ilha de cocção com 06 bocas, com chaminé, motor sob medida.	unid.	1
30- Prateleiras lisas de inox sob medida sobre bancadas, instalação a 1,5m de altura medindo 1,00x0,40x0,30m	unid.	10
EQUIPAMENTOS PARA COPA		
31- Adequação do balcão com retirada do tampo existente de granito e substituição para um Tampo de inox medindo 4,57X0,080m com 2 cubas compatíveis com o tamanho do balcão	unid.	1
32- Liquidificadores comerciais, bivolt, capacidade de 2litros, corpo em aço, alta rotação.	unid.	2
33- Refrigerador com visor, comercial	unid.	1
34- Extrator de suco de laranja comercial	unid.	2
35- Balcão de apoio neutro, móveis com rodízios e travas, medindo 1,80X90X 90cm de altura em aço inox	unid.	1
36- Lixeiras com pedal e tampa de plástico resistente, em cores para coleta seletiva de 80litros: vermelha, verde, amarela, azul e branca.	unid.	5
37 – Containers de PVC com tampa para armazenamento de resíduos em área externa de 240L.	unid.	2
SALÃO DO RESTAURANTE		
38- Mesas quadradas medindo 0.80 m de madeira, alumínio, ou material próprio para uso em restaurante - 20 unidades com 4 cadeiras esteticamente compatíveis com o modelo da mesa, excetuando-se as de material plástico.	unid.	20
39- Mesas redondas de diâmetro 1,20m e 08 cadeiras esteticamente compatíveis com o modelo da mesa, excetuando-se as de material plástico.	unid.	2
40- Aparador de madeira ou alumínio, inox com vidro medindo 1,50m comp X0,60m de larg X 0,90m alt. com 2 prateleiras na parte inferior.	unid.	1

41 - Computador de mesa para o controlar/caixa, monitor de 24" e programas	unid.	1
42- Balcão térmico medindo 3,80m comprimento X 0,80m largura X 0,75m alt. quente com aparador desaliva para pratos quentes.	unid.	1
43- Balcão térmico para frios medindo 2,10mX0,80m largura 0,75m alt. com aparador de saliva para saladas e molhos frios.	unid.	1
44- Balcão para apoio de utensílios medindo 1,00mX0,80m largura0,75m altura.	unid.	1
45 - Vitrine vertical refrigerada para sobremesas sob medida e estética compatível com o ambiente	unid.	1
46- Armário para a guarda de pertences dos funcionários com 20 escaninhos.	unid.	1
47 e 48- Sistema de ar-condicionado com capacidade mínima de 17 TRs e Sistema de som adequado para o local –Deverão atender, adequadamente, ao espaço do Restaurante Café Teatro	unid.	-

UTENSÍLIOS BÁSICOS		
Material (utensílios)	Quant	Uso pretendido
LOUÇAS		
50- Prato de mesa raso Branco.	350	Pratos principais, entradas, base para prato de sopa.
51- Prato fundo branco	100	Sopas
52- Prato de sobremesa branco	200	Sobremesas, saladas, base para taças de sorvetes, saladas de frutas, molheiras
53- Prato de pão branco	200	Pão, base para lavanda
54- Taça de consome branca	48	Consomês e sopas
55- Xícara de chá e pires brancos	60	Chocolate quente, cappuccino, café com leite e chá.
56- Xícara e pires de cafezinho brancos	150	Cafezinho
57-Rack para pratos	03	Organizador travessas.
TALHERES		
58- Garfo de mesa inox	250	Acompanha o PP
59- Garfo de sobremesa inox	200	Para sobremesas
60- Garfo de peixe inox	60	Peixes e frutos do mar no serviço à la carte
61- Colher de mesa inox	150	Para sopas
62- Colher de sobremesa inox	150	Para sobremesas
63- Colher de chá inox	60	Acompanha a xícara de chá

64- Colheres de serviço de inox grandes	20	Buffete à la carte
65- Observação: colheres de café serão substituídas por descartáveis		
66- Faca de mesa inox	250	Acompanha o PP
67- Faca de sobremesa inox	200	Para sobremesas
68- Faca de peixe inox	60	Peixes e frutos do mar no serviço à la carte
69- Caixa de plástico com tampa	06	Organizadora de talheres
70- Rack para pratos e talheres	03	Organizador
CRISTALERIA		
Copo de água de vidro	200	Serviço de mesa
Copo de vinho tinto	60	Serviço de mesa
Copo de vinho branco	60	Serviço de mesa
Copo long drink	100	Serviço de mesa, bar e lanchonete
Copo short drink	100	Serviço de mesa, bar e lanchonete
Copo tulipa para cerveja	100	Serviço de mesa, bar e lanchonete
Copo de licor	24	Serviço de mesa e bar
Copo para conhaque	12	Serviço de mesa e bar
Copo para sundae	24	Serviço de mesa e lanchonete
Copo para milk shake	24	Serviço de mesa e lanchonete
Jarras para sucos e água 500ml	8	Serviço de mesa
Rack para copos	03	Organizador
DIVERSOS		
Carte (cardápios)	10	Serviço à la carte
Carte de vinhos	10	Serviço à la carte
Bandejas	30	Serviço à la carte
Molheiras	10	Serviço à la carte
Réchaud de inox com tampa	20	Serviço de buffet
Bule para café	06	Serviço de mesa
Bule para chá	06	Serviço de mesa
Balde de gelo pequeno	06	Serviço de mesa
Caçambas (balde de gelo)	06	Serviço de mesa
Tripé para balde de gelo	06	Serviço de mesa
Porta sachet de porcelana	20	Serviço de mesa açúcar, sal e adoçantes
Moedor de pimenta	02	Serviço de mesa
Lavanda	06	Serviço de mesa

Suporte para vinho tinto	04	Serviço de mesa
Espátula tamanhos diversos.	10	Cozinha
Sopeira de porcelana branca	03	Serviço de mesa
Concha para sopa de inox	04	Serviço de mesa
Concha para molho de inox	06	Cocção
Caldeirões com tampa 20l de inox	06	Cocção
Caçarolas com tampa 05l de inox	06	Cocção
Panela wok 36cm	02	Cocção
Abridor de lata	04	Abrir conservas
Escumadeira de inox	06	Auxiliar de cocção
Pedra de amolar	02	
Chinoir médio de inox	02	Peneira
Chinoir grande de inox	01	Peneira
Fouet de inox grande e pequeno	04	Batedor
Colher de polipropileno 60cm	04	Auxiliar de cocção
Colher de polipropileno 50cm	04	Auxiliar de cocção
Colher de polipropileno com cabo de alumínio	02	Auxiliar de cocção
Assadeiras grandes	04	Cocção
Assadeiras médias	03	Cocção
Frigideiras de 40cm de diâmetro	04	Cocção
Frigideiras de 30cm de diâmetro	04	Cocção
Chaira	02	Afiador de facas
Canudo de inox alto para molho	04	Para banho maria
Monobloco fechado com tampa de plástico	12	Organizador
Monobloco sem tampa medindo 100cmX60cm	06	Sanitização de placas
Rolo articulado para massas pequeno (60cm)	02	Para massas
Mandoline inox	01	Corte em lâminas
Moinho de pimenta grande	02	Moer pimenta
Placa de polipropileno azul medidas: 75X50X1,5cm	01	Corte de peixes

Placa de polipropileno verde medidas: 75X50X1,5cm.	01	Corte de hortaliças e legumes
Placa de polipropileno branca medidas: 75X50X1,5cm.	03	Cortes de alimentos variados e queijos
Placa de polipropileno Amarela medidas: 75X50X1,5cm	01	Cortes de aves
Placa de polipropileno vermelha medidas: 75X50X1,5cm	02	Corte decarnes vermelhas e caça
Placa de polipropileno creme medidas 75X50X1,5com:	02	Corte de alimentos preparados

Café/Bar da Sala do Coro

DISCRIMINAÇÃO	Unidade	Quantidade
1-Bombonière	unid	01
2-Máquina de Café Expresso	unid	01
3-Forno de Microondas	unid	01
4-Refrigerador	unid	01
5-Estufa para Salgados	unid	02
6-Sanduicheira Elétrica	unid.	01
7-Forno Elétrico	unid.	01

As cadeiras e mesas a serem utilizadas deverão ser padronizadas;

Todos os materiais, equipamentos e utensílios, devem estar em perfeito estado de funcionamento, com no máximo 5 anos de uso;

A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel de acionamento por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela CONCEDENTE ou outro órgão competente.

Qualquer necessidade de adequação do espaço físico, pisos, paredes, instalações elétricas, reforma de espaços já existentes e construção, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE e com sua prévia autorização, devendo estas benfeitorias ser incorporadas a unidade após o término do contrato, sem direito a indenização.

A CONCESSIONÁRIA será responsável por executar todos os serviços de manutenção preventiva e corretiva, operacionalização, bem como instalações físicas (pisos, paredes, teto, instalações elétricas, hidráulicas).

1.9 - DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

a) Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o restaurante/lanchonete, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda

que tenha a mesma finalidade.

b) O prazo máximo para início das atividades será de 60 dias, contados da data da assinatura do contrato. Observando-se para início das atividades as vedações e/ou flexibilização para funcionamento impostas pelas autoridades Municipal e Estadual em função da crise sanitária da COVID-19.

c) O prazo estabelecido somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela CONCESSIONÁRIA e aprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;

d) O pagamento do preço mensal será feito, mensalmente, até o 5º. dia útil de cada mês subsequente ao vencido, mediante depósito bancário identificado com o CNPJ da CONCESSIONÁRIA, no Banco do Brasil-001, agência nº 3832-6, conta corrente nº 991250-9 (SECULT BB FUNCEB/TCA). A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar o comprovante de depósito, na Subgerência de Arrecadação do Teatro Castro Alves.

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

Pelo atraso do pagamento, a CONCESSIONÁRIA será cobrada uma multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do débito, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, independentemente de outras cominações legais.

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

1.10 - DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

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

b) Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo gestor e fiscal deste Contrato, srs. Ítalo Pascoal Armentano Júnior Matrícula 92045214 Cargo: Gerente Administrativo-financeiro e Marcus Vinicius dos Santos Falcão, Matrícula 92052087 Cargo: Subgerente Administrativo, respectivamente gestor e fiscal, com observância do exato cumprimento de todas as cláusulas e condições contratuais e anotação em registro próprio de todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, bem como determinação do que for necessário à regularização das falhas observadas.

c) 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.

d) A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato.

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

1.11 - DA VISITA TÉCNICA

A visita técnica para conhecimento das condições físicas do restaurante/lanchonete, se realizará em dia e horário previamente agendado com o servidor Marcus Vinicius dos Santos Falcão, na sede do Complexo do Teatro Castro Alves, Praça Dois de Julho, s/nº, Campo Grande, CEP: 40.080-121, Salvador – Bahia - Brasil, através dos telefones 71 -3117-4853 Fax: E-mail: marcus.falcao@tca.ba.gov.br

As licitantes que dispensarem a realização da visita técnica deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, declaração formal de que estão cientes das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, não podendo se eximir, posteriormente, das obrigações assumidas ou reivindicar qualquer alteração contratual sob o argumento de desconhecer as peculiaridades do objeto.

1.12 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

2. ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

2.1 Quanto ao modelo:

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

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

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

2.2 A proposta mínima concernente à remuneração a ser paga pela CONCESSIONÁRIA, em razão da concessão onerosa de uso destinado à instalação do restaurante e da lanchonete, será de R\$19.323,34 (dezenove mil, trezentos e vinte e três reais e trinta e quatro centavos), ao mês, totalizando R\$231.880,08 (duzentos e trinta e um mil, oitocentos e oitenta reais e oito centavos) no ano.

3. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS

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

3.1 Da subcontratação:

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

3.2 Da garantia do contrato:

3.2.1 A prestação de garantia, quando exigida, recairá sobre uma das modalidades previstas no § 1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/05.

3.2.2 Não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador, no caso de seguro-garantia ou fiança bancária (art. 136, §1º, II e III da Lei estadual nº 9.433/05).

3.2.3 A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato, devendo ser atualizada periodicamente.

3.2.4 A garantia, em qualquer das modalidades, responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

3.2.5A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada e a atualizá-la todas as vezes em que houver alteração do contrato.

4. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS

4.1 A contratação com o licitante vencedor obedecerá as condições do instrumento de contrato constante do **Anexo VI**, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 132 da Lei Estadual nº 9.433/05.

4.2 Além das determinações contidas na minuta de contrato, bem como daquelas decorrentes de leis, decretos e instruções, serão observadas pela CONCESSIONÁRIA as seguintes **OBRIGAÇÕES**:

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

Após a publicação do Contrato de Concessão, a exploração do espaço deverá ser iniciada, pela CONCESSIONÁRIA, no prazo de 60 dias a partir da assinatura do contrato.

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

4.2.2.1 Ao TCA/FUNCEB fica reservado o direito de paralisar ou suspender, a qualquer momento, por motivo devidamente justificado, a Concessão concedida, notadamente, nos casos de infringência de normas legais ou procedimentos aplicados pela CONCESSIONÁRIA.

4.2.2.2 Havendo paralisação da Concessão por interesse do TCA/FUNCEB, sem que a CONCESSIONÁRIA tenha dado causa, esta fará jus à reposição integral do prazo equivalente ao da paralisação.

4.2.3 A CONCESSIONÁRIA deverá manter seguro obrigatório de todos os equipamentos instalados nos espaços, objeto da Concessão, apresentando ao TCA/FUNCEB, quando da assinatura do contrato, a cópia da competente apólice.

4.2.4 O pagamento das taxas de água e luz é de responsabilidade do Teatro Castro Alves, em decorrência da planta original do sistema hidráulico e elétrico ser única não permitindo o desdobramento.

4.2.4.1 Quando do desdobramento, conforme previsto no Projeto da Obra de Requalificação, o TCA deverá cientificar a CONCESSIONÁRIA que será de sua responsabilidade o pagamento das taxas de água e luz.

4.2.5 Serão disponibilizadas 02 (duas) vagas no estacionamento - Lado do Garcia – do Complexo TCA, exclusivamente para o Proprietário e o Gerente da CONCESSIONÁRIA.

4.2.5.1 Não serão concedidas, em qualquer hipótese, vagas no estacionamento do Complexo TCA para clientes e/ou funcionários da CONCESSIONÁRIA.

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

4.2.7 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, antes do início da prestação dos serviços, a tabela de preços dos lanches e demais produtos comercializados pela CONCESSIONÁRIA os quais deverão possuir preços compatíveis com os de mercado, na forma estipulada neste edital.

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

4.2.8 A decoração de todo espaço deverá preservar a linha arquitetônica do TCA, harmonizando-se com a decoração dos demais espaços, sobretudo com o foyer.

4.2.9 Diversificação semanal do cardápio, intercalados quinzenalmente.

4.2.10 As formas de pagamentos oferecidas pela CONCESSIONÁRIA deverão contemplar todos os espaços, concedendo os descontos pertinentes.

4.2.11 Devem ser observadas pela CONCESSIONÁRIA as condições e obrigações específicas da exploração da atividade comercial no ramo de alimentação, considerando as disposições normativas aplicáveis, tais como: Resolução CNNPA nº 33, de 09.11.1977; Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078 de 11.09.1990); Resolução RDC nº216 de 15/09/2004, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação e Normas do INMETRO aplicáveis.

4.2.12 Caberá à CONCESSIONÁRIA a responsabilidade técnica do profissional de nível superior (nutricionista).

4.2.13 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar sempre as condições exigíveis em relação à boa saúde dos integrantes da equipe de pessoal.

4.2.14 Caberá à CONCESSIONÁRIA toda manutenção, conservação e limpeza dos espaços internos e externos (Café Teatro e Café/Bar Sala do Coro), inclusive no tocante ao lixo seletivo.

4.2.15 Caberá à CONCESSIONÁRIA a manutenção das instalações hidráulicas, elétricas, físicas e de logísticas, de modo que não tenham seus serviços interrompidos por problemas de ordem técnica, cabendo à CONCESSIONÁRIA efetuar as manutenções preventivas e corretivas.

4.2.16 Fica vedado à CONCESSIONÁRIA assumir contratos de exclusividade de fornecimento de produtos de qualquer marca nas dependências dos espaços explorados.

4.2.17 Fica vedado à CONCESSIONÁRIA a utilização e/ou venda dos espaços para organização de eventos tais como: festas de aniversários, casamentos, comemorações, confraternizações, bailes, eventos fechados de qualquer atividade, dentre outros.

4.2.18 Fica vedado a comercialização de produtos adicionais diferentes de alimentos, bebidas e congêneres.

4.2.19 As dependências internas do restaurante poderão ser visitadas pelos clientes, devendo a CONCESSIONÁRIA disponibilizar aventais e toucas, além de sabão anti-séptico e toalhas descartáveis para a higienização das mãos.

4.2.19.1 Cartaz em local visível no restaurante convidará os clientes à visita.

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

4.3.1 Consideram-se infrações de obrigações acessórias, exemplificativamente, as seguintes:

- a) Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, ou servir almoços e lanches em quantidades/peso inferiores aos normais;
- b) Reaproveitar alimentos já manipulados;
- c) Cobrar, ou permitir que seja cobrado, gorjeta pelos serviços prestados nas dependências da **CONCEDENTE**;

- d) Manter funcionários sem qualificação para a execução dos serviços;
- e) Retardar o horário fixado para o atendimento ao público do restaurante e da cantina;
- f) Encerrar atendimento, antes do horário fixado;
- g) Manter empregado sem o devido uniforme, calçado, bem como luvas e máscaras, quando devidos, e proteção para os cabelos;
- h) Manter empregado sem as perfeitas condições de higiene no aspecto vestuário e calçado e no aspecto;
- i) Permitir a Presença de empregado sem identificação da empresa CONCESSIONÁRIA ou com a carteira de saúde desatualizada.

Deixar de:

- j) Providenciar a higienização diária das instalações, equipamentos e utensílios utilizados;
- k) Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE;
- l) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado;
- m) Manter lista de preço em lugar visível;
- n) Manter disponível documentação legalmente exigida para funcionamento do estabelecimento;
- o) Remover o lixo;
- p) Cumprir determinação ou instrução complementar do fiscal do Contrato e do órgão fiscalizador;
- q) Responder, no prazo fixado, a solicitação de esclarecimento emanada da fiscalização;

5. ESTIMATIVA DO VALOR MÍNIMO DA REMUNERAÇÃO

Para efeito do art. 81, II, da Lei Estadual nº 9.433/05, a estimativa do valor mínimo mensal é de R\$ 19.323,34 (dezenove mil, trezentos e vinte e três reais e trinta e quatro centavos), que foi obtida segundo a seguinte metodologia:

- A Referência do preço médio de locação do metro quadrado na cidade de Salvador, com base no índice FIPEZAP Maio de 2022, o qual considera o valor de R\$ 41.10 m2 para a região da Graça (sendo esta a região mais próxima ao Teatro Castro Alves, em localização e perfil de ocupação urbanística, dentre as disponíveis na pesquisa.
- Considerando que a área total a ser locada é de 305,54 m2, o valor total seria de R\$ 12.557,70.
- Soma-se a esse valor uma estimativa de custos com energia elétrica e água (R\$ 6.775,64) que, em decorrência da planta original do sistema hidráulico e elétrico ser única, não permite o desdobramento.
- Tal valor tem ainda como referência o preço do último contrato vigente dessa mesma área, o qual foi finalizado em 2020.

Fonte: <https://downloads.fipe.org.br/indices/fipezap/fipezap-202205-comercial.pdf> (Pg 21)

Fonte 2: Termo Aditivo ao Contrato 001/2015 constante no Processo Administrativo 054.4573.2019.0002627-27 Documento 00013985418

SEÇÃO B1

TABELA DE ITENS MÍNIMOS DE ALIMENTOS DO CARDÁPIO

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

Bebidas:

Nacionais e importadas, alcoólicas e não alcoólicas, sucos e água minerais, sem exclusividade com fornecedores.

Alimentos:

- Os alimentos servidos na "comida a quilo" devem ser identificados e ter seus respectivos valores calóricos informados em tabela afixada próxima ao balcão.
- O restaurante deverá disponibilizar serviço de Buffet por peso e/ou "a la carte"

Serão servidos diariamente, no mínimo, os seguintes tipos de preparações:

Entradas frias:

Três tipos de folhosos, três de raízes cruas e/ou cozidas, cereais e leguminosas cruas e/ou cozidas, três tipos de frios (queijos e embutidos) e, no mínimo, três variedades de molhos frios "in natura" ou industrializados.

Entradas quentes:

Três tipos de mini salgados de forno (empadas, quiches, pastéis) sempre tendo opção para vegetarianos.

Pratos quentes:

Carnes: três tipos, dentre os quais bovina, suína, ave, peixe, frutos do mar, embutido.

Cereais:

Arroz branco, arroz integral, outras variações de cereal (risoto, arroz à grega, baião de dois e similares), três opções diárias.

Leguminosas:

Feijões, lentilha, grão de bico, duas opções diárias.

Guarnições:

6 (seis) opções diárias de legumes, verduras, pratos à base de ovos, farofas, tortas, quiches, panquecas.

Sobremesas:

Quatro tipos de sobremesas: frutas, tortas, doces em calda, sorvetes, pudins, flans.

Diversificação semanal do cardápio, intercalados quinzenalmente, incluir diariamente, preparações de cardápios internacionais e regionais temáticos (japonês ou cozido português ou paella espanhola ou dobradinha ou feijoada ou comida afro descendente e outras opções típicas).

- No serviço "a la carte" o chef, o maître, o gerente de alimentos e bebidas e a nutricionista deverão determinar os pratos a serem servidos num cardápio contendo ofertas de entradas frias, sopas, entradas quentes, pratos principais e sobremesas compatíveis com os princípios da nutrição e gastronomia:

Lei da quantidade: caso a oferta seja apresentada em um cardápio (Sugestão do Chef), este deverá conter 600g per capita, incluindo entrada, prato principal e sobremesa.

Lei da qualidade: preparações com caráter para oferecer ao organismo humano todas as substâncias que o integram –proteínas, lipídios e glicídios, incluindo fibras.

Lei da harmonia: completando o item anterior.

Lei da adequação: oferecimento de preparações hipossódicas, com abrandamento de fibras, entre outros exemplos para que a oferta possa atender a todos os tipos de clientes.

-A partir das 17:00horas deverá ser oferecido, cardápio alternativo contendo: Cuscuz, tapiocas, bolos, tortas doces e salgadas, salgados diversos, sanduiches variados, chás diversos, chocolate quente, cafés, sopas (mínimo de três variedades); raízes, tubérculos, legumes, verduras, leguminosas e massas, dentre outros.

–Café/Bar Sala do Coro

Serão disponibilizados, neste espaço, para venda:

Refrigerantes, cerveja em lata, água mineral, água de coco, sucos; Chopp, vinhos, bebidas destiladas e compostas; Café expresso ou outras variações, com ou sem leite, chás e chocolates; Salgados, doces, bolos e tortas; Chocolates, balas, amendoins, castanhas, dentre outros.

Considerando-se que o espaço do Café/Bar Sala do Coro não possui exaustão, a CONCESSIONÁRIA providenciará estufas, forno de micro-ondas ou elétrico e/ou sanduicheira elétrica, para que toda alimentação a ser servida aos usuários, venha ser aquecida em equipamentos no próprio local.

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

- Os sucos, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros líquidos, quando não disponibilizados em suas embalagens originais, devem ser servidos em copos descartáveis; e/ou, em copos de vidro; e/ou, em xícaras, sempre de igual capacidade.
- Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, conforme legislação reguladora

<p>SEÇÃO B2</p> <p>PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS</p>

Modalidade de Licitação	Número
CONCORRÊNCIA	

A) GÊNEROS

- A.1) Os produtos não industrializados deverão ser servidos sempre frescos;
- A.2) Deverão sempre ser respeitados o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor;
- A.3) A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral.

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

B) SERVIÇOS

- B.1) O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e de segurança;
- B.2) As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;

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

B.4) O abastecimento e controle de estoque é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

B.5) Todas as etapas de preparação de alimentos, desde a seleção de fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagens, deverão obedecer aos critérios estabelecidos pelas legislações em vigor, acrescido da Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, nos seus itens 4.7, 4.8, 4.9 e 4.10.

B.6) O serviço de alimentação em questão deverá dispor do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

B.7) Devem ser observadas pela CONCESSIONÁRIA as condições e obrigações específicas da exploração da atividade comercial no ramo de alimentação, considerando as disposições normativas aplicáveis, tais como: Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA nº33, de 09.11.1977; Lei 8.078 de 11.09.1990 (Código de Defesa do Consumidor); Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Normas do INMETRO aplicáveis.

B.8) Os produtos utilizados para limpeza e desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios devem ser registrados no Ministério da Saúde, conforme Resolução RDC216.

B.9) Os produtos de limpeza devem estar adequados à natureza da atividade econômica, tais como: detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

B.10) A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar comprovante de autorização para a atividade expedida pelos órgãos reguladores e fiscalizadores.

B.11) A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir os protocolos elaborados pelo Estado da Bahia e Município de Salvador para o funcionamento de bares e restaurantes como forma de enfrentamento e controle da pandemia do novo coronavírus (COVID-19).

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

B.12) A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa de controle integrado de pragas através da contratação de empresa especializada, devidamente registrada no Ministério da Saúde, proibida a utilização de produto químico nocivo à saúde. Toda a comunicação com a área externa deverá ser devidamente dotada de telas milimetradas e portas ajustadas aos batentes.

B.13) A CONCESSIONÁRIA deverá preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos e exclusivos, sem exposição ao ar livre.

B.14) A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, no mínimo, dedetização semestral das áreas destinadas à implantação dos serviços, o que deverá ser comunicado ao TCA com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

B.15) A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela potabilidade da água na manipulação dos alimentos, através de laudos laboratoriais conforme legislações específicas e sanitárias vigentes.

B.16) Na falta de água será solicitado abastecimento através de carro pipa previamente cadastrado, de acordo com as mesmas exigências acima descritas.

B.17) Só é permitida a utilização de gelo e vapor que entrem em contato com o alimento se forem de potabilidade comprovada.

MANEJO DE RESÍDUOS

B.18) A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de lixeiras em colorido padrão, íntegras, com identificação, de fácil higienização e transporte, conforme descrição solicitada no item

B.19) Os resíduos coletados serão estocados em contêineres para resíduos sólidos, em local fechado e isolado da área de preparação de alimentos, aguardando a coleta externa (pública ou privada), quando esses deverão ser deslocados para a via pública.

B.20) Todo o descarte de resíduos sólidos ou líquidos deverá seguir as normatizações previstas nas legislações municipais vigentes à temporalidade de sua execução.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

SEÇÃO C-2

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

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

() que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição **de microempresa** e que **não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.**

[ou]

() que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição **de empresa de pequeno porte** e que **não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.**

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

SEÇÃO C-3

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

	DESCRIÇÃO			
			VALOR MENSAL PROPOSTO (MENSAL)	R\$
			VALOR ANUAL PROPOSTO (GLOBAL)	R\$
			Prazo de Validade da Proposta	() dias

Obs.: Especificar o valor a ser pago pelo proponente na utilização do imóvel objeto da licitação, observando o mínimo estipulado no item 5 da Seção B – Disposições Específicas do Edital.

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

ANEXO I DISPOSIÇÕES GERAIS

1. COMPOSIÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

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

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

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

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

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

2. IMPEDIMENTOS DA PARTICIPAÇÃO

2.1 Não serão admitidas nesta licitação empresas que estejam suspensas do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública, ou as declaradas inidôneas, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei estadual nº 9.433/05.

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

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

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

2.5 Consoante o art. 18 da Lei estadual nº 9.433/05, não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários os demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 do mesmo diploma, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

2.6 Não poderá participar da licitação: a) autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica; b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado; c) pessoa física ou jurídica que tenha sido indicada, nesta mesma licitação, como sub CONCESSIONÁRIA de outra licitante, quando admitida a subcontratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5 A proposta de preços, ainda que não consigne expressamente, terá prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data fixada na **SEÇÃO A -PREÂMBULO** para início da sessão pública, facultado, porém, aos proponentes estender tal validade por prazo superior.

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

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

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

4.9 Para a habilitação dos interessados na licitação, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos mencionados na **SEÇÃO A - PREÂMBULO**.

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

5. PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

5.1.1 FASE INICIAL

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

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

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

5.1.1.1.3 O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo do

ANEXO II, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1.2 ABERTURA DOS ENVELOPES

5.1.2.1 ABERTURA DOS ENVELOPES A – PROPOSTA DE PREÇOS - CLASSIFICAÇÃO

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

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

5.1.2.1.2.1 Serão desclassificadas as propostas que não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão; apresentarem o prazo de validade da proposta inferior ao estabelecido; apresentarem prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido; apresentarem prazo de garantia inferior ao estabelecido.

5.1.2.1.2.2 Serão desclassificadas ainda as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Instrumento ou que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, superiores aos preços unitários máximos definidos e publicados pela SAEB, ou os fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, com os constantes do sistema de registro de preços.

5.1.2.1.2.3 Serão também desclassificadas as propostas que consignem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de

documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

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

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

5.1.2.1.3.2 Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor, exequível, considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

5.1.2.1.3.3 Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas neste edital.

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

5.1.2.1.3.5 O disposto neste item 5.1.2.1.3 somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

5.1.2.1.5 Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.

5.1.2.1.6 Reordenadas as propostas, se for o caso, e havendo necessidade de apresentação de amostras ou demonstração de compatibilidade, o presidente da comissão procederá em conformidade com o disposto na **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**.

5.1.2.1.7 A Comissão franqueará a palavra para que os licitantes registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, podendo ser apreciados e decididos de imediato, salvo quando envolverem aspectos que exijam análise mais apurada.

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

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

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

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

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

5.1.2.2 ABERTURA DOS ENVELOPES B – HABILITAÇÃO

5.1.2.2.1 A Comissão de Licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação bem como a autenticidade dos mesmos. Caso o procedimento se processe mediante a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, a Comissão de Licitação emitirá, de logo, extrato do licitante possuidor do Certificado de Registro e conferirá a regularidade da documentação exigida neste instrumento.

5.1.2.2.2 A empresa que deixar de apresentar a documentação de Habilitação válida será inabilitada.

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

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

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

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

5.1.2.2.7 Julgados os recursos eventualmente interpostos, a Comissão procederá à convocação de tantos licitantes classificados quantos forem os inabilitados no julgamento, a fim de completar o número de 3 (três) propostas válidas, **observado o disposto no item 5.1.2.1.6**, se for o caso.

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

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

5.1.3 DOS RECURSOS

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

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

5.1.3.1.2 As razões de do recurso deverão ser apresentadas, preferencialmente, mediante a utilização do formulário constante do **Anexo IX**.

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

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

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

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

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

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

5.1.4.1 Sagrando-se vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiária do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação foi procedida **com a ressalva de existência de restrição fiscal**, deverá ser feita prova da efetiva regularização da documentação no prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data em que declarada vencedora, prorrogável, por igual período, a critério da Administração Pública.

5.1.4.2 Não restando comprovada a satisfação da regularidade fiscal, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação.

5.1.5 DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

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

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

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

6. DA VERIFICAÇÃO, PARA CONTRATAÇÃO, DAS EXIGÊNCIAS DIFERIDAS

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

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

7. CONTRATAÇÃO

7.1 O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei Estadual 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

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

7.3 Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

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

8. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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

8.3 Visando à manutenção das condições da proposta durante o curso da execução do contrato os preços serão corrigidos conforme descrito na **SEÇÃO A – PREÂMBULO**.

9. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1 Competirá à CONCEDENTE proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei estadual 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do CONCEDENTE não eximirá a CONCESSIONÁRIA de total responsabilidade na execução do contrato.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

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

11. PENALIDADES

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

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

11.2.1 Em caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

11.2.2 Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

11.2.3 Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

11.2.4 Em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

11.2.5 Na hipótese do item anterior, se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na lei.

11.2.6 Para os casos de mero atraso ou inadimplemento de obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, deverá ser observado o que for estipulado na SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS deste instrumento convocatório.

11.2.7 Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

11.2.8 As multas previstas nestes itens não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONCESSIONÁRIA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

11.2.9 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia prestada, se exigida, além de perde-la, a CONCESSIONÁRIA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. Acaso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONCESSIONÁRIA o valor de qualquer multa porventura imposta.

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

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

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

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

11.7 A Critério da Administração, nos termos do art. 80, IV c/c art. 89 e art. 95 da Lei nº 12.290, de 20 de abril de 2011, as notificações e intimações de atos dos processos administrativos poderão ser realizadas através do endereço eletrônico fornecido pela licitante no cadastro do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

12. RESCISÃO

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

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

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

13. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

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

14. IMPUGNAÇÕES

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

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

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

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

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

14.1.5 Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS ADICIONAIS

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

ANEXO II

MODELO DE PROCURAÇÃO

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

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

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

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

ANEXO III

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

**MODELO DE DECLARAÇÃO QUANTO À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA
(LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)**

**[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE
QUE TENHA RESTRIÇÃO NA REGULARIDADE FISCAL E/OU TRABALHISTA]**

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

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

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

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

ANEXO IV

PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

ANEXO IV.1

MODELO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

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

Declaramos, para fins de habilitação em processo licitatório, que a empresa XX, CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXXXX, com endereço na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, prestou serviço de xxxxxxxxxxxxxxxxx, atendendo integralmente as especificações CONCESSIONÁRIAS, inexistindo, até a presente data, registros negativos que comprometam a prestação.

Especificação	Quantitativo	Prazo de execução

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

ANEXO IV.2

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS

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

Atesto que o preposto da _____ [LICITANTE INTERESSADA], CNPJ nº _____, Sr.(a) _____, CPF nº _____, interessado em participar do procedimento licitatório _____ [IDENTIFICAR A LICITAÇÃO], realizou a VISITA TÉCNICA na _____ (UNIDADE) e tomou ciência de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Salvador ____ de _____ de 20__.

(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro)

[OU]

Declaro, em atenção ao procedimento licitatório _____ [IDENTIFICAR A LICITAÇÃO], para os fins do disposto no inciso IV do art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, ter ciência de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, pelo que **dispenso** a realização de VISITA TÉCNICA, com o que não poderei alegar desconhecimento supervenientemente.

Salvador ____ de _____ de 20__.

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

ANEXO IV.3

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

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

DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

Declaro, em observância ao art. 101, §6º, da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, conforme estipulado no item 1.3 Qualificação Técnica da Seção I - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO da PARTE II – HABILITAÇÃO deste edital, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

Instalações, Aparelhamento (Máquinas/Equipamentos)	Quantidade

Pessoal Técnico	Qualificação

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

ANEXO V

MODELO DE PROVA HABILITAÇÃO – PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

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

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

() nem menor de 16 anos.

ou

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

Salvador ____ de _____ de 20__.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

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

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA E A EMPRESA...

O **ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da Secretaria _____, CNPJ nº _____, situada à _____, neste ato representada pelo seu titular _____, autorizado pelo Decreto nº _____, publicado no D.O.E. de ___/___/___, doravante denominada **CONCEDENTE**, e a Empresa _____ CNPJ nº _____, Inscrição Estadual/Municipal nº _____, situado à _____, adjudicatária vencedora da concorrência nº _____, Processo Administrativo nº _____, neste ato representada pelo Sr(s). _____, portador(es) do(s) documento(s) de identidade nº _____, emitido(s) por _____, inscrito(s) no CPF/MF sob o nº _____, doravante denominada apenas **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei estadual nº 9.433/05, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a Concessão de Uso de espaço físico situado em imóvel público estadual do prédio, composto de XXXXXXXXXXXXXXXX, localizado nasede da Secretaria XXXXXXXXXXXX, com endereço XXXXXXXXXXXX, para fins de exploração comercial de serviços de restaurante/lanchonete, de acordo com as especificações e obrigações constantes do Instrumento Convocatório, especialmente as disposições da SEÇÃO B, que integram este instrumento na qualidade de **ANEXO I**, e as constantes da Proposta de Preços apresentada pela CONCESSIONÁRIA, que integra este instrumento na qualidade de **ANEXO II**.

§1º É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA, não se responsabilizando a CONCEDENTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

§2º Os serviços objeto deste contrato não podem sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência, devendo ser executados por empregados da CONCESSIONÁRIA, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a empresa CONCESSIONÁRIA, sobre os quais manterá estrito e exclusivo controle.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE pela ocupação da área, a título de remuneração, o preço mensal de R\$......(.....).

§1º Estima-se para o contrato o preço global anual de R\$......(.....).

§2º O pagamento do preço mensal será feito, mensalmente, até o 5º. dia útil de cada mês subsequente ao vencido, através xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (*especificar a forma de efetivação do pagamento*)

§3º A atualização monetária dos pagamentos devidos à CONCEDENTE, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Não se aplica.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA**, além das determinações contidas na **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS** do instrumento convocatório, que aqui se consideram literalmente transcritas, integrando este contrato na qualidade de anexo, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- a) designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, bem como para zelar pela prestação contínua e ininterrupta dos serviços, e ainda, dentre os que permaneçam no local do trabalho, um que será o responsável pelo bom andamento dos serviços e que possa tomar as providências necessárias e imediatas para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- b) executar os serviços objeto deste contrato de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pela CONCEDENTE;
- c) manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- d) zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- e) responder perante a CONCEDENTE pela conduta, freqüência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE, bem como comunicar à CONCEDENTE, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados a execução do presente contrato;

- f) comunicar à CONCEDENTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- g) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a CONCEDENTE;
- h) respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na CONCEDENTE, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- i) reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo que for determinado, os equipamentos e utensílios eventualmente recebidos para uso nos serviços objeto deste contrato, deixando as instalações na mais perfeita condição de funcionamento;
- j) arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado à CONCEDENTE e a terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da CONCEDENTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- k) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- l) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- m) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas aos serviços prestados;
- n) instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadoras de boa conduta e capazes de realizar os serviços ora contratados;
- o) pagar os salários e encargos sociais devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços, inclusive indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, transporte, obrigando-se, ainda, ao fiel cumprimento das legislações trabalhista e previdenciária, sendo-lhe defeso invocar a existência deste contrato;
- p) indenizar a CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo a CONCEDENTE, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens por parte da mesma.
- q) cumprir os Acordos e Convenções Coletivas firmados com o Sindicato de seus empregados;
- r) adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- s) efetuar a manutenção do espaço cedido durante todo o período do Contrato de Concessão de Uso, com a execução de serviços de pintura, elétrica, hidráulica, marcenaria, etc. As benfeitorias eventualmente introduzidas no imóvel serão incorporadas, retidas pela CONCEDENTE, sem que assista à CONCESSIONÁRIA direito a retenção ou indenização a qualquer título;
- t) manter, por conta própria, o espaço limpo e arrumado, dentro do padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONCEDENTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano;

- u) preparar os alimentos, em todas as suas fases, dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e de segurança e deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre;
- v) arcar com a despesa de gás necessário à preparação dos alimentos, ficando o abastecimento e controle de estoque sob a sua responsabilidade;
- a.a) instalar obrigatoriamente o equipamento emissor de cupom fiscal;
- a.b) dispor de balança especial para pesar as refeições, devidamente aferida pelo Inmetro;*(se for o caso de comida a quilo)*
- a.c) providenciar no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da assinatura deste Contrato de Concessão de Uso, o Alvará de Saúde da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, bem como o Alvará de Localização e Funcionamento da Prefeitura Municipal de Salvador;
- a.d) providenciar a colocação de extintores de incêndio de acordo com a necessidade do ambiente e com as normas do Corpo de Bombeiros.

§1º A cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Concedente, os seguintes documentos:

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

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

- a) fornecer à CONCESSIONÁRIA os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;
- b) proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial no prazo legal.
- c) Comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;
- d) Proporcionar as facilidades para que a CONCESSIONÁRIA possa executar seus serviços prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA;

CLÁUSULA SÉTIMA - REGIME DE EXECUÇÃO/FORMA DE FORNECIMENTO

Não se aplica

CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá à CONCEDENTE proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei estadual 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE não eximirá a CONCESSIONÁRIA de total responsabilidade na execução do contrato.

§1º A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

§2º Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelos gestores e fiscais deste Contrato, com observância do exato cumprimento de todas as cláusulas e condições contratuais e anotação em registro próprio de todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, bem como determinação do que for necessário à regularização das falhas observadas, competindo-lhe, especialmente:

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

§3º 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.

§4º A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

§5º Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

§6º Será realizada, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

- a) Na hipótese de o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50% dos usuários, a CONCESSIONÁRIA será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pelo fiscal do contrato, as providências apontadas pela CONCEDENTE, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;
- a) Caso o resultado de 02 (duas) pesquisas de opinião consecutivas ou 04 (quatro) alternadas demonstre índice de insatisfação em mais de 50% dos usuários, a CONCEDENTE avaliará a conveniência e a oportunidade de promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA NONA – PAGAMENTO

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

§1º A atualização monetária dos pagamentos devidos à Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

§2º Os almoços, lanches e demais produtos comercializados serão pagos diretamente pelos usuários do CONCEDENTE, cabendo à CONCESSIONÁRIA inteira responsabilidade pelo seu controle.

CLÁUSULA DÉCIMA - MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

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

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

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

§3º O requerimento de revisão deverá ser formulado pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei 10.406/02.

§4º A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, quando for o caso, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

§5º Durante o curso da execução do contrato, os preços dos produtos comercializados pela CONCESSIONÁRIA serão corrigidos consoante as seguintes regras:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PENA DE MULTA

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

§1º Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§2º Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

§3º Em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

§4º Na hipótese do parágrafo anterior, se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na lei.

§5º Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§6º As multas previstas nestes parágrafos não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONCESSIONÁRIA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

§7º A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia prestada – quando exigida, além da perda desta, a CONCESSIONÁRIA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. Acaso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONCESSIONÁRIA o valor de qualquer multa porventura imposta.

§8º Para os casos de mero atraso ou inadimplemento de obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, deverá ser observada a multa cominada na SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS do instrumento convocatório.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OUTRAS PENALIDADES

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

§1º Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

§2º Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RESCISÃO

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

§1º A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste instrumento, no convocatório e seus anexos e na proposta do licitante vencedor, apresentada na referida licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – GARANTIA

A empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato.

§1º Não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador, no caso de seguro-garantia ou fiança bancária (art. 136, §1º, II e III da Lei estadual nº 9.433/05).

§2º A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato, devendo ser atualizada periodicamente.

§3º A garantia, em qualquer das modalidades, responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

§4º A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada.

§5º Havendo revisões ou reajustes de preços, a CONCESSIONÁRIA atualizará o valor da garantia.

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

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

Salvador, ____ de _____ de 20__.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas (nome CPF)

Testemunhas (nome CPF)

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

(nome, cargo e cadastro do declarante)

ANEXO VII

MODELO DE TERMO DE ENTREGA E DEVOLUÇÃO DE BEM IMÓVEL

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

MODELO DE TERMO DE ENTREGA DE BEM IMÓVEL

O Estado da Bahia, através da Secretaria da Fazenda do Estado da Bahia, entrega, após vistoria, o espaço físico destinado exploração comercial no ramo alimentício (restaurante e cantina), situado no Prédio Sede da Secretaria da XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, situado na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, cadastrado no Sistema de Controle de Bens Imóveis – SIMOV sob o nº XXXXXXXXXXXX, objeto do Contrato de Concessão de Uso nº xxx/2014, firmado com xxxx [CONCESSIONÁRIA], que, neste ato, o dá como recebido, tendo como representantes legais das partes CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA, respectivamente, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX e XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Salvador, de de 202_.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MODELO DE TERMO DE DEVOLUÇÃO DE BEM IMÓVEL

O Estado da Bahia, através da Secretaria XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX do Estado da Bahia, recebe o espaço físico destinado exploração comercial no ramo alimentício (cantina), situado no Prédio Sede da Secretaria XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX situado na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, cadastrado no Sistema de Controle de Bens Imóveis – SIMOV sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX, objeto do Contrato de Concessão de Uso nº xxx/2014, firmado com xxxx [CONCESSIONÁRIA], que neste ato o devolve, tendo como representantes legais das partes **CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA**, respectivamente, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX e XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Salvador, de de 202_.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX