



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

Comissão de Licitação
Portaria nº 009 de 05 de maio de 2017.
Avenida Centenário, nº. 500 – Nazaré – Jacobina/Ba.
Telefone: (74) 3621-1757-1769

**EDITAL DA CONCORRÊNCIA Nº 002/2017 – IFBA CAMPUS
JACOBINA**

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – IFBA/CAMPUS JACOBINA, através da Comissão de Licitação, instituída pela Portaria nº 009 de 05 de maio de 2017, designada pelo Diretor Geral, leva ao conhecimento de V.Sa. que realizará licitação na modalidade de CONCORRÊNCIA, do tipo maior oferta, sob a forma de EXECUÇÃO INDIRETA, de acordo com as disposições contidas na Lei nº. 8.666 de 21.06.93, e suas alterações, Decreto nº 4.485, de 25 de novembro de 2002, Instrução Normativa nº 01 de 19.11.10, do MPOG e nas legislações subsequentes vigentes no andamento do presente procedimento e com as condições deste instrumento convocatório. Salvo especificações em contrário, independente de transcrição, todas as citações são referentes à Lei n. 8.666/93.

1. TERMOS DE REFERÊNCIA:

Local: IFBA – Campus Jacobina – Localizado na Avenida Centenário, nº. 500 – Nazaré – Jacobina/Ba.

Data, Hora e Local de recebimento das Propostas: dia 07 de julho de 2017, às 10h:00mim (horário local), na Sala de Reuniões, Localizado no Prédio Administrativo – na Avenida Centenário, nº. 500 – Nazaré – Jacobina/Ba. - CEP 44700-000. Estará afixada, no Quadro de Avisos do IFBA – Campus Jacobina, cópia do instrumento convocatório, e divulgado na página www.comprasnet.gov.br e www.ifba.edu.br, maiores informações Tel. (74) 3621-1757 ou 1769.

- Modalidade: Concorrência

- Tipo: Maior lance ou oferta



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

- Forma de execução: Indireta
- Regime: Preço unitário
- Prazo máximo para execução dos serviços: 12 meses.
- Prazo de validade das propostas: 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura das mesmas.
- Autorização para a Licitação: Processo Administrativo nº 23745.000799/2017-82

2. OBJETO DA LICITAÇÃO:

2.1 Concessão à Pessoa Jurídica de uso remunerado de espaço físico para exploração da cantina e restaurante no IFBA – Campus Jacobina, conforme edital e seus anexos.

2.2 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de espaço físico destinado à instalação da cantina e restaurante, será o valor mínimo de R\$. 640,00 (seiscentos e quarenta reais), acrescido de 25% (vinte e cinco por cento) no valor de R\$.160,00 (cento e sessenta reais), referente ao consumo de água e energia, totalizando R\$. 800,00 (oitocentos reais).

2.3 LOCAL, DIA E HORA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS.

2.3.1 No dia 07 de julho de 2017 às 10h horário local, na Sala de Reuniões do Campus Jacobina, no endereço: IFBA/Campus Jacobina, Avenida Centenário, Nº 500, Bairro Nazaré, Jacobina/Bahia, os licitantes, far-se-ão presentes, por um preposto legal, com poderes para intervir nas fases do procedimento licitatório, desde que exiba no ato da entrega dos envelopes, documento que o identifique e o credencie legalmente (nº do CPF e RG no documento) como participante da mesma, devendo apresentar-se, no local acima designado para a reunião de abertura das propostas.

3. ANEXOS:

Fazem parte integrante desta Concorrência:

- a) Termo de referência - ANEXO I;
- b) Modelo de Declaração de visita ao local dos serviços - ANEXO II;
- c) Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo à habilitação - ANEXO III;
- d) Modelo de declaração Empregador Pessoa Jurídica - ANEXO IV;
- e) Minuta de contrato – ANEXO V;
- f) Modelo de carta de apresentação de proposta – ANEXO VI.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO À LICITAÇÃO:

4.1 – As empresas licitantes deverão apresentar 02 (dois) envelopes fechados, denominados de ENVELOPE HABILITAÇÃO E ENVELOPE PROPOSTA DE PREÇOS, devendo constar, em todos, no subscrito, a



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

razão social do proponente e CNPJ/MF, as referências desta Licitação e a denominação do ENVELOPE;

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

4.3 – Poderão participar do presente certame licitatório as empresas que:

4.3.1 – Atendam às condições deste edital;

4.3.2 – estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos dos Decretos nº 4.485, de 25 de novembro de 2002, e os não inscritos apresentem a documentação correspondente no envelope de habilitação;

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

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

4.4 – Não poderão participar do presente certame licitatório:

4.4.1 – As licitantes enquadradas na hipótese do Art. 9º, Inciso III, da Lei 8.666, de 23 de junho de 1993, ainda que na hipótese de participação indireta (pessoa que tenha qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica ou trabalhista com os integrantes das comissões);

4.5 – A Proposta para a presente Licitação será recebida pela Comissão de Licitação designada pelo Campus Jacobina.

4.6 – As empresas licitantes deverão apresentar credencial do representante legal, com poderes para responder pela mesma durante o aludido procedimento licitatório. Caso não apresente, ficará o representante, sem poderes para questionamentos em ata.

4.7 – Os documentos, cópias autenticadas, ordenados em 02 (dois) envelopes distintos, devidamente identificados com: CNPJ/MF, telefone e fax, numerados, rubricados e ou assinados pelo licitante com caneta esferográfica cor azul ou preta, ficando à critério da Comissão de Licitação exigir os originais de cada um deles.

4.8 – Deverão participar deste certame exclusivamente as empresas consideradas microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) e sociedades cooperativas, conforme art. 48, I, da Lei Complementar 123/2006, art. 6º do Decreto nº 6.204/2007, art. 34 da Lei nº 11.488/2007 e incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006,



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

4.9 As empresas que pretenderem participar desta licitação e que se enquadrarem no item 4.8 deverão apresentar, separado de qualquer dos envelopes, uma declaração de enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedades cooperativas.

5. DO PROCEDIMENTO:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

5.6 - Se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão de Licitação e conduzam à interrupção dos trabalhos, serão elas consignadas em ata e a conclusão da habilitação dar-se-á em sessão convocada previamente, ou mediante publicação na página web do IFBA no endereço www.jacobina.ifba.edu.br.

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

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

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

5.10 - Se houver renúncia registrada em ata ou formalizada por escrito de todas as licitantes ao direito de interposição de recurso; ou

5.10.1 - Após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou

5.10.2 - Após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.

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

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

5.13 - A inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subseqüentes.

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

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

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



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

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

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

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

5.20 - Entende-se por documento credencial:

a) contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante;

b) procuração ou declaração da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação.

5.21 - Cada representante poderá representar apenas uma licitante;

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

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

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

6. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES:

6.1 - Até o dia, horário e local fixados no preâmbulo deste Edital, cada licitante deverá apresentar à Comissão de Licitação, simultaneamente, sua Habilitação e proposta, em envelopes separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além da razão social e do CNPJ/MF da licitante, os seguintes dizeres:

CONCORRÊNCIA Nº 02/2017



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

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA
BAHIA-IFBA/CAMPUS JACOBINA

HABILITAÇÃO- ENVELOPE Nº 01

LICITANTE:xx

CNPJ/MF:xx.xxx.xxx/xxx-xx

OBJETO:xx

CONCORRÊNCIA Nº 02/2017

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA
BAHIA-IFBA /CAMPUS JACOBINA

PROPOSTA - ENVELOPE Nº 02

LICITANTE:xx

CNPJ/MF:xx.xxx.xxx/xxx-xx

OBJETO:xx

7. DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 01

7.1 Os licitantes deverão apresentar em envelope fechado os documentos relacionados a seguir:

7.1.1 Relativos à Habilitação Jurídica (para as licitantes que não optarem pelo SICAF):

- a) Cédulas de identidade dos responsáveis legais da empresa;
- b) Registro comercial, no caso de empresário individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

c.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

7.1.2 Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ (para as licitantes que não optarem pelo SICAF).

b) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; (para as licitantes que não optarem pelo SICAF)



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

c) Prova de regularidade para com as Fazendas: Federal, Estadual, e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei; (para as licitantes que não optarem pelo SICAF);

c.1) faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Receita Federal do Brasil.

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo TST, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho. (para todas as licitantes, optantes ou não pelo SICAF);

7.1.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

a) Atestado de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante prestado ou estar prestando serviços compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação.

b) Declaração de visita ao espaço físico, conforme modelo ANEXO II, emitida pela licitante.

7.2 - Declaração de inexistência de fato impeditivo á licitação, conforme modelo do ANEXO III;

7.3 - Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e a de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei n.º 9.854/99), ANEXO IV;

7.4 - Os documentos pertinentes e exigidos neste Edital, dentro do Envelope nº 01, deverão, de preferência, ser entregues numerados sequencialmente e na ordem indicada neste Edital, a fim de permitir maior rapidez durante a conferência e exame correspondente.

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

7.6 - Os documentos serão autenticados pela Comissão de Licitação, a partir do original, no horário de 9h:00mim às 11h:00mim e das 14h:00mim



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

às 17h:00mim, até o dia anterior à data marcada para o recebimento e abertura dos envelopes;

7.6.1 - Serão aceitas somente cópias legíveis;

7.6.2 - Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas;

7.6.3 - A Comissão de Licitação reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

8. DA VISITA AO LOCAL DOS SERVIÇOS:

8.1 - Antes de apresentar sua proposta, a licitante deverá analisar todos os documentos do Edital, sendo obrigatória a visita ao local situado na Avenida Centenário, nº. 500 – Nazaré – Jacobina/Ba., executando todos os levantamentos necessários ao desenvolvimento de seus trabalhos.

8.2 - A visita ao local dos serviços, conforme ANEXO II, deverá ser realizada até o segundo dia útil anterior à data fixada no preâmbulo deste Edital para o recebimento dos envelopes de “habilitação” e “proposta”, e será efetuada em companhia de servidor (a) do IFBA/Campus Jacobina, com visto do mesmo, mediante prévio agendamento de horário.

9. DA PROPOSTA - ENVELOPE Nº 02

9.1- A proposta de preço contida no Envelope nº 02 deverá conter os seguintes documentos:

9.1.1 - Proposta de preços;

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

9.2.1 - De preferência emitida por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricada; em todas as páginas pelo representante legal da licitante ou procurador, nos termos do estatuto ou contrato social da empresa, ou por instrumento particular de procuração com firma reconhecida.

9.2.2 - Conter preços dos serviços em moeda nacional vigente;

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

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



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

9.2.5 – CNPJ/MF, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver e-mail e o respectivo endereço com CEP, devendo fazer referência ao banco, à agência e respectivos códigos e o n.º da conta para efeito de emissão de nota de empenho e posterior pagamento;

9.2.6 - A proposta deverá ter a validade mínima de 60 (sessenta) dias, contada da data estabelecida no preâmbulo desta Concorrência para o recebimento dos envelopes “Habilitação” e “Proposta”.

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

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

9.4.1 Não serão aceitos pedidos de esclarecimentos através de e-mail ou fax.

9.5 - Em nenhuma hipótese o conteúdo das propostas poderá ser alterado, seja com relação às características técnicas, marcas, modelos, prazo de entrega, prazo de garantia e preço dos serviços, equipamentos e materiais ou de qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas falhas formais, alterações essas que serão analisadas pela Comissão de Licitação;

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

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

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

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

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



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

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

10. DOS PRAZOS

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

10.2 - O prazo máximo para início da concessão onerosa de uso será de 25 (vinte e cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato;

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

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

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

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

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

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

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

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



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

12. DO DESEMPATE

12.1 - No caso de empate entre duas ou mais propostas o critério de classificação dar-se-á conforme o § 2º do Artigo 45.

13. DOS RECURSOS

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

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

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

13.4 - O recurso interposto deverá ser comunicado à Comissão de Licitação, logo após ter sido protocolizado no Serviço de Protocolo do IFBA – Campus Jacobina.

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

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

14. DA ADJUDICAÇÃO

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

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

15. DAS PENALIDADES

15.1 - A multa de que trata o Inciso II do Artigo 87 será a critério da Administração, de até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato.

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

I. Advertência;



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

II. Multa equivalente a 0,5% (meio por cento) por dia de atraso do evento não cumprido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato;

III. Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e

impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos; e

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

15.4 - As multas e outras sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da CONTRATADA, devidamente comprovada perante a CONTRATANTE.

15.5 - As multas serão recolhidas, via depósito, à conta da CONTRATANTE. Se a CONTRATADA não fizer prova, dentro do prazo de cinco dias, de que recolheu o valor da multa, dos seus créditos será retido o valor da multa, corrigido, aplicando-se, para este fim, os índices aprovados para atualização dos débitos fiscais.

16. FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

16.1 - A fiscalização destes serviços será exercida pelo IFBA – Campus Jacobina.

16.2 - O Fiscal do contrato (juntamente, quando exigir o caso, com seus respectivos auxiliares) é o representante do IFBA/Campus Jacobina, designado para acompanhar e exercer a fiscalização do contrato (ou ajuste que resultar pactuação formal), em todas as suas fases, na respectiva vigência, e estará especialmente atribuído de poderes, a fim de cumprir os ditames e parâmetros que a lei n.º 8.666/93, estabelece, de especial forma, para as disposições contidas nos seus arts. 67 a 76.

16.3 – O Fiscal do Contrato é a única pessoa credenciada pela IFBA/Campus Jacobina para certificar Notas Fiscais relativas à conclusão de eventos e/ou serviços.

16.4 - O Fiscal do Contrato será a pessoa credenciada para prestar quaisquer informações e/ou esclarecimentos de qualquer natureza.



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

16.5 – A Contratada se obriga a cumprir fiel e integralmente perante o IFBA exigências que venham a ser feitas pelo Fiscal do Contrato, que terá plenos poderes para:

16.6 – Fiscalizar a execução fiscal do Contrato quanto aos aspectos relacionados à qualidade, prazo e segurança dos serviços prestados, bem como o desempenho do(s) empregado(s) da Contratada.

16.7 - Rejeitar materiais e serviços que não atendam às especificações ou que não esteja de acordo com a técnica adequada, ficando a Contratada na obrigação de aceitar e atender às solicitações sem ônus para o IFBA/Campus Jacobina.

16.8 – Exigir a complementação ou substituição imediata de equipamentos e de pessoal especializado que a juízo do IFBA/Campus Jacobina não atendam às necessidades ou exigências do serviço por mau desempenho ou em quantidades inferior ao mínimo julgado necessário para atender os requisitos de qualidade, prazo e segurança dos serviços.

16.9 - A Contratada proporcionará ao Fiscal do Contrato total liberdade para o pleno exercício de suas funções, devendo atender, de imediato, as exigências por ele impostas ou se vier a discordar, interpor recursos junto ao IFBA/Campus Jacobina.

16.10 – A Contratada se obriga a fornecer, em qualquer época, os esclarecimentos a ser solicitados pelo Fiscal do Contrato, no que tange ao objeto deste edital.

17. RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

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

17.2 – Emitir a Ordem de Serviço;

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

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

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

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



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

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

18. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

18.2 - Manter, durante a execução do objeto, as mesmas características e condições de habilitação e qualificação técnica apresentadas durante o processo licitatório, devendo, justificada e previamente, solicitar autorização ao IFBA/Campus Jacobina, para qualquer alteração que possa afetar o cumprimento de suas obrigações.

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

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

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

18.6 - Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes das obrigações assumidas em

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

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

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

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

19. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

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

a) Adiar a data de abertura da presente licitação;



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

b) alterar as condições da Concorrência, e outros elementos que digam respeito a presente licitação.

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

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

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

20. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

20.1 - É facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, os termos da presente Concorrência por irregularidade na aplicação da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, em até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento e abertura dos envelopes Habilitação e Proposta.

20.2 - Decairá do direito de impugnar os termos deste Ato Convocatório perante a Administração do IFBA/Campus Jacobina o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data marcada para recebimento e abertura dos envelopes Habilitação e Proposta, apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

20.3 - A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não a impedirá de participar desta Concorrência até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

21. DO TERMO DE CONTRATO

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

22. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

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

22.2 - O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso,



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

desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do IFBA/Campus Jacobina.

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

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

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

Jacobina, XX de XXXXXXXXXXXX de 2017.

Darlei Augusto Batista da Silva
Presidente

Márcio Sérgio Andrade Vieira
Membro

Enoque Oliveira Queiroz
Membro



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

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
CONCESSÃO REMUNERADA DE ESPAÇO FÍSICO PARA
EXPLORAÇÃO DE CANTINA E RESTAURANTE DO IFBA/CAMPUS
JACOBINA**

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração da cantina e restaurante com área total de 126m², conforme descrição abaixo no IFBA/ Campus Jacobina

- 1.1.1 – Área destinada à despensa – 4,59 m²;
- 1.1.2 – Área destinada a material de limpeza – 2,22 m²;
- 1.1.3 – Área da lanchonete – 32 m²;
- 1.1.4 – Área da praça de alimentação – 74 m².
- 1.1.5- Área destinada á copa -8,12m²
- 1.1.6 – Área destinada ao recolhimento de lixo -2.70m²
- 1.1.7- Área destinada ao gás – 2,40 m²
- 1.2 – Local: Avenida Centenário, nº. 500, Bairro: Nazaré – Jacobina/BA.

2. DA JUSTIFICATIVA

O Campus Jacobina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia atualmente possui aproximadamente 87 (oitenta e sete) servidores, 700 (setecentos) alunos, além de 30 (trinta) funcionários de empresas terceirizadas, que desenvolvem as atividades administrativas na gestão do IFBA/Campus Jacobina/BA.

3. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 7h:00mim às 22h:00mim (horário local).
Aos sábados da 7h:00 mim às 12:00hs



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

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

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

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

a) Bebidas (não alcoólicas): suco de frutas, vitaminas, refrigerantes, água Mineral, café, leite, iogurtes e/ou achocolatados.

b) Lanches: Sanduíches naturais (frios ou quentes), salgados, biscoitos variados, frutas variadas, Tortas doces e/ou salgadas, sorvete / picolé, balas e doces diversos.

c) Refeições: saladas, pratos quentes, massas e sopas;

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

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

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

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

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

3.7 A Concessionária deverá utilizar as instalações cedidas pelo IFBA Campus Jacobina exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

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

3.9 Na cantina e restaurante são expressamente vedadas:

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

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

c) A comercialização de bebidas alcoólicas;

d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

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



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

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

g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte;

3.10 O preço cobrado pelos serviços e produtos vendidos na cantina e restaurante será definido pela Concessionária, com aprovação prévia do IFBA Campus Jacobina, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

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

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

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

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

3.15 Todos os funcionários da cantina e restaurante deverão ser credenciados junto ao IFBA/Campus Jacobina, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

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

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

3.18 Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFBA/Campus Jacobina.

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

3.20 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina e restaurante, por período mínimo de 02 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Administração do Campus Jacobina, se convier.

3.21 Caberá a Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA



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

- 4.1 Responder pela manutenção das instalações da lanchonete, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências e áreas adjacentes, por sua inteira responsabilidade;
- 4.2 Realizar dedetização a cada 06 meses, no máximo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados a partir das 12h30min, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;
- 4.3 Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;
- 4.4 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão de obra;
- 4.5 - Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IFBA/Campus Jacobina, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;
- 4.6 - Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;
- 4.7 - Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;
- 4.8 - Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;
- 4.9 - Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;
- 4.10 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza;
- 4.11 - Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 4.12 - Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 4.13 - Qualificar os funcionários que prestarão serviços no IFBA/Campus Jacobina;
- 4.14 - Todo funcionário novo deverá receber qualificação;



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

- 4.15 - Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e (telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IFBA/Campus Jacobina;
- 4.16 - Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do IFBA/Campus Jacobina.
- 4.17 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- 4.18 - Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 meses;
- 4.19 - Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;
- 4.20 - Manter fixados em local visível a tabela de preços de todos os itens encontrados na cantina e restaurante;
- 4.21 - No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
- 4.21.1 Alimentos secos ou não perecíveis;
- 4.21.2 Frutas;
- 4.21.3 Alimentos congelados (pizzas);
- 4.21.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
- 4.22 - Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
- 4.23 - Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;
- 4.24 - Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;
- 4.25 - Todas saídas e entradas de veículos, equipamentos da CONCESSIONÁRIA deverá ser precedida de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio.
- 4.26 - Preparar alimentos somente para a venda no local objeto da licitação.
- 4.27 - Separar e acondicionar o lixo em três TIPOS DE VASILHAMES (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados. Os sacos de lixo devem ser preenchidos até 2/3 de sua capacidade;
- 4.28 - Adquirir os sacos plásticos necessários ao acondicionamento do lixo produzido pela manipulação dos produtos e aquele gerado pelos clientes da cantina e restaurante. Os sacos devem ter resistência, de forma que possam ser manipulados sem rompimento;
- 4.29 - No caso de rompimento dos sacos, higienização do local é de inteira responsabilidade do estabelecimento;



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

4.30 - Adquirir condicionadores adequados para o armazenamento do lixo gerado internamente na cantina e restaurante;

4.31 - Responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;

4.32 - Descartar o lixo separado no estabelecimento em condicionadores externos de acordo com seu tipo (orgânico, recicláveis e aterro);

- RECIPIENTES PARA LIXO - ATERRO: Cor: Cinza Resíduos: papel engordurado, papel molhado, toalhas de papel, saco de polpa, copo descartável, canudo, plástico filme, embalagens tipo longa vida, resto de comida e ossos.

- RECIPIENTES PARA ORGÂNICO PARA COM POSTAGEM: Cor: Marrom. Resíduos: casca de frutas, legumes, verduras, borra de café e cascas de ovos.

- RECIPIENTES PARA RESÍDUOS REICLÁVEIS: Cor: Amarela. Resíduos: latas, recipientes de plásticos duros e vidros em geral.

- RECIPIENTES PARA PAPEL: Cor: Azul. Resíduos: papel seco e papelão

- RECIPIENTES PARA COCO: Cor: Cinza. Resíduos: cascas de coco.

5. REGRAS GERAIS

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

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

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

5.2.1 Para prevenir quedas e distensões procure:

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

5.2.2 Para prevenir cortes:



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

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

5.2.3 Para prevenir queimaduras:

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

5.2.4 Para prevenir choques elétricos:

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

5.3 Educação Sanitária

5.3.1 Higiene Pessoal:

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

5.3.2 Além disso, o profissional deve:

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



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

5.3.3 Higiene dos alimentos

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

5.3.4 Higiene dos utensílios

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

5.4 Higiene do local de trabalho

5.4.1 Higiene dos equipamentos

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

5.4.2 Saneamento da cantina e restaurante:

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

5.5 Manipulação dos Alimentos



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

5.5.1 Armazenamento

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



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

- Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.
- Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.
- Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

5.5.2 Pré-preparo e preparo

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

5.5.3 Distribuição

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

5.5.4 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo

- Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme. Refrigerado por até 15 dias. Quente, pochê, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações.
- Leite Pasteurizado: homogêneo de cor branca, cheiro suave e característico, gosto adocicado. Em pó: pó bem solto, de cor amarelo claro, sabor característico. Líquido: após fervura, conservar em refrigerador por 01 dia. Em Pó: embalagem fechada por até 12 meses.



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

Em forma de bebida com café, chocolate, frutas, etc. De acordo com receita (pudim, bolos, tortas, suflês).

- Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria por até 05 dias. Lavar em água corrente, folha por folha.

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

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

- Produtos recomendados para desinfecção das frutas e vegetais:

- Hipoclor (Lever);

- Sumaveg (Lever);

- Aquatabs (Bayer);

- Microlar (Ecolab);

- Água Sanitária

6. REGRAS DE OURO DA OMS

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

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

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

8. DA INFRA-ESTRUTURA

8.1 A área total do objeto 126m², conforme descrição abaixo

8.1.1 – área destinada à despensa – 4.59m²;

8.1.2 – área destinada a material de limpeza – 2,22m²;



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

- 8.1.3 – área destinada a lanchonete – 32m²;
- 8.1.4 – área da praça de alimentação – 74m².
- 8.1.5 - área destinada a copa- 8,12m²
- 8.1.6 - área destinada a recolhimento de lixo- 2,70m²
- 8.1.7- área destinada á gás – 2,40m²

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

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

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

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

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

8.7 A Concessionária deverá declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do IFBA/Campus Jacobina, através do Termo de Vistoria, antes do início das atividades.

9. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

9.1 A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo IFBA/Campus Jacobina, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Campus Jacobina, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

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

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

9.3.1. O prazo estabelecido no item 9.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela



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

Concessionária e aprovada pelas Administrações do IFBA/Campus Jacobina.

10. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

10.1 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de espaço físico destinado à instalação da cantina e restaurante será o valor mínimo de R\$. 640,00 (seiscentos e quarenta reais), acrescido de mais 25% R\$ 160,00 (cento e sessenta reais), referente ao consumo de água e energia, totalizando R\$. 800,00 (oitocentos reais).

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

11. DA VIGÊNCIA

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

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

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

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

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

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

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

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

13. DAS BENFEITORIAS



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

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

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

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

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

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

14. DA VISITA TÉCNICA

14.1 As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas da cantina e restaurante são OBRIGATÓRIAS e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Diretoria Administrativa do Campus Jacobina, pelo telefone 74-3621-1757 -1769. Os licitantes deverão levar duas vias do atestado de vistoria.

15. DA FISCALIZAÇÃO

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

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



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

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

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

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

16. PREÇOS

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

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

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

16.4 Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitado e negociado entre o IFBA/Campus Jacobina e a Concessionária.

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

17. OPÇÕES DE CARDÁPIO

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

A) - OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DOS LANCHES – LIVRE PARA A CONCEDENTE DE ACORDO COM A PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES. TIPOS DE LANCHES

SALGADOS: Americano, cheeseburger, cheese salada, cheese frango, cheese completo, bauru (queijo e presunto), misto quente e frio, torrada, pipoca, espetinho de frango e carne, cachorro quente (simples e



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

completo), sanduíche simples, pão com manteiga, pizzas – mini e em fatias, sanduíche Natural – pão integral, salgados: quibe, empadinha, salgados assados (brócolis, palmito, espinafre e ricota), coxinha, risolis, empanada, esfiha, pastel (queijo, palmito, carne, frango), croissant, calzone, croquete, pão de queijo, omelete, crepe suíço, torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum), empadão em fatias, (opções de pão de hambúrguer, integral, francês e de forma).

DOCES: Bolo em fatias (com recheio e cobertura e simples), torta em fatias (recheios diversos), salada de frutas, cereais (granola, sucrilhos, em barra), sorvetes, iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais, diet ou light), Mousses (maracujá, uva, manga, coco e chocolate), pavê, balas, chocolates, goma de mascar

BEBIDAS: Refrigerante copo de 300 ml, refrigerante garrafa de 600 ml, água mineral sem gás copo de 200 ml, água mineral garrafa sem gás 500 ml, água mineral garrafa com gás 500 ml, suco de frutas naturais ou congelados, sucos de frutas em lata ou vidro, chá (mate, preto, ervas e outros), cafezinho, café expresso, café com leite, copo de leite (quente ou frio) 300 ml, copo de leite achocolatado (quente ou frio) 300 ml, vitaminas (banana, mamão, maçã, morango , etc.) logurte de beber com polpa de frutas, todas as bebidas devem ser ofertadas também em versão light ou diet).

B) - OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DO ALMOÇO E JANTAR – LIVRE PARA A CONCEDENTE DE ACORDO COM A PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES.

SALADAS: no mínimo de três saladas cruas e duas cozidas;

PRATO: 3 opções entre: carne, peixe, frango e massa;

SOPA: 1 opção entre: caldo, massa e legumes;

FRUTAS: 3 opções.

18. LEGISLAÇÃO APLICADA

18.1. A contratada deverá atender às seguintes legislações:

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

Artigo 10, incisos IV e V da Lei nº 6.437/77 (Vigilância Sanitária);

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

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

19. CONDIÇÕES DE CONCESSÃO

O IFBA/Campus Jacobina entregará, à Concessionária a cantina e restaurante em perfeita condições de uso, pintada, dotada de pia, ponto de água e energia elétrica, ficando a mesma obrigada às seguintes condições:



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

19.1. A Concessionária caberá manter e conservar a cantina e restaurante e nas mesmas condições recebidas no Campus Jacobina, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.

19.2. A Concessionária deverá efetuar o pagamento mensal ao Campus Jacobina, até o 10º dia útil posterior ao trigésimo dia da assinatura do contrato.

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

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

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

19.6. O pessoal de que trata o item anterior deverá trabalhar limpo, asseado, vestido adequadamente, utilizando fardas, toucas e sapatos, tratando sempre com e respeito os Estudantes, Servidores e Visitantes do campus Jacobina.

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

19.8. O IFBA/Campus Jacobina não se responsabilizará pela guarda de objetos, publicação, gêneros alimentícios ou qualquer outro tipo de produtos ou equipamentos, pertencente à arrendataria, guardado no interior da cantina e restaurante.

19.9. À Concessionária caberá acatar todas as determinações emanadas da Administração do IFBA/Campus Jacobina, referentes aos funcionamentos e manutenções da cantina e restaurante.

19.10. É vedada a subcontratação, parcial ou total, por parte da Concessionária do objeto desta licitação bem como a utilização das Instalações do Campus Jacobina para a fabricação de lanches para a comercialização em outras repartições. A ocorrência comprovada deste fato, em época, implica no cancelamento imediato do termo de contrato.

19.11. A Concessionária fica obrigada a fornecer, nos dias úteis, e quando necessário nos domingos e feriados, lanches e refeições, a estudantes, visitantes e servidores do Campus Jacobina.

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



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

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

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

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

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

Dados específicos do item I – cantina e restaurante do Campus Jacobina
Endereço: na Avenida Centenário, nº. 500 – Nazaré – Jacobina-Ba.
Fone (74) 3621-1757-1769.

20. DA ÁREA A SER LOCADA:

20.1 A cantina e restaurante compreende uma área total de: 126m².

20.1.1 – Área destinada à despensa – 4,59 m²;

20.1.2 – Área destinada a material de limpeza – 2,22 m²;

20.1.3 – Área da lanchonete – 32 m²;

20.1.4 – Área da praça de alimentação – 74 m².

20.1.5- Área destinada a copa – 8,12m²

20.1.6- Área destinada ao recolhimento de lixo – 2.70m²

20.1.7- Área destinada ao gás- 2.40m²

20.2 A empresa/pessoa física deverá disponibilizar, obrigatoriamente, os seguintes equipamentos: Novos com Selo Procel “A”

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

-Sanduicheira, cafeteira, extrator de sucos, liquidificador;

-Estufa para conservação de salgados;

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

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

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

-Coifa para sistema de exaustão.

20.3. Horário de funcionamento: 7:00 às 22:00 de segunda-feira a sexta-feira.

20.4 Horário de funcionamento aos sábados: 7:00 às 12:00h.

21. DA DEMANDA:

21.1. O Campus Jacobina é constituído aproximadamente de 87 (oitenta e sete) servidores, 700 (setecentos) alunos, além de 30 (trinta)



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

funcionários de empresas terceirizadas, que desenvolvem as atividades administrativas na gestão do IFBA/Campus Jacobina/BA.

ANEXO II
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA AO LOCAL DOS SERVIÇOS
(Emitida pela licitante)
À COMISSÃO DE LICITAÇÃO DO IFBA – CAMPUS JACOBINA

Declaro, em atendimento ao previsto na Concorrência nº. _____/2017, que eu, _____, portador (a) do RG _____, CPF/MF nº. _____, representante da empresa _____, como seu ou (a) representante legal para os fins da presente declaração, compareci e vistoriei o local dos serviços, tomando plena ciência das condições e peculiaridades existentes neste edital e seus anexos.

Declaro ainda que tenho ciência da relação de serviços a executar, bem como de todas as implicações técnicas e financeiras da execução dos serviços.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



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

Visto do Servidor do IFBA

Obs: papel timbrado ou carimbo de CNPJ/MF da licitante.

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

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

(a) _____
Nome e número da identidade do declarante



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

**ANEXO IV
MODELO EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA
REF. (Identificação da Licitação)**

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

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

DATA



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

REPRESENTANTE LEGAL

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

ANEXO V
MODELO DE MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO N.º XX/2017 QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA – IFBA- CAMPUS JACOBINA, E A SOCIEDADE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX PARA CONCESSÃO À PESSOA JURÍDICA DE USO REMUNERADO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE CANTINA E RESTAURANTE DO IFBA – CAMPUS JACOBINA, CONFORME EDITAL E SEUS ANEXOS, CONFORME EDITAL DA CONCORRÊNCIA N.º.XX/2017, PROCESSO N.º XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX/2017-XX

Aos _____ dia do mês de _____ do ano de dois mil e quatorze, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – IFBA, Campus Jacobina, sediado na Avenida Centenário, nº. 500 – Nazaré – Jacobina., Estado Bahia, doravante denominada apenas CONTRATANTE, neste ato representado pelo Diretor Geral-, RG

_____, e a Sociedade _____

CNPJ/MF _____, estabelecida na _____, nº. _____, doravante

denominada CONTRATADA, neste ato representado pelo Sr. _____, Brasileiro, RG nº.



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

_____, CPF nº. _____,
celebram o presente Contrato, decorrente da Concorrência Nº XX/2017,
processo nº. XXXXXXXXXXXX/2017-XX, nos termos da legislação em
vigor e de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente Contrato, concessão à Pessoa Jurídica de uso remunerado de espaço físico para exploração de cantina e restaurante com área de 126 m² no IFBA – Campus Jacobina, de acordo com o termo de referência (Anexo I), conforme edital e seus anexos.

1.2 – Objeto da contratação:

Item	Descrição/Especificação	Valor total mensal	Valor total anual
01	Concessão de uso remunerado do espaço físico da cantina do Ifba Campus Jacobina	XXXXXXXX	XXXXXX

2 - CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.1 - Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE obriga-se a:

Proporcionar todas as facilidades possíveis para que a Contratada possa desempenhar seus serviços, dentro das normas deste Contrato;

Prestar aos representantes da Contratada todas as informações e esclarecimentos possíveis que eventualmente venham a ser solicitados sobre os serviços;



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

Acompanhar, avaliar e fiscalizar a execução do Contrato através de representante especialmente designado para essa função;

Avaliar e aprovar, bem como ordenar, a realização de alterações/modificações de todos os projetos e seus elementos, para atender a interesses próprios ou de normas técnicas e legislativas;

Aplicar as sanções administrativas contratuais.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste Contrato e na legislação pertinentes, as seguintes:

3.1. Cumprir fielmente o presente Contrato, de modo que no prazo estabelecido, os serviços sejam entregues inteiramente concluídos de acordo com o exigido pelo Edital;

3.2. Observar, na execução dos serviços, as leis e os regulamentos pertinentes à execução deste Contrato dentro das exigências das Normas Técnicas da ABNT, de conformidade com as informações técnicas adicionais, fornecidas pela Administração do IFBA/Campus Jacobina.

3.3 Realizar as despesas com mão-de-obra, inclusive as decorrentes de obrigações previstas na legislação fiscal, social e trabalhista, apresentando à CONTRATANTE, quando exigida, cópia dos documentos de quitação;

3.4. Obter todas as licenças, aprovações e franquias necessárias aos serviços que contratar, pagando os emolumentos e as taxas prescritos e obedecendo as leis, aos regulamentos e às posturas referentes aos serviços e a segurança pública. É obrigatória, também, a cumprir quaisquer formalidades e a pagar, à sua custa, as multas porventura impostas pelas autoridades;



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

3.5. Responder por todos os ônus referentes aos serviços ora contratados, desde os salários do pessoal, neles empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o presente Contrato;

3.6. Apresentar seus empregados convenientemente uniformizados e/ou com identificação mediante crachás;

3.7. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou a CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;

3.8. Responsabilizar-se:

a) por quaisquer danos causados por seus empregados, dentro da área e das dependências dos locais onde serão executados os serviços;

b) pelo pagamento de seguros, impostos, taxas e serviços, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do Contrato e dos documentos a ele relativos, se necessário;

3.9. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4 - CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS

4.1. O presente Contrato tem por objeto a concessão onerosa à Pessoa Jurídica de uso do espaço físico destinado à exploração da cantina e restaurante do Campus Jacobina, de acordo com os valores especificados na Proposta apresentada na Concorrência no. XX/2017, incluindo todas as despesas necessárias à sua perfeita e completa realização.

4.2. O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de espaço físico destinado à instalação da cantina e restaurante, será o valor de R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX, (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX),, acrescido de 25%, no valor de R\$ XXXXXXXXXXXXXXXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX), referente ao consumo de



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

água e energia, totalizando R\$ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
(XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

5 - CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1 - A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representante da Contratante especialmente designado, doravante denominado Fiscal do Contrato, que poderá ser assessorado por Comissão especialmente designada e/ou empresa especializada a ser contratada para esse fim.

PARÁGRAFO PRIMEIRO– A fiscalização será exercida no interesse da Contratante e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

PARÁGRAFO SEGUNDO– Quaisquer exigências do Fiscal do Contrato, inerentes ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada.

PARÁGRAFO TERCEIRO- À Contratada caberá sanar as falhas apontadas, submetendo as etapas rejeitadas à nova verificação do Fiscal do Contrato.

PARÁGRAFO QUARTO- A Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços entregues, se em desacordo com os termos deste contrato.

6 - CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

6.1 - O contrato de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da cantina e restaurante, vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses,



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

contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

I. advertência;

II. Multa equivalente a 0,5% (meio por cento) por dia de atraso do evento não cumprido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato;

III. Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos; e

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

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

As multas e outras sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpada CONTRATADA, devidamente comprovada perante a CONTRATANTE.



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

7.2 - As multas serão recolhidas, via depósito, à conta da CONTRATANTE. Se a CONTRATADA não fizer prova, dentro do prazo de cinco dias, de que recolheu o valor da multa, dos seus créditos será retido o valor da multa, corrigido, aplicando-se, para este fim, os índices aprovados para atualização dos débitos fiscais.

8 - CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO

8.1 - O descumprimento de qualquer Cláusula ou de simples condição deste Contrato, assim como a execução do seu objeto em desacordo com o estabelecido em suas Cláusulas e Condições, dará direito à CONTRATANTE de rescindi-lo mediante notificação expressa, sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito, exceto o de receber o estrito valor

correspondente às obras realizadas, desde que estejam de acordo com as prescrições ora pactuadas, assegurada à defesa prévia.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA– Aplica-se ao presente Contrato as modalidades de rescisão disposta no art. 79, combinado como os artigos 77 e 78 da Lei Nº 8.666/93, com alteração posterior e em especial:

- a) decretação de falência, pedido de concordata ou dissolução da CONTRATADA;
- b) alteração do Contrato Social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo da CONTRATANTE, prejudique a execução deste pacto;
- c) transferência dos direitos e/ou obrigações pertinentes a este Contrato, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- d) no interesse da CONTRATANTE, mediante comunicação com antecedência de 30 (trinta dias, com o pagamento dos serviços realizados até a data comunicada no aviso de rescisão.



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

9 - CLÁUSULA NONA - DA PUBLICAÇÃO

9.1 - A publicação do presente Contrato no Diário Oficial da União, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas a expensas da CONTRATANTE.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

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

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 - Os casos omissos serão supridos pela legislação específica;

11.2 - Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

E, por assim estarem de pleno acordo, assinam o presente Instrumento, em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo, que a tudo assistiram.

Salvador, ____ de _____ 2017

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Diretor Geral

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Responsável pela sociedade contratada



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

1ª Testemunha

CPF: _____

2ª Testemunha

CPF: _____

ANEXO IV

MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Jacobina , XXX de XXXXXXXXXXXXXXXX de 2017

Assunto: Edital de Concorrência Pública nº
XXXXXXXX/2017...../IFBA/ Campus Jacobina.

Senhor Presidente,

Temos a satisfação de passar às mãos de V.Sa. a presente proposta de concessão de uso remunerada de espaço físico de 126, metros quadros



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

do espaço físico da cantina e restaurante do Campus Jacobina, com os seguintes dados:

Valor global da proposta da concessão de uso do espaço e gastos com energia e água da concessão de uso remunerado de espaço físico de XXXXXXXXXmetros quadrados referente a área da cantina e restaurante do Campus Jacobina, a importância do em R\$ XXXXXXXXX(XXX reais).

1. Validade da Proposta:() dias.

Atenciosamente

Assinatura

Nome e cargo

(papel timbrado ou c/ carimbo do CNPJ/MF ou CPF/MF)