



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

EDITAL

PARTE A – PREÂMBULO

I. Regência legal:

Esta licitação obedecerá às disposições da Lei estadual nº 9.433/05, da Lei Complementar nº 123/06, das normas gerais da Lei Federal nº 8.666/93 e respectivas alterações, bem como à legislação específica aplicável.

II. Requisito de participação:

- (x) Ampla Participação
(x) Sem reserva de cota

III. Processo administrativo SEI nº.:

072.4155.2023.0006246-05

IV. Órgão/entidade e setor

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
PRÓ REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

V. Modalidade de licitação:

(x) Concorrência Nº 003/2023

VI. Tipo de Licitação:

(X) Menor Preço

VII. Finalidade da licitação/objeto:

Concessão remunerada de uso do Restaurante Universitário da UESB, Campus de Itapetinga, para exploração comercial no ramo de restaurante e fornecimento de refeição no formato a quilo, no período de 12 meses.

VIII. Regime de execução:

Empreitada Preço Unitário

IX. Dotação orçamentária

Não se aplica

X. Prazos:

O prazo para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente será de: 10 (dez) dias corridos, contados da convocação, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

XI. Local, data e horário para início da sessão pública:

Endereço: **PREFEITURA DE CAMPUS UESB ITAPETINGA/ Praça Primavera, no 40– Itapetinga – BA**

Data: 04/05/2023 Horário: 09:00 hrs.

XII. Exame prévio da minuta e aprovação da assessoria jurídica (art. 75 da Lei Estadual nº 9.433/05):

Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pela Procuradoria Jurídica da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, através do Parecer Jurídico Nº 169/2023, em 30 de março de 2023.

XIII. Interstício mínimo para o recebimento das propostas:

(x) 30 dias corridos



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

XIV. Índice

PARTE I – PROPOSTAS

- () SEÇÃO I. Especificações para elaboração da proposta de preços
- () SEÇÃO II. Termo de Referência do objeto da licitação
- () SEÇÃO III. Orçamento estimado em planilha
- () SEÇÃO IV. Modelo de Descrição da Proposta
 - () 1 - Modelo de descrição da proposta de preços
- () SEÇÃO V. Modelo de declaração de elaboração independente de proposta e de inexistência de impedimento à participação no certame
- () SEÇÃO VI. Modelo de procuração
- () SEÇÃO VII. Modelo de declaração de enquadramento (Lei Complementar nº 123/06) [NOTA: exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]

PARTE II – HABILITAÇÃO

- () SEÇÃO I. Documentos de Habilitação
- () SEÇÃO II. Certificado de Registro Cadastral CRC/CRS
- () SEÇÃO III. Modelos de Prova de Qualificação Técnica
 - () Comprovação de Aptidão para o Desempenho
 - () Declaração de Ciência dos Requisitos Técnicos (Visita técnica)
 - () Indicação das Instalações, do Aparelhamento e do Pessoal Técnico [NOTA: apenas em serviços]
- () SEÇÃO IV. Modelo de Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor
- () SEÇÃO V. Modelo de declaração quanto à regularidade fiscal e trabalhista (Lei Complementar nº 123/06) [NOTA: exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]

PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS

- () SEÇÃO I. Amostras/demonstração de compatibilidade
 - () Não
- () SEÇÃO II. Participação de empresas reunidas em consórcio
 - () Não
- () SEÇÃO III. Participação de cooperativas
 - () Não
- () SEÇÃO IV. Avaliação das propostas técnicas
 - () Não se aplica
- () SEÇÃO V. Reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte
 - () Não se aplica

PARTE IV – CONTRATO

- () Minuta do contrato

PARTE V - DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

- () Título I – Dos Princípios
- () Título II – Dos Impedimentos
- () Título III- Das Propostas e dos Documentos de Habilitação
- () Título IV – Do Procedimento da Licitação
- () Título V – Da Contratação
- () Título VI – Das Penalidades
- () Título VII – Da Revogação e Anulação
- () Título VIII - Do Foro

XV. INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS ADICIONAIS

As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser obtidos no portal www.comprasnet.ba.gov.br ou solicitados ao responsável pela expedição do instrumento convocatório.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

XVI. RESPONSÁVEL PELA EXPEDIÇÃO DO CONVOCATÓRIO E MEIO DE CONTATO:

Adriano Camilo Magalhães

Presidente da Comissão Permanente de Licitações – COPEL designado pela Portaria UESB nº 292, de 03.06.2022, publicada no DOE de 04.06.2022.

Endereço: Comissão Permanente de Licitações – COPEL / Gerência Administrativa - GAD / 1º andar / Módulo Administrativo. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB / Vitória da Conquista - BA

Horário: 08:00 as 12:00 e 14:00 as 18:00h Tel.: (77) 3425-9376 E-mail: copelvca@uesb.edu.br

Vitória da Conquista – BA, 30 de março de 2023.

Adriano Camilo Magalhães
Presidente da COPEL 74.536.918-7



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

PARTE I – PROPOSTAS

SEÇÃO I

ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

1. A proposta de preços terá validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data fixada neste instrumento para início da sessão pública, ainda que a licitante estipule prazo menor ou que não a consigne.
 - 1.1 Será considerada não escrita a fixação de prazo de validade inferior ao mínimo, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.
2. O prazo de entrega ou de execução do objeto será o fixado no Termo de Referência, ainda que a licitante, em sua proposta, consigne prazo maior ou que não o estipule.
 - 2.1 Será considerada não escrita a fixação de prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido no Termo de Referência, ficando facultado às licitantes reduzi-lo.
3. O proponente deverá elaborar a sua proposta escrita de preços de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência, em consonância com o modelo proposto neste convocatório, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
4. Precedentemente à elaboração da proposta, a licitante deverá observar as cláusulas e disposições deste edital, de seus apensos e anexos, especialmente as constantes do instrumento de contrato e as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, não podendo alegar desconhecimento supervenientemente.
5. A licitante deverá incluir no envelope de proposta de preço, sob pena de desclassificação, os seguintes documentos:
 - (✓) Descrição da proposta de preços (PARTE I – PROPOSTAS/SEÇÃO IV.1)
 - (✓) Declaração de elaboração independente de proposta e de inexistência de impedimento à participação no certame (PARTE I – PROPOSTAS/SEÇÃO V)
 - (✓) Procuração, na hipótese de a proposta e/ou documentos subscritos por mandatário/procurador, acompanhada da prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.(PARTE I – PROPOSTAS/SEÇÃO VI)
 - 5.1 As microempresas e empresas de pequeno porte que desejarem os benefícios da Lei Complementar nº 123/06 deverão indicar esse enquadramento tributário na Declaração de Enquadramento, a qual também deve ser incluída no envelope da proposta de preço. A não apresentação da declaração não implicará desclassificação da proposta, mas impedirá a concessão do tratamento diferenciado. (PARTE I – PROPOSTAS/SEÇÃO VII)



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

Concessão remunerada de uso do Restaurante Universitário da UESB, *Campus* de Itapetinga, para exploração comercial no ramo de restaurante e fornecimento de refeição no formato a quilo, no período de 12 meses.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O serviço se constituirá em preparo e fornecimento de refeições (Café da Manhã, Almoço e Jantar), no formato a quilo, os quais serão servidos nas dependências do Restaurante Universitário do campus de Itapetinga, conforme especificado no quadro abaixo:

Item	Descrição fidedigna do Serviço	Unidade	Quantidade
01	Concessão remunerada de uso do Restaurante Universitário do <i>campus</i> universitário de Itapetinga da UESB à empresa especializada no ramo de alimentação coletiva, visando exclusivamente a exploração comercial para a produção e o fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) a serem servidas à Comunidade Universitária e aos visitantes da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, garantindo o cardápio básico, conforme Termo de Referência.	Serviço	1

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A oferta de alimentação nos campi da UESB configura-se como uma indispensável política de assistência e permanência estudantil e de saúde e bem estar dos servidores (docentes e técnicos/analistas universitários). No campus de Itapetinga, contamos com uma potencial comunidade universitária a ser atendida, com aproximadamente 1.280 membros, dentre alunos, professores, técnicos-administrativos e terceirizados; que desenvolvem atividades acadêmicas e administrativas nos 03 turnos diariamente.

3.2. O acesso a alimentação saudável e diversificada no campus é imprescindível considerando a localização da UESB em Itapetinga e o tempo exíguo para acesso a outros espaços de alimentação em alinhamento com as atividades acadêmicas e administrativas. Configura-se ainda em um espaço de convivência e integração da comunidade universitária. Destaque também para o atendimento de membros da comunidade externa, que estejam participando de eventos e outras ações acadêmicas ocorridas no campus universitário. A UESB em Itapetinga mantém relação com diversos municípios da região, o que amplia a população flutuante no campus.

3.3. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implica em sérios transtornos e compromete o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos, ratificando assim, a imprescindibilidade de contratação de empresa para a produção e fornecimento de refeições, através da concessão de uso do espaço do Restaurante Universitário.

4. DOS PROCEDIMENTOS E CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

4.1. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

4.1.1. O Restaurante funcionará de segunda a sexta fornecendo (café da manhã, almoço e jantar), e aos sábados fornecendo (café da manhã e almoço), conforme horários discriminados a seguir:

DIAS DA SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
De segunda a sexta	07:00h às 09:00h	11:00h às 14:00h	17:30h às 20:00h
Aos sábados	07:00h às 09:00h	11:00h às 14:00h	-----

4.1.2. Mudanças e ajustes de horários de funcionamento dependerão da autorização prévia da **CONCEDENTE**.

4.1.3. Nos dias em que ocorrerem eventos no Campus da UESB, e o conseqüente aumento de demanda por refeições, a **CONCESSIONÁRIA** será informada com antecedência mínima de uma semana.

4.1.4. Os horários poderão ser ampliados, a partir de análise da UESB em acordo com a empresa **CONCESSIONÁRIA**, desde que previstos com antecedência mínima de uma semana.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

4.1.5 O funcionamento em recessos previstos no calendário acadêmico da UESB deverá ser acordado com a **CONCEDENTE**;

4.1.6 Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à UESB a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas. A comunicação será feita por escrito pela **CONCEDENTE**, com antecedência mínima de uma semana.

4.2. ESPECIFICAÇÕES DE CARDÁPIO

4.2.1. As refeições (café da manhã, almoço e jantar) serão servidas em dias e horários estabelecidos no Item 4.1 do presente Termo de Referência e os cardápios deverão obedecer aos padrões estabelecidos nos Quadros 01 (Café da manhã), 02 (Almoço) e 03 (Jantar):

Quadro 01 - COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ

ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS	PORÇÃO A QUE TEM DIREITO O COMENSAL HABILITADO EM PROGRAMAS DE SUBSÍDIO
Opção líquida: Item 1. Café (puro ou com leite). Item 2. Suco (polpa ou fruta <i>in natura</i>). Item 3. Mingau (aveia, tapioca ou milho), canjica ou arroz doce	200ml.
Item 4. Pães frescos (do dia) com massa padrão e margarina em embalagem individual.	2 unid. de 50g e embalagem individual (10g) respectivamente.
Raiz/Preparação de farináceo: Item 5. Batata doce, banana da terra, inhame, aipim, bolo doce, bolo salgado, cuscuz, lelé ou pão de queijo (outras opções poderão compor o item).	150g caso o item disponibilizado seja raiz; 100g para os demais itens.
Opção proteica: Item 6. Ovo mexido, salsicha, frango, carne, almôndega, entre outros. Item 6.1. Opção para vegetarianos (Ex: receita com proteína de soja)	120g do item servido no dia.
Item 7. Fruta (maçã, banana, manga, tangerina, abacaxi, melancia, melão, mamão, etc.)	Unidade ou 140g de parte comestível das que serão servidas em fatia.

4.2.2. Quanto à composição do Café da Manhã (QUADRO 01), deverá ser observado o seguinte:

4.2.2.1. A **CONCESSIONÁRIA** estará obrigada a oferecer, diariamente, os 7 (sete) itens apresentados no Quadro 01;

4.2.2.2. Os comensais habilitados em programas de subsídio terão direito a 6 (seis) itens (02 Opção líquida; pão; raiz ou preparação de farináceo, conforme o que for oferecido no dia; opção proteica; fruta) conforme porções discriminadas no Quadro 01;

4.2.2.3. Os itens 1, 2, 3 e 4 deverão ser disponibilizados diariamente;

4.2.2.4. Os itens 2, 5, 6 e 7 diariamente disponibilizados, deverão variar em dias subsequentes. Um mesmo item não deverá ser disponibilizado por mais de duas vezes numa mesma semana sem justificativa prévia prestada a Comissão de Alimentação no Campus (CALC).

Quadro 02 - COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO

ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS
Prato principal: Item 1. Opção de carne bovina, suína, ovina ou caprina. Item 2. Opção de carne de ave ou de peixe. Item 3. Preparação proteica vegetariana (contendo soja e/ou grão-de-bico e/ou ervilha e/ou lentilha e/ou ovos).
Item 4. Feijão (carioca, preto, branco, jalo, verde, mulatinho) preparado de maneiras diversas, a critério da CONCESSIONÁRIA .
Item 5. Arroz (polido, parboilizado) preparado de maneiras diversas (simples, a grega, com cenoura, com couve folha etc.) a critério da CONCESSIONÁRIA .



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

Item 6. Arroz integral preparado de maneiras diversas (simples, a grega, com cenoura, com couve folha etc.) a critério da CONCESSIONÁRIA .
Guarnição (2 tipos diariamente):
Item 7. Batata gratinada, legumes cozidos, farofa (simples, cenoura, banana da terra, cuscuz etc.), tabule, macarrão (ao alho e óleo, ao sugo), purê (variados), torta salgada (variadas).
Item 8. Salada (crua e cozida).
Item 9. Suco (polpa ou fruta in natura).
Item 10. Fruta (maçã, banana, manga, tangerina, abacaxi, laranja, melancia, melão, mamão, etc.)

4.2.3. Quanto à composição do Almoço (QUADRO 02), deverá ser observado o seguinte:

4.2.3.1. A **CONCESSIONÁRIA** estará obrigada a oferecer, diariamente, os 10 (dez) itens apresentados no Quadro 02;

4.2.3.2. A empresa disponibilizará duas opções de prato principal para os não vegetarianos, uma opção de carne vermelha e uma opção de carne branca e o comensal escolherá uma entre as duas opções;

4.2.3.3. O Item 9 (Suco) deverá ser servido em copos de 200 ou 300 ml;

4.2.3.4. O Item 10 (Fruta) deverá ser servido em unidade ou 140g de parte comestível da que será servida em fatia;

4.2.3.5. Os itens ou as preparações diariamente disponibilizadas deverão variar em dia subsequente, inclusive o tipo de preparação proteica vegetariana. Ademais uma mesma preparação não deverá ser disponibilizada por mais de duas vezes numa mesma semana sem justificativa prévia prestada à **CONCEDENTE**;

4.2.3.6. Para fins de aplicação das cláusulas deste termo, entenda-se por salada a preparação composta primordialmente por duas ou mais hortaliças;

4.2.3.7. Produtos embutidos individualmente não comporão prato principal. De acordo com a Agência Embrapa de Informação Tecnológica (AGEITEC), embutidos são produtos compostos de massa cárnea acondicionada em envoltórios/tripas, naturais ou artificiais;

4.2.3.9. Dois dos itens de prato principal (preparação vegetariana e, preferencialmente, o item 2) e demais itens deverão ser disponibilizados pela empresa **CONCESSIONÁRIA** até a conclusão do horário previsto para o atendimento.

Quadro 03 - COMPOSIÇÃO DO JANTAR

ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS	PORÇÃO A QUE TEM DIREITO O COMENSAL HABILITADO EM PROGRAMAS DE SUBSÍDIOS
Opção líquida: Item 1. Café (puro ou com leite). Item 2. Suco (polpa ou fruta in natura). Item 3. Mingau (aveia, tapioca ou milho), canjica ou arroz doce	200 ml
Item 3. Pães frescos (do dia) com massa padrão e margarina em embalagem individual.	2 und. de 50g e embalagem individual (10g) respectivamente.
Raiz/Preparado de farináceo: Item 4. Batata doce, banana da terra, inhame, aipim, bolo doce, bolo salgado, cuscuz, lelê ou pão de forno (outras opções poderão compor o item).	150g caso o item disponibilizado seja raiz; 100g para os demais itens.
Item 5. Sopa de macarrão, legumes e proteína Item 6. Caldos diversos (verde, aipim, frango, etc) Item 7. Sopa vegetariana (Ex: receita com proteína de soja, grão de bico, lentilha)	400 ml
Opção proteica: Item 8. Ovo mexido, salsicha, frango, carne, almôndega, entre outros. Item 9. Preparação para vegetarianos. (Ex: receita com proteína de soja, grão de bico, lentilha)	120g do item servido no dia.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

4.2.4. Quanto à composição do Jantar (QUADRO 03), deverá ser observado o seguinte:

4.2.4.1. A **CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA** estará obrigada a oferecer, diariamente, os 9 (nove) itens apresentados no Quadro 03;

4.2.4.2. Os comensais habilitados em programas de subsídio terão direito a 6 (seis) itens: (02 Opção líquida; pão; raiz ou preparação de farináceo, conforme o que for oferecido no dia; sopa e opção proteica), conforme porções discriminadas no Quadro 03;

4.2.4.3. Os itens 1, 2 e 3 tem que ser disponibilizados diariamente;

4.2.4.4. Os itens 2, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 diariamente disponibilizados deverão variar em dia subsequente. Ademais um mesmo item não deverá ser disponibilizado por mais de duas vezes numa mesma semana sem justificativa prévia prestada à **CONCEDENTE**.

4.3. DA OFERTA MÍNIMA DE REFEIÇÕES DIÁRIAS

4.3.1. Considerando o Programa de Assistência Estudantil (PRAE) que, dentre as diversas atividades de assistência e permanência aos estudantes, oferta alimentação subsidiada diariamente aos habilitados(as). Dessa forma, além do atendimento do público geral é necessário garantir a oferta de refeições que atendam obrigatoriamente aos discentes, conforme quantidades previstas e discriminadas no quadro abaixo:

TIPO DE REFEIÇÃO	Nº DE REFEIÇÕES SUBSIDIADAS (POR DIA)
CAFÉ DA MANHÃ	120
ALMOÇO	390
JANTAR	240

4.3.2. O quantitativo informado no quadro acima poderá sofrer alterações para mais ou para menos e será de responsabilidade da PROAPA acompanhar a demanda e informar à **CONCESSIONÁRIA**, com a devida antecedência.

4.4. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

4.4.1. Os itens disponibilizados pela **CONCESSIONÁRIA** para fins de composição do cardápio poderão, por avaliação da Comissão de Alimentação no Campus (CALC), ser retirados de cardápios posteriores, a partir da avaliação de que o item não é agradável à maioria dos comensais.

4.4.2. Um item não poderá ser substituído por outro, as porções devem obedecer ao quadro de composição de cardápio.

4.4.3. As preparações líquidas não deverão conter adição de açúcar para serem usados com ou sem adoçante a critério dos comensais.

4.4.4. Em complementação ao cardápio, deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento frequentadores do restaurante universitário e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens: a) sal iodado; b) palitos; c) molho de pimenta; d) guardanapos de papel; e) farinha de mandioca devidamente acondicionada em farinha; f) azeite de oliva, acondicionado em lata/vidro apropriado; g) vinagre, acondicionado em plástico/vidro apropriado; h) açúcar em sachê; i) adoçante em adoçante; j) cafezinho e chá (estes após o almoço e o jantar).

4.4.5. A UESB, através da Comissão de Alimentação no Campus (CALC) realizará um levantamento inicial junto à comunidade universitária para estimar o público que pretende utilizar o serviço do Restaurante Universitário, a fim de subsidiar a **CONCESSIONÁRIA** quanto ao fornecimento de refeições diárias.

4.4.6. A UESB, através da Comissão de Alimentação no Campus (CALC), por solicitação da comunidade universitária, prestará informação à **CONCESSIONÁRIA** sobre a quantidade de comensais com direito a subsídios, submetidos a dieta vegetariana/ vegana, para os quais serão oferecidas preparações, grão de bico ou lentilha ou ervilha minimamente processada, feijão de caldo sem carne (feijão hipossódico), arroz integral, sopas e guarnições.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

5. DA FORMA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

- 5.1. A distribuição das refeições acontecerá no refeitório do Restaurante, respeitando-se a especificação de cardápio e demais critérios estabelecidos neste Termo de Referência;
- 5.2. Cabe à **CONCESSIONÁRIA** fornecer os equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis ao pleno funcionamento do Restaurante;
- 5.3. Para a instalação do Restaurante, a **CONCESSIONÁRIA** receberá o local limpo, podendo a mesma realizar as adaptações necessárias no local, desde que autorizadas pela UESB e em acordo com as normas da Vigilância Sanitária Municipal.
- 5.4. O referido funcionamento deverá acontecer até o 15º (décimo quinto) dia da data da disponibilização do espaço pela **CONCEDENTE**;
- 5.5. As refeições deverão ser preparadas na área de produção do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a legislação vigente de alimentos, Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes, com acompanhamento sob a responsabilidade de servidores da **CONCEDENTE**, especificamente designados para a fiscalização, sendo garantido a estes livre acesso à área de produção e demais dependências do Restaurante durante o horário de funcionamento;
- 5.6. O acompanhamento da preparação das refeições visa contribuir para a garantia e preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar; utilização do Restaurante como espaço para aprendizado prático; cooperação técnica com a **CONCESSIONÁRIA** com sugestões de inovações para o cardápio, formas de apresentação e logística operacional;
- 5.7. As refeições serão servidas em formato a quilo (*self-service*), sendo de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a disposição dos balcões para acondicionamento e conservação dos alimentos, bem como dos pratos (porcelana branca), talheres em inox (colher, faca e garfo) e bandejas de plástico para transporte do alimento;
- 5.8. A **CONCEDENTE** poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou, ainda, acionar órgão público de controle sanitário para que faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos de qualidade e higiene exigidos. Caberá à **CONCESSIONÁRIA** fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;
- 5.9. O fornecimento de refeições, incluindo sobremesas e bebidas, deve ser executado diretamente por funcionários da **CONCESSIONÁRIA**, observadas a qualidade e a quantidade por usuário, estabelecidas para cada tipo de refeição, conforme cardápio descrito no subitem “Padrão de Refeições”;
- 5.10. Na preparação de bebidas no Restaurante, a **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar água potável, filtrada, para preparação de sucos, cafés, chás, ou qualquer outra bebida, mediante controle de potabilidade empregando a Portaria nº 2.914/2011 do Ministério da Saúde;
- 5.11. Todos os fornecedores de gêneros alimentícios contratados pela **CONCESSIONÁRIA** deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a **CONCESSIONÁRIA** encarregada de realizar visitas técnicas à empresa fornecedora, bem como exigir-lhe que cumpra as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

6. DO PREÇO DAS REFEIÇÕES

- 6.1. Os valores das refeições deverão ser estabelecidos a partir da característica/formato, conforme descrito abaixo:
 - a) Café da manhã e Jantar: valor unitário por item, preservando-se o cardápio e medidas sugeridas nos Quadros 01 e 03;
 - b) Almoço: valor do quilo, preservando-se o cardápio sugerido no Quadros 02;

6.2. Os valores unitários do quilo da refeição (almoço) e itens/kit (café da manhã e jantar) corresponderão aos mesmos ofertados na proposta e serão reajustados anualmente, conforme Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC) medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

6.3. VALORES MÁXIMOS APLICADOS – PREÇO DAS REFEIÇÕES

A **CONCESSIONÁRIA** deverá observar os valores máximos estabelecidos nas Planilhas constantes na Seção III, quando do fornecimento das refeições, que serão servidas à Comunidade Universitária e aos visitantes da Universidade do Sudoeste da Bahia, garantindo o cardápio básico do ALMOÇO e os itens do CAFÉ DA MANHÃ E JANTAR.

7. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo de execução da concessão será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado, sucessivamente, por iguais períodos, caso seja de interesse de ambas as partes.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DA TAXA DE CONCESSÃO

8.1. O valor da taxa paga pela **CONCESSIONÁRIA** pela utilização do bem ora licitado será de **R\$ 1.300,00 (um mil e trezentos reais)** e deverá ser pago até o quinto dia útil de cada mês, a contar da data da assinatura do Contrato;

8.2. No caso de pagamento após a data fixada no subitem anterior, acrescentar-se-á multa de 2% (dois por cento) sobre o valor corrigido, juros de mora à razão de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária de acordo com o IGP-M (FGV) ou outro índice que, oficialmente, venha a substituí-lo.

8.3. O valor da remuneração pelo uso do bem será reajustado anualmente, de acordo com o IGP-M(FGV), ou em períodos mais curtos, se virem a ser editadas regras que estabeleçam normas para correções de valores de contratos com vigência inferior a um ano.

8.4. Durante os meses nos quais as atividades acadêmicas encontrarem-se em recesso letivo ou período de greve, o valor da taxa pela utilização da área será reduzido a 50% (cinquenta por cento) do valor vigente, devendo, entretanto, ser garantido o horário de atendimento, para os servidores da Instituição.

9. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

9.1. Fiscalização do uso do imóvel: Prefeitura de *Campus*.

9.2. Manutenção contratual: Gerência de Contratos.

9.3. Fiscalização do recebimento do taxa: GEFIN/TESOURARIA.

9.4. Fiscalização do fornecimento de alimentação conforme condições descritas no subitem 4.2: Comissão de Alimentação no *Campus* (CALC).

9.5. Gestor do Contrato: Carlos Alberto Santana de Oliveira, Matrícula nº. 72.000483;

9.6. Fiscal oficial do Contrato: Tatyana de Aquino Moura de Carvalho, Matrícula nº. 72.546904-8.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- I - Garantir que o manipulador de alimentos seja submetido, além dos exames laboratoriais exigidos pelo PCMSO, aos seguintes exames: hemograma, coprocultura e coproparasitológico; conforme Resolução ANVISA RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria Ministério da Saúde – Secretaria de Vigilância Sanitária n. 326/1997;
- II - Substituir, imediatamente, qualquer um de seus funcionários ou preposto que contrarie a boa ordem do funcionamento do Restaurante;
- III - Cumprir com as obrigações exigidas pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução do objeto da concessão;
- IV - Manter, durante toda a vigência da concessão, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- V - Disponibilizar à **CONCEDENTE** contatos para eventuais emergências;
- VI - Organizar as filas dos caixas e de acesso aos refeitórios, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade;
- VII - Alterações no cardápio deverão ser comunicadas à **CONCEDENTE** no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência salvo em caso fortuito quando a **CONCEDENTE** deverá ser comunicada da ocorrência do fato;
- VIII - Fixar o cardápio semanal, em tamanho e local visível, na entrada do Restaurante;



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- IX - Garantir a qualidade da refeição durante todo o período de vigência da concessão;
- X - Prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar, conservantes e condimentos;
- XI - Preparar as refeições atendendo as exigências de qualidade, higiene e técnicas culinárias, conforme a legislação vigente;
- XII - Servir somente refeições preparadas exclusivamente na área de produção do Restaurante da **CONCEDENTE**;
- XIII - Afixar, em tamanho e local visíveis nas dependências do Restaurante (próximo aos caixas), tabela contendo os preços das refeições apresentados nesta licitação;
- XIV - Os valores propostos para fornecimento de refeição para a comunidade universitária deverão ser mantidos para possíveis fornecimentos de alimentação para convidados ou participantes de eventos, contratos e/ou convênios que a **CONCEDENTE** venha celebrar com a **CONCESSIONÁRIA**;
- XV - Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade normal;
- XVI - Descartar os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados impróprios para o consumo pela **CONCEDENTE**;
- XVII - Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e conservá-las, pelo intervalo de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;
- XVIII - Arcar com a despesa de uso de gás necessário ao funcionamento dos equipamentos do Restaurante, ficando sob sua inteira e exclusiva responsabilidade a segurança, o abastecimento e o controle do estoque;
- XIX - Fazer uso racional de água e energia, evitando desperdícios ou mau uso dos sistemas e equipamentos, principalmente, quanto ao desligamento de todos ou parte dos aparelhos de ar condicionado nos momentos em que não houver necessidade de uso;
- XX - Zelar pelo sistema de esgotamento hidrossanitário, evitando resíduos sólidos nas tubulações apropriadas para líquidos.
- XXI - Não utilizar as dependências do restaurante universitário para o preparo alimentos que não sejam exclusivamente para atender a demanda de comercialização de refeições no âmbito do Contrato firmado com a UESB;
- XXII - A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer relatórios mensais contendo o quantitativo de refeições comercializadas (por tipo e turno), visando o acompanhamento e gestão do contrato pela **CONCEDENTE**.

11. DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

- I - A **CONCESSIONÁRIA** disponibilizará os equipamentos necessários para o funcionamento dos caixas de venda;
- II - Responsabilizar-se inteiramente pelo acesso ao Restaurante, pela organização das filas e pela segurança interna, cabendo à **CONCESSIONÁRIA** tomar as medidas necessárias para o bom funcionamento;
- III - Adquirir, em quantidade suficiente, móveis (mesas, suportes horizontais e verticais, cadeiras, etc.), móveis adaptados para cadeirantes, pessoas em sobrepeso, entre outros, equipamentos (carros térmicos, *passtrough*, câmara fria, fogões, balcões, estufas, freezers, etc.), utensílios de copa e cozinha e os demais itens necessários ao funcionamento do Restaurante, inclusive os direcionados ao tratamento da água e do lixo;
- IV - As mesas e cadeiras deverão obedecer ao seguinte padrão: conjunto de mesa e 04 (quatro cadeiras em madeira nobre (Peroba Rosa), revestimento em verniz na cor Imbuia, dobrável. Dimensões: Cadeira aberta aproximada (AxLxC): 96x46x45cm; Cadeira fechada aproximada (AxLxC): 104x45x8cm; Mesa aberta aproximada (AxLxC): 78x70x70cm; Mesa fechada aproximada (AxLxC): 88x70x11cm
- V - Destinar os equipamentos instalados na área de produção do Restaurante somente para o preparo de refeições a serem servidas nas suas dependências;
- VI - Atestar o recebimento, no ato da assinatura deste Contrato de Concessão, da relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da **CONCEDENTE**, disponibilizados para seu uso através da assinatura do Termo de Recebimento e Responsabilidade de Bens e Equipamentos, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;
- VII - Reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo que for determinado pela **CONCEDENTE**, os equipamentos e móveis recebidos em razão da concessão;
- VIII - Arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação e deterioração em móveis e equipamentos da **CONCEDENTE**. No caso de deterioração, a **CONCESSIONÁRIA** poderá optar pela reparação dos danos (observando as exigências imprescindíveis à preservação da garantia de fábrica) ou pela reposição;
- IX - Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- X - Servir as refeições em bandeja em aço inoxidável com subdivisões e/ou pratos de aço, porcelana ou vidro (assegurada a integridade do material), acompanhado de talheres de aço inoxidável;
- XI - Substituir, periodicamente, bandejas, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições, de acordo com o desgaste aparente ou, se necessário, após vistoria realizada pela **CONCEDENTE**;



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- XII - Responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens de propriedade da **CONCEDENTE** recebidos em razão da concessão;
- XIII - Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da **CONCEDENTE**, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante o uso do imóvel;
- XIV - Efetuar, junto à empresa especializada, seguro contra incêndio, bem como manutenções preventivas e corretivas para os equipamentos, instalações e pessoas, a vigorar no período da vigência da concessão;
- XV - Os serviços de manutenção preventiva e corretiva compreendem reparos e substituições de peças, torneiras, sifões, ralos, tomadas, lâmpadas, reatores, calhas, pias, pisos, reparos na alvenaria, pintura e eventuais infiltrações, entre outros;
- XVI - Executar a manutenção preventiva e corretiva da estrutura física (elétrica, hidrossanitária e predial), a qual deverá solicitar autorização prévia à **CONCEDENTE** para a execução;
- XVII - Solicitar autorização da **CONCEDENTE**, com antecedência mínima de 15 dias, para executar manutenções que impliquem na suspensão das atividades objeto desta concessão deverão ser;
- XVIII - Comunicar imediatamente à **CONCEDENTE** em casos de manutenções emergenciais, indicando as medidas que adotará para a resolução do problema;
- XIX - Realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações físicas solicitadas ou não pela **CONCEDENTE** e sem qualquer ônus para esta;
- XX - Efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos materiais, móveis (mesas, suportes, assentos, etc.) e equipamentos (carros térmicos, *passtrough*, câmara fria, fogões, balcões, estufas, freezers, etc.) de sua propriedade ou que tenham sido disponibilizados pela **CONCEDENTE** sem qualquer ônus para esta;
- XXI - Solicitar por escrito autorização oficial da **CONCEDENTE** para retirada dos equipamentos, pertencentes a esta, dos locais que compõem o Restaurante, para manutenção;
- XXII - Solicitar autorização à **CONCEDENTE** para implementar novas instalações ou adequações internas que se façam necessárias;
- XXIII - Entregar, ao final da concessão, as instalações prediais íntegras e higienizadas, bem como restituir os móveis, equipamentos e utensílios que tenham sido disponibilizados pela **CONCEDENTE** nas mesmas condições do Relatório de Vistoria Inicial, realizado no ato do recebimento;
- XXIV - Não deverão ser instalados dispositivos audiovisuais (tv, rádio) nas áreas interna e externa do Restaurante Universitários;
- XXV - A empresa deverá apresentar relação detalhada de equipamentos, móveis e utensílios necessários à montagem do restaurante, informando o seu estado de conservação;
- XXVI - O licitante vencedor poderá adquirir os equipamentos após a divulgação dos resultados da licitação, desde que os mencione na relação de materiais apresentada no envelope de habilitação;
- XXVII - O Gestor, Fiscal e CALC irão avaliar o estado de conservação dos equipamentos, móveis e utensílios do licitante classificado em primeiro lugar. Para tanto, o proponente deverá separar os materiais supracitados e constantes da relação enviada à Comissão de Licitação para respectiva vistoria. Havendo a desclassificação do primeiro licitante classificado, devido ao estado de conservação dos equipamentos, será avaliado o estado de conservação dos licitantes classificados de acordo com a ordem crescente. O Gestor, Fiscal e CALC, também serão responsáveis pela fiscalização dos preços ofertados para alimentação pronta pelo Concessionário.

12. DEMAIS OBRIGAÇÕES

- I - Assegurar o livre trânsito dos responsáveis da **CONCEDENTE** pela fiscalização e demais autorizados por esta nas dependências do Restaurante;
- II - Providenciar, sem quaisquer ônus para a **CONCEDENTE**, e manter atualizadas, todas as licenças, alvarás e autorizações necessárias à execução dos serviços e ao funcionamento do Restaurante junto aos órgãos competentes;
- III - Apresentar em local visível nas dependências do Restaurante o Alvará da Vigilância Sanitária, atestando possuir as condições exigidas pelo órgão, no prazo máximo de 90 dias a partir da data do início dos serviços e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais;
- IV - Executar a higienização de todas as áreas que compõem o Restaurante, em conformidade com os procedimentos operacionais estabelecidos e manter registros atualizados das rotinas;
- V - Utilizar produtos de limpeza adequados à rotina de higienização dos serviços de alimentação, cumprindo o estabelecido na legislação vigente quanto ao registro dos produtos;
- VI - Utilizar produtos de alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos;
- VII - Realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação dos mesmos, responsabilizando-se pela contratação de empresa especializada para



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

controle químico, quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes e entregar o certificado a **CONCEDENTE**;

- VIII - Responsabilizar-se pela destinação de todos os resíduos sólidos produzidos na atividade objeto da concessão;
- IX - Adquirir e manter lixeiras, carrinhos e contêineres apropriados ao acondicionamento e retirada dos resíduos sólidos;
- X - Retirar diariamente, quantas vezes for necessário, em horário adequado, os resíduos sólidos resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em três tipos de vasilhames (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados, que evitem rompimento ao ser removido, preenchendo-os somente até 2/3 de sua capacidade.
- XI - Providenciar, por conta própria, a manutenção das áreas de preparação e manipulação dos alimentos, salão de refeições, mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), carros térmicos e acessórios, portas e pisos, mantendo-os rigorosamente limpos e arrumados, providenciando a higienização, desinfecção das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela **CONCEDENTE**, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- XII - Responder pelos danos causados diretamente à **CONCEDENTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, ou em consequência de erros, imperícia própria, praticados por seus funcionários, prepostos ou fornecedores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade junto à **CONCEDENTE**;
- XIII - Exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao contrato tenha acesso às instalações em uso pela **CONCESSIONÁRIA** somente pela entrada de recebimento de mercadorias;
- XIV - Efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, assumindo a responsabilidade por encargos fiscais e comerciais resultantes da execução da concessão, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal;
- XV - Não cobrar nem permitir cobrança de taxas, gorjetas ou similares;
- XVI - Ficam expressamente proibidas a venda de itens estranhos ao objeto da concessão no espaço do Restaurante Universitário;
- XVII - É terminantemente proibida o uso do Restaurante para comercialização de: Bebidas alcoólicas, Lanches Salgados, Chocolates, Artigos de tabacaria, Remédios, Bilhetes lotéricos, Caça níqueis, Jogo de azar; Substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 11.343/2006 de 23 de agosto de 2006).
- XVIII - Fica, também, proibida a utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas, além da guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- XIX - Cumprir determinação formal ou instruções complementares emitidas pela **CONCEDENTE**, respeitadas as demais cláusulas do presente instrumento;
- XX - Serão de responsabilidade da **CONTRATADA** as despesas com deslocamento, estadia e alimentação dos seus funcionários;
- XXI - Os alimentos estocados a serem utilizados na confecção e produção das refeições devem ser armazenados de forma adequada e separadamente dos produtos de limpeza;
- XXII - Deverá ser disponibilizado gratuitamente aos clientes álcool gel, guardanapos, palitos de dentes (embalados individualmente) e os sachês de açúcar, adoçante, sal, maionese, ketchup e mostarda, bem como azeite, vinagre e demais condimentos;
- XXIII - Os alimentos preparados para consumo devem ser expostos/armazenados em balcão térmico isolado. A temperatura dos expositores (balcões) deverá ser regularmente monitorada através de termômetros apropriados e, se possível expostos em locais visíveis;
- XXIV - As sobras de alimentos expostas para consumo (dispostos no balcão térmico e/ou refrigerado) e que não forem consumidas não poderão ser reaproveitadas para confecção de outras refeições, lanches e outros itens fornecidos. A **CONTRATADA** deve ter um planejamento adequado do número de refeições a serem servidas a fim de evitar o desperdício de alimentos;
- XXV - Os funcionários que manipulam os alimentos deverão apresentar-se sem lesões ou sintomas de enfermidades, bem como aseado e uniformizados incluindo máscaras, touca e luvas;
- XXVI - Prestar todas as informações solicitadas pelo **CONCEDENTE** referentes ao bem cedido, assim como permitir o acesso dos servidores do Estado incumbidos da tarefa de fiscalizar as atividades exercidas pelo **CONCESSIONÁRIO**;
- XXVII - Manter sob sua guarda e responsabilidade o bem ora cedido ao uso, para exploração de atividade comercial no ramo de restaurante;
- XXVIII - Não dar à bem destinação diversa ou estranha à prevista no item anterior;
- XXIX - Fica expressamente vedada à **CONCESSIONÁRIA** ceder ou transferir o presente Termo de Concessão de Uso, seja total ou parcialmente;



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

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

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- I - Proceder à publicação resumida do instrumento de concessão e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;
- II - Fornecer à **CONCESSIONÁRIA** os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura do contrato;
- III - Dar quitação quando da comprovação do pagamento mensal da taxa;
- IV - Fiscalizar administrativamente o cumprimento do contrato de concessão;
- V - Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- VI - Encaminhar para os setores responsáveis as necessidades de execução de serviço no Restaurante, de responsabilidade da **CONCEDENTE**, e efetuar acompanhamento;
- VII - Relatar à autoridade competente as ocorrências que exijam providências de responsabilidade de instituições externas à UESB;
- VIII - Encaminhar para a Comissão Processante da Instituição, documento que relacione as ocorrências que impliquem em sanções a serem aplicadas;
- IX - Propor aplicação de penalidades;
- X - Disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** lista contendo todos os móveis e equipamentos cedidos pela **CONCEDENTE** e que comporão as instalações do restaurante;
- XI - Responsabilizar-se pela coleta e análise microbiológica em amostra da água, por período semestral, sem prejuízo de iniciativas da **CONCESSIONÁRIA**;
- XII - Responsabilizar-se pela manutenção na infraestrutura do prédio quando se tratar, comprovadamente, de problema advindo de vício de construção e não causado pelo uso do espaço pela **CONCESSIONÁRIA**;
- XIII - Comunicar à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 36 (trinta e seis) horas, possível alteração no horário estabelecido para servir as refeições, mediante ofício;
- XIV - A **CONCEDENTE** fica desobrigada a comunicar alterações de horários estabelecidos para servir as refeições, quando da ocorrência de fatos imprevistos;
- XV - Disponibilizar formulários de sugestão para que os usuários do serviço possam opinar, reclamar e/ou sugerir acerca dos serviços prestados no Restaurante;
- XVI - Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela **CONCESSIONÁRIA** nos prazos estipulados em cada demanda;
- XVII - Em se tratando da política estudantil e ações de permanência universitária, considerando melhores condições de preço em atendimento aos alunos, fica instituído que as despesas com energia elétrica, abastecimento de água e vigilância noturna incumbem a **CONCEDENTE**;
- XVIII - Cumprir e fazer cumprir as cláusulas contratuais da concessão.

14. DAS SANÇÕES E PENALIDADES

- I - A Administração poderá aplicar as penalidades à **CONCESSIONÁRIA**, expressamente prevista na Lei Estadual 9.433/05 e demais legislações pertinentes, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo;
- II - A recusa à assinatura do contrato e a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, ensejarão a aplicação da pena de multa, observados os parâmetros estabelecidos nesta seção, sem prejuízo, na segunda hipótese, da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei 9.433/05;
- III - Em caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato de concessão;
- IV - Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato de concessão;
- V - Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato de concessão;
- VI - Em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor de uso do espaço público;
- VII - Pelo atraso no pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, a **CONCESSIONÁRIA** pagará a multa de 2% (dois por cento) ao mês, correção monetária e juros de mora a razão de 1% (um por cento)



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- ao mês, independente de outras cominações legais. A multa estabelecida incidirá sobre o valor corrigido; Na hipótese do item anterior, se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na lei;
- VIII - Para os casos de mero atraso ou inadimplemento de obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, deverá ser observado o que for estipulado no instrumento convocatório;
- IX - As multas previstas nestes itens não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CONCESSIONÁRIA** da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas;
- X - As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas;
- XI - A **CONCEDENTE** poderá cancelar o Termo de Concessão no caso de atrasos de pagamentos por um período de três meses consecutivos ou alternados e do não cumprimento das cláusulas contratuais;
- XII - Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05;
- XIII - Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05;
- XIV - Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato;
- XV - Serão aplicadas a **CONCESSIONÁRIA** as seguintes cominações, sem prejuízo de outras sanções legais e regulamentares cabíveis;
- XVI - Advertência, por escrito, na primeira infração as condições estipuladas no contrato;
- XVII - Em caso de reincidência das situações previstas para a primeira infração, será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal pactuado;
- XVIII - A persistência no cometimento das infrações previstas neste Contrato poderá, a critério da **CONCEDENTE**, resultar nas sanções de advertência e multa juntamente com as sanções de rescisão, suspensão temporária ou impedimento, facultada a defesa prévia do **CONCESSIONÁRIO**, no respectivo processo, no prazo legal;
- XIX - O atraso do pagamento do preço específico mensal e dos demais encargos, após 30 (trinta) dias da data aprazada para o pagamento, ensejará o encaminhamento da documentação de cobrança à área jurídica da **CONCEDENTE** para a adoção das medidas legais e regulamentares aplicáveis à espécie;
- XX - As sanções previstas em Lei poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos:
- Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

15. DA RESCISÃO

A rescisão do Termo de Concessão ocorrerá de pleno direito e independente de interpelação judicial ou extrajudicial quando da ocorrência de quaisquer das hipóteses:

- I - A **CONCESSIONÁRIA** pedir falência ou recuperação judicial, liquidação judicial ou extrajudicial;
- II - A **CONCESSIONÁRIA** transferir, no todo ou em parte, o Contrato de concessão de uso;
- III - O acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;
- IV - A **CONCESSIONÁRIA** reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multa ou faltas cometidas por caracterizada má fé;
- V - Quando a **CONCESSIONÁRIA** utilizar o Termo de Concessão como caução, sem prévia e expressa anuência da **CONCEDENTE**;
- VI - Se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
- VII - Nos demais casos previstos em Lei.

16. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

16.1. A **CONCESSIONÁRIA** receberá os imóveis em perfeitas condições de uso. Ao final do contrato, os referidos imóveis deverão ser entregue à **CONCEDENTE** nas mesmas condições oferecidas, sob pena de ressarcimento dos possíveis prejuízos.

16.2. Fornecer, aos Funcionários, todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC).



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- 16.3. Servir somente refeições preparadas exclusivamente na cozinha do restaurante da **CONCEDENTE**.
- 16.4. A **CONCEDENTE** não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual. A **CONCESSIONÁRIA** deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.
- 16.5. Alterações na estrutura física da área que se faz referência neste termo e/ou planta das instalações deverão ser previamente submetidos à apreciação dos setores competentes e não poderão ser realizada sem o consentimento da Administração Superior.
- 16.6. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da Prefeitura do Campus Universitário, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a **CONCEDENTE**, ao final do contrato.
- 16.7. Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da **CONCEDENTE** sem nenhum direito de ressarcimento.
- 16.8. As empresas interessadas na licitação, poderão realizar visita técnica FACULTATIVA, por meios próprios, com o objetivo de se inteirar das condições, nas instalações do local da concessão, acompanhados de um representante designado pela UESB. A visita será realizada de segunda a sexta-feira, de 08h30min as 10h30min e das 14h30min às 16h30min, devendo os interessados agendarem previamente, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, seu comparecimento com a Prefeitura de Campus, através do telefone (77) 3424-8617 ou através do E-mail: pcu@uesb.edu.br.
- 16.9. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.
- 16.10. Para a vistoria, o licitante, por meio de seu representante, deverá estar devidamente identificado.
- 16.11. A vistoria do local onde será realizado o serviço não é obrigatória, porém a licitante que não a fizer ficará responsável pelo ônus decorrente da falta de conhecimento do local onde serão realizados os serviços, não cabendo alegação posterior de desconhecimento das condições do local.
- 16.12. Visando incentivar o consumo de produtos livres de agrotóxicos e que respeitem os princípios da segurança alimentar, a **CONCEDENTE** recomenda a aquisição de itens da Agricultura Familiar para a preparação das refeições servidas no Restaurante.
- 16.13. Incluem-se na concessão de uso os equipamentos e materiais relacionados abaixo, de propriedade da **CONCEDENTE** e disponibilizados para o Restaurante Universitário, que serão relacionados no ANEXO do instrumento contratual.

Relação de Equipamentos e Materiais disponibilizados pela CONCEDENTE para o Restaurante Universitário

ITEM	DESCRIÇÃO	Qtd
01	Fogão Industrial	01
02	Condicionador de Ar	02
03	Geladeira Industrial	03
04	Balcão caixa	01
05	Mesa de escritório	01
06	Freezer	01
07	Armário	01



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO III
ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHA

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	---------------------------

(X) Para efeito do art. 81, II, da Lei estadual nº 9.433/2005, o orçamento estimado em planilha de quantitativos e preços unitários é o descrito abaixo, os quais correspondem ao critério máximo de aceitabilidade dos preços unitários e global.

Lote único

ITEM	Refeição (Almoço)	R\$/Quilograma (KG) unitário	R\$/Quilograma (KG) total
1	Almoço – conforme termo de referência	44,00	44,00

1 – A disputa será pelo **menor valor proposto por Kg (quilograma) para refeição Almoço**, conforme orientação do termo de referência;

2 – **O valor da concessão pelo uso do espaço físico para exploração é fixo em R\$ 1.300,00 (um mil e trezentos reais), conforme consta de termo de referência;**

3 – O valor máximo admitido para comercialização de cada item unitário que compõe o café da manhã e jantar será:

Tabela valores unitários

Café (puro ou com leite)	200ml	R\$	3,17
Suco (polpa ou fruta in natura)	200ml	R\$	3,33
Mingau (aveia, tapioca ou milho), canjica ou arroz doce	200ml	R\$	4,33
Pães frescos (Do Dia, Com Margarina)	Unid.	R\$	1,50
Batata doce	150g	R\$	2,83
Banana da terra	150g	R\$	2,67
Inhame	150g	R\$	2,67
AIPIM	150g	R\$	3,17
Bolo doce	100g	R\$	3,40
Bolo salgado	100g	R\$	3,00
Cuscuz	100g	R\$	3,50
Lelê	100g	R\$	2,33
Pão de forno	100g	R\$	2,33
Sopa (Macarrão, Legumes, Proteínas)	400ml	R\$	7,10
Caldos diversos (verde, aipim, frango, etc)	400ml	R\$	6,27
Sopa vegetariana (Ex: receita com proteína de soja, grão de bico, lentilha)	400ml	R\$	7,30
Ovo mexido, salsicha, frango, carne, almôndega, entre outros.	120g	R\$	5,70
Fruta (maçã, banana, manga, tangerina, abacaxi, melancia, melão, mamão, etc.)	140g	R\$	3,40
Preparação para Vegetarianos. (Ex: receita com proteína de soja, grão de bico, lentilha)	120g	R\$	5,07



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	---------------------------

Menor Valor por Quilograma Kg (CRITÉRIO DE JULGAMENTO)

LOTE ÚNICO	QUANTIDADE	R\$ por Kg	Total R\$ por Kg
Concessão remunerada de uso do Restaurante Universitário da UESB, <i>Campus</i> de Itapetinga, para exploração comercial no ramo de restaurante e fornecimento de refeição no formato <i>a quilo</i> , no período de 12 meses. (Quilo de refeição conforme descrição e orientação do termo de referência)	01 Kg		

_____, _____ de _____ de 2023.

NOME/ RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E DE
INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO À PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	---------------------------

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

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

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

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

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

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

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

Declaro, ainda, para os efeitos art. 299 do Código Penal Brasileiro, não estar sujeito às hipóteses de impedimento de participação elencadas nos arts. 18 e 125 da Lei estadual no 9.433/2005, quais sejam: Art. 18 - Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários: I - o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica; II - a empresa responsável, isoladamente ou em consórcio, pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico, subordinado ou subcontratado; III - servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; IV - demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 desta Lei, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

§ 1º- É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa, a que se refere o inciso II deste artigo, na licitação

ou na execução da obra ou serviço, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

§ 2º- O disposto neste artigo não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua, como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração, a elaboração do projeto executivo.

§ 3º- Considera-se participação indireta, para os fins do disposto neste artigo, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou de parentesco até o 3º grau entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.

§ 4º - Aplica-se o disposto no parágrafo anterior aos membros da comissão de licitação. Art. 125 - É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição,



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais.

Parágrafo único - Não se inclui na vedação deste artigo a prestação de serviços em caráter eventual, de consultoria técnica, treinamento e aperfeiçoamento, bem como a participação em comissões examinadoras de concursos, no âmbito da Administração Pública.

_____, ____ de _____ de 2023.

NOME/ RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO VI

MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CERTAME

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	--------------------

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

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

_____, ____ de _____ de 2023.

RAZÃO SOCIAL/ CNPJ/NOME DO REPRESENTANTE LEGAL/ E ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	--------------------

Para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, declaramos: que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição:

() de microempresa

[ou]

() de empresa de pequeno porte

e que não estamos incurso nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

_____, ____ de _____ de 2023.

RAZÃO SOCIAL/ CNPJ/NOME DO REPRESENTANTE LEGAL/ E ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

PARTE II – HABILITAÇÃO
SEÇÃO I
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

1.1 Habilitação jurídica, comprovada mediante a apresentação:

(x) **Para pessoas jurídicas:**

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

1.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

(x) **Para pessoas jurídicas:**

1.2.1. Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:

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

1.2.1.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que está presente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista**, conforme o modelo da **SEÇÃO V/ PARTE II** deste instrumento.

1.2.2 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:

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

1.2.2.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade trabalhista, mesmo que está presente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista**, conforme o modelo da **SEÇÃO V/ PARTE II** deste instrumento.

1.3 Qualificação Técnica, comprovada através de:

- a) comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante da PARTE II deste instrumento (art. 101, II)



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- a1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, através da apresentação de atestado(s), em nome da empresa, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrados na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionistas da Jurisdição onde se dará a prestação de serviços.
- b) declaração de ciência dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Visita Técnica), preferencialmente de acordo com o modelo constante da PARTE II deste instrumento (art. 101, IV).
- b.1 As licitantes que dispensarem a realização da visita técnica deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, declaração formal de que estão cientes das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, preferencialmente de acordo com o modelo constante da PARTE II deste instrumento, não podendo se eximir, posteriormente, das obrigações assumidas ou reivindicar qualquer alteração contratual sob o argumento de desconhecer as peculiaridades do objeto.
- b.2 Responsável pelo agendamento de visita técnica:
Servidor responsável: Carlos Alberto Santana de Oliveira
Endereço: Prefeitura de Campus
E-mail: pc-it@uesb.edu.br
- c) prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial (art. 101, V), qual seja: Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto da presente concorrência.
- d) indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos. (art. 101, III e §6º)
- d.1 A licitante comprovará a aptidão operacional mediante a apresentação, junto aos documentos de habilitação, sob as penas da lei, em especial do disposto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/2005, de relação explícita e declaração formal de disponibilidade, das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, de acordo com as especificações do TERMO DE REFERÊNCIA- SEÇÃO II DA PARTE I deste instrumento, preferencialmente de acordo com o modelo constante da PARTE II. [NOTA: observar o §6º do art. 101]
- d.2 A relação do pessoal técnico indicado pela licitante deverá estar acompanhada da demonstração de vinculação à futura execução contratual, mediante a juntada no envelope de habilitação, de quaisquer dos seguintes documentos: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assume o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.

1.4 Qualificação econômico-financeira:

(x) a ser comprovada mediante:

balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diários numerados sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro. [item 2.2.4, I, Decreto nº 9.534/05]

a.1 A boa situação financeira da licitante será avaliada pelos índices de Liquidez Corrente (LC) $\geq 1,50$, de Endividamento Geral (IEG) $\leq 0,60$ e Disponibilidade Financeira Líquida (DFL) \geq ao orçamento oficial da obra. [item 2.2.5, Decreto nº 9.534/05]

a.2 O cálculo dos índices será feito com base nos valores extraídos do balanço patrimonial ou, para as licitantes cadastradas, através de consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores, utilizando as seguintes fórmulas:

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \quad \text{IEG} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}} \quad \text{DFL} = \frac{(\text{10 X Patrimônio Líquido}) - \text{VA}}$$



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

VA: Somatórios dos saldos contratuais das obras e serviços em andamento ou a iniciar, devidamente comprovados através do Balancete Analítico

- b) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, prevista no **PREÂMBULO**, caso o documento não consigne prazo de validade. [item 2.2.4, II, Decreto nº 9.534/05]

1.5 Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor

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

2. Regras acerca da participação de matriz e filial

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- c) A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- d) Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

3. A licitante deverá incluir no envelope de habilitação os documentos acima relacionados, sob pena de inabilitação, sendo-lhe facultado apresentar, alternativamente, o Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS, que possibilitará a substituição dos documentos de habilitação, na forma indicada neste instrumento.

3.1 Caso conste do registro algum documento vencido, a licitante deverá apresentar a versão atualizada do referido documento junto aos demais documentos de habilitação



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO II
CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL CRC/CRS

1. Pressupostos para participação (inscrição facultativa ou obrigatória no Registro Cadastral/SAEB):

- () Serão admitidos a participar desta licitação os interessados, inscritos ou não no Órgão Central de Registro Cadastral da Secretaria da Administração do Estado da Bahia – SAEB, que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

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

2.1 O Certificado de Registro Cadastral - CRC ou Certificado de Registro Simplificado – CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à habilitação constantes do sistema de registro, **exceto os concernentes à Qualificação Técnica.**

2.2 A substituição dos documentos está condicionada à verificação da regularidade destes, mediante a emissão do extrato do fornecedor pelo órgão licitante.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO III
MODELOS DE PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

III.1 - COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO PARA O DESEMPENHO

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	--------------------

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

Especificação	Quantitativo	Prazo de execução

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2023.

NOME/ RAZÃO SOCIAL/ CPF/ CNPJ/ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

III.2 - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS (VISITA TÉCNICA)

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	--------------------

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

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2022.

(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro)

[OU]

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

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2022.

NOME/ RAZÃO SOCIAL/ CPF/ CNPJ/ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

III.3. INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	--------------------

DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

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

Instalações, Aparelhamento (Máquinas/Equipamentos)	Quantidade

Pessoal Técnico	Qualificação

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

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2022.

RAZÃO SOCIAL/ CNPJ/ NOME DO REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

SEÇÃO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

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

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

() nem menor de 16 anos.

ou

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

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2023.

NOME/ RAZÃO SOCIAL/ CPF/ CNPJ/ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

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

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

Modalidade de Licitação CONCORRÊNCIA	Número 003/2023
--	--------------------

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

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

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2023.

NOME/ RAZÃO SOCIAL/ CPF/ CNPJ/ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS

SEÇÃO I
AMOSTRAS/DEMONSTRAÇÃO DE COMPATIBILIDADE

Não se exigirá a apresentação de **demonstração de compatibilidade**

SEÇÃO II
PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

Não poderão participar desta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

SEÇÃO III
PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

Não poderão participar cooperativas nesta licitação.

SEÇÃO IV
AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS TÉCNICAS [TIPO TÉCNICA E PREÇO]

Não se aplica

SEÇÃO V
**RESERVA DE COTA PARA MICROEMPRESAS
E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

Não se aplica [licitações restritas a ME e EPP, serviços e hipóteses do art. 49 da LC nº 123/06]



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

PARTE IV – CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA
BAHIA - UESB E A EMPRESA.**

A UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB, autarquia estadual vinculada à Secretaria da Educação do Estado da Bahia, instituída pela Lei Delegada n.º 12, de 30 de dezembro de 1980, autorizada pelo Decreto Federal n.º 94.250, de 22 de abril de 1987, reorganizada pela Lei Estadual n.º 13.466, de 22 de dezembro de 2015, credenciada através do Decreto Estadual n.º 7.344, de 27 de maio de 1998, e recredenciada pelo Decreto Estadual n.º 16.825, de 04 de julho de 2016, com sede e foro no KM 04 da Estrada do Bem Querer, no município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 13.069.489/0001-08, adiante denominada **CONCEDENTE**, representada pelo seu Reitor, Prof. Dr. **LUIZ OTÁVIO DE MAGALHÃES**, portador da Carteira de Identidade RG n.º 13816603-04, expedida pela SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob n.º 077.770.018-25, residente no município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, Inscrição Municipal n.º _____, situada à _____, adjudicatária vencedora da Concorrência n.º _____, Processo Administrativo n.º _____, neste ato representada pelo Sr (s). _____, portador(es) do(s) documento(s) de identidade n.º _____, emitido(s) por _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, doravante denominada apenas **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente Contrato, que se regerá pela Lei Estadual n.º 9.433/05, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente Contrato, a Concessão remunerada de uso do Restaurante Universitário, localizado no *Campus* de Itapetinga da **CONCEDENTE**, para exploração comercial no ramo de restaurante e fornecimento de refeição - almoço (no formato a quilo (*self-service*), jantar e café da manhã, de acordo com as especificações constantes do Seção II, Parte I do Instrumento Convocatório, com as condições previstas neste Contrato e na Proposta de Preços apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**.

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

Subcláusula Segunda - A **CONCESSIONÁRIA** ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 143 da Lei Estadual n.º 9.433/05.

Subcláusula Terceira - As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO

O prazo de vigência deste Contrato, a contar da data da sua assinatura, será de 12 (doze) meses, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inciso II do art. 140, da Lei Estadual n.º 9.433/2005, observado o estabelecido no *caput* e no parágrafo único do art. 142 desta Lei.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

Subcláusula Primeira - A prorrogação do prazo de vigência, nos termos do inc. II do art. 140 da Lei Estadual nº 9.433/2005, está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas e deverá ser realizada através de termo aditivo.

Subcláusula Segunda - A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

A **CONCESSIONÁRIA** pagará à **CONCEDENTE**, pela utilização do espaço físico o valor mensal de R\$ 1.300,00 (Um mil e trezentos reais).

Subcláusula Primeira - Os preços unitários das refeições, obedecendo ao cardápio mínimo constante no Anexo **xxx** deste Contrato, serão:

- a) café da manhã = conforme itens da tabela (Seção III, Parte I);
- b) almoço = R\$ xxx (xxx) (valor do quilograma);
- c) jantar = conforme itens da tabela (Seção III, Parte I).

Subcláusula Segunda - Os valores unitários das refeições correspondem aos mesmos ofertados na proposta e serão reajustados anualmente, conforme Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC) medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Subcláusula Terceira - A **CONCESSIONÁRIA** arcará com todos os custos necessários aos materiais de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o seu pessoal, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **CONCESSIONÁRIA** das obrigações.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

Os pagamentos devidos à **CONCEDENTE** deverão ser efetuados mensalmente através de crédito na agência _____ do Banco do Brasil S/A, conta corrente nº _____, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis do início de cada mês.

Subcláusula Primeira - Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, deverá esta ser imediatamente comunicada à **CONCEDENTE**.

Subcláusula Segunda - A atualização monetária dos pagamentos devidos pela **CONCESSIONÁRIA**, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*, e sobre o valor corrigido, incidirá multa de 2% (dois por cento), além de juros moratórios no percentual de 1% (um por cento) ao mês, até o efetivo pagamento da dívida.

CLÁUSULA QUINTA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

A concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, fica condicionada ao transcurso do prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do IGP-M/FGV, observadas as disposições das Leis 8.666/93, 9.069/95 e 10.192/2001 e será procedida independentemente da solicitação da **CONCEDENTE**.

Subcláusula Única - A revisão de preços, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, dependerá de requerimento do interessado, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, para recompor o preço que se tornou insuficiente, e será instaurada pela própria administração.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA**, além das determinações contidas no **ANEXO I** do Instrumento Convocatório e daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- a) dar início ao funcionamento do restaurante, improrrogavelmente, no prazo de até 15 (quinze) dias após assinatura deste Contrato;
- b) apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura do município de Itapetinga;
- c) responsabilizar-se pela infraestrutura necessária para funcionamento do restaurante universitário;
- d) instalar às expensas os equipamentos/mobiliários, utensílios e eletrodomésticos necessários e em boas condições de funcionamento para o bom atendimento do Restaurante Universitário, dispondo, no mínimo, dos indicados junto com a Proposta de Preço, inclusive os de utilização dos usuários, tais como: talheres, bandejas, pratos, copos, guardanapos de papel, marmitas descartáveis, banho-maria, fita filme etc.;
- e) garantir que o manipulador de alimentos seja submetido, além dos exames laboratoriais exigidos pelo PCMSO, aos seguintes exames: hemograma, coprocultura e coproparasitológico; conforme Resolução ANVISA RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria Ministério da Saúde – Secretaria de Vigilância Sanitária n. 326/1997;
- f) pagar o valor da retribuição pela utilização do espaço concedido;
- g) substituir, imediatamente, qualquer um de seus funcionários ou preposto que contrarie a boa ordem do funcionamento do Restaurante;
- h) fornecer o almoço no formato a quilo (*self-service*), de acordo com os cardápios mínimos estabelecidos no instrumento convocatório, indicados no Anexo **xxx** deste Contrato;
- i) fornecer o jantar e o café da manhã observando a variedade e os preços máximos dos produtos a serem comercializados, indicados no Anexo **xxx** deste Contrato;
- j) dispor de balcões para acondicionamento e conservação dos alimentos, a serem servidos nas refeições;
- k) zelar pela higiene e qualidade dos produtos a serem comercializados, utilizando, quando do seu preparo, ingredientes e gêneros alimentícios em bom estado de conservação, livre de contaminação de qualquer agente estranho, atendendo as recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**;
- l) oferecer os mesmo tipos de refeições, mantendo os mesmos valores propostos para fornecimento de refeição para a comunidade universitária deverão ser mantidos para possíveis fornecimentos de alimentação para convidados ou participantes de eventos, contratos e/ou convênios que a **CONCEDENTE** venha celebrar com a **CONCESSIONÁRIA**;
- m) atender aos usuários no horário das 07:00h às 09:00h, para o café da manhã, o horário das 11:00h às 14:00h, para o almoço, e das 17:30h às 20:00h, para o jantar, de segunda à sexta-feira, sendo que nos sábados o horário será das 07:00h às 09:00h, para o café da manhã, e das 11:00 às 14:00h, para o almoço, podendo os horários de funcionamento convencionados sofrer alterações, inclusive com a possibilidade de abertura nos sábados à noite, domingos e feriados;
- n) cumprir com as obrigações exigidas pelo instrumento convocatório e pelas quais se obriga, visando à perfeita execução do objeto da concessão;
- o) executar os serviços objeto deste Contrato, de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**;
- p) fornecer todos os gêneros alimentícios, mercadorias, bem como materiais e embalagens, inclusive os de limpeza, conservação e higiene necessários à execução dos serviços;
- q) manter, durante todo o período do Contrato, sob sua exclusiva responsabilidade, gerente habilitado à frente e responsável pela administração e operação do Restaurante Universitário, com poderes para deliberar sobre qualquer determinação de emergência que se torne necessária, além de pessoal próprio que atenda às necessidades e a execução completa e eficiente dos serviços, objeto deste Contrato, como: nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais etc.;
- r) zelar pela boa e completa execução dos serviços concessionários e permitir livre acesso às instalações da área do espaço concedido, em qualquer época, para a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela **CONCEDENTE**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- s) comunicar à **CONCEDENTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- t) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
- u) respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na **CONCEDENTE**, bem como atentar para as regras de cortesia nos locais onde serão executados os serviços;
- v) instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadoras de boa conduta e capazes de realizar os serviços decorrentes do objeto deste Contrato;



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- w) zelar que todos os seus empregados se apresentem limpos, cabelos cortados, barbeados e com boa aparência, devendo os mesmos utilizarem luvas, máscaras e redes, quando o serviço assim o exigir;
- x) responder perante a **CONCEDENTE** pela conduta, frequência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para a **CONCEDENTE**, bem como comunicar a **CONCEDENTE**, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados à execução do presente Contrato;
- y) afastar imediatamente das áreas da **CONCEDENTE** qualquer empregado seu, por mais qualificado que seja, que venha a criar embaraços ou cuja permanência for julgada indesejável;
- z) responder judicial e financeiramente, sem prejuízo de medidas outras que possam ser adotadas, por todo e qualquer dano ou prejuízo que, a qualquer título, vier a causar à **CONCEDENTE**, à União, ao Estado, ao Município ou a terceiros, em função da execução do objeto do presente Contrato, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da **CONCEDENTE** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- aa) manter, durante toda a vigência da concessão, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- bb) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- cc) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas aos serviços prestados;
- dd) realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras especificadas nos dissídios ou convenções coletivas;
- ee) pagar os salários e encargos sociais devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços ora contratados, inclusive indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se, ainda, ao fiel cumprimento das legislações trabalhista e previdenciária, sendo-lhe defeso invocar a existência deste Contrato para tentar eximir-se destas obrigações ou transferi-las para a **CONCEDENTE**;
- ff) manter rigorosamente em dia os documentos e apresentar à **CONCEDENTE** cópia da folha de pagamento dos seus empregados vinculados ao presente Contrato, na forma prevista no §5º do art. 31 da Lei 8.212/91, inclusive das guias de depósito do FGTS e INSS;
- gg) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;
- hh) manter todas as áreas do refeitório, cozinha, despensas, entradas de serviços e demais dependências sob sua responsabilidade no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza, arrumação e isentos da presença de roedores, moscas e outros insetos;
- ii) devolver os equipamentos e materiais à **CONCEDENTE** nas mesmas condições em que foram entregues, até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os na mais perfeita condição de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade, exceto o desgaste normal decorrente da utilização do equipamento;
- jj) responsabilizar-se por qualquer dano que venha ocasionar nas áreas do Restaurante, bem como pelas reformas e instalações necessárias nas suas dependências, devendo apresentar projeto, encarregando-se das obras e assumir todos os custos, sem direito a ressarcimento atuais e/ou futuros;
- kk) manter o caixa com sistema de fichas descartáveis isolado dos demais serviços, a fim de evitar manuseio de dinheiro, alimentos e instrumento pelos funcionários;
- ll) responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;
- mm) usar o espaço do refeitório apenas para a execução do objeto desta contratação, sendo vedada a utilização para qualquer outra destinação, salvo se expressamente autorizada pela **CONCEDENTE**;
- nn) obedecer, rigorosamente, a Portaria nº 1428/93 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e a toda a legislação pertinente, zelando pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, da fiscalização sanitária e ANVISA;
- oo) facultar à **CONCEDENTE**, a qualquer tempo, o direito de efetuar, contratar terceiros ou ainda, acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando a verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene, cabendo-lhe fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;
- pp) utilizar, na preparação de bebidas do Restaurante, água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana para preparação, mediante controle de portabilidade empregando a Portaria nº 518/2004/ANVISA;
- qq) responsabilizar-se para que todos os fornecedores de gêneros alimentícios contratados obedeçam aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando encarregada de realizar visitas técnicas à empresa fornecedora, bem como exigir-lhe que cumpra às já mencionadas Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;
- rr) apresentar, em local visível, o ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, atestando possuir as condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação (Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 ANVISA), nas instalações onde executa suas atividades operacionais (conforme Portaria nº 1.428/MS de 1993 da ANVISA e legislação superveniente);
- ss) realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso ou proliferação dos mesmos, responsabilizando-se pela contratação de empresa especializada para controle químico, quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes;
- tt) utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- uu) fornecer, aos seus funcionários, todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC);
- vv) arcar com a despesa de uso de gás necessário ao funcionamento dos equipamentos do Restaurante, ficando sob sua inteira e exclusiva responsabilidade a segurança, o abastecimento e o controle do estoque;
- ww) efetuar toda manutenção interna, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica e predial, inclusive pintura), além de reparos e eventuais infiltrações;
- xx) responsabilizar-se pela manutenção dos materiais e equipamentos disponibilizados pela **CONCEDENTE**;
- yy) responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da **CONCEDENTE**, devendo, em referência a estes últimos, ressalvado o desgaste natural, arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento, podendo, neste caso, optar pela reparação dos danos (observando as exigências imprescindíveis à preservação da garantia de fábrica) ou pela reposição, ficando a **CONCEDENTE**, em qualquer situação, isenta de responsabilidade pelos bens da propriedade da **CONCESSIONÁRIA**;
- zz) destinar os equipamentos instalados na cozinha do Restaurante somente para o preparo de refeições a serem servidas nas respectivas dependências;
- aaa) disponibilizar à **CONCEDENTE** contatos para eventuais emergências;
- bbb) organizar as filas dos caixas e de acesso aos refeitórios, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade;
- ccc) comunicar à **CONCEDENTE**, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, as alterações no cardápio, salvo em caso fortuito, quando a **CONCEDENTE** deverá ser comunicada da ocorrência do fato;
- ddd) fixar o cardápio semanal, em tamanho e local visível, na entrada do Restaurante;
- eee) garantir a qualidade da refeição durante todo o período de vigência da concessão;
- fff) prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar, conservantes e condimentos;
- ggg) preparar as refeições atendendo as exigências de qualidade, higiene e técnicas culinárias, conforme a legislação vigente;
- hhh) servir somente refeições preparadas exclusivamente na área de produção do Restaurante da **CONCEDENTE**;
- iii) não utilizar as dependências do Restaurante Universitário para o preparo de alimentos que não sejam exclusivamente para atender a demanda de comercialização de refeições, no âmbito deste Contrato;
- jjj) afixar, em tamanho e local visíveis nas dependências do Restaurante (próximo aos caixas), tabela contendo os preços das refeições a serem fornecidas;
- kkk) providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade normal;
- lll) descartar os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados impróprios para o consumo pela **CONCEDENTE**;
- mmm) coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e conservá-las, pelo intervalo de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- nnn) fazer uso racional de água e energia, evitando desperdícios ou mau uso dos sistemas e equipamentos, principalmente, quanto ao desligamento de todos ou parte dos aparelhos de ar condicionado nos momentos em que não houver necessidade de uso;
- ooo) zelar pelo sistema de esgotamento hidrossanitário, evitando resíduos sólidos nas tubulações apropriadas para líquidos.
- ppp) fornecer relatórios mensais contendo o quantitativo de refeições comercializadas (por tipo e turno), visando o acompanhamento e gestão deste Contrato pela **CONCEDENTE**.
- qqq) providenciar o seu cadastramento no site www.comprasnet.ba.gov.br, para a prática de atos através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

- a) fornecer à **CONCESSIONÁRIA** os elementos indispensáveis ao cumprimento deste Contrato, sobretudo quanto à disponibilidade do espaço físico, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura do contrato;;
- b) proceder à publicação resumida do instrumento de concessão e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;
- c) dar quitação quando da comprovação do pagamento mensal da taxa pela utilização do espaço;
- d) fiscalizar administrativamente o cumprimento do contrato de concessão;
- e) exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- f) encaminhar para os setores responsáveis as necessidades de execução de serviço no Restaurante, de responsabilidade da **CONCEDENTE**, e efetuar acompanhamento;
- g) relatar à autoridade competente as ocorrências que exijam providências de responsabilidade de instituições externas à UESB;
- h) encaminhar para a Comissão Processante da Instituição, documento que relacione as ocorrências que impliquem em sanções a serem aplicadas;
- i) propor aplicação de penalidades;
- j) disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** lista contendo todos os móveis e equipamentos cedidos pela **CONCEDENTE** e que comporão as instalações do restaurante, conforme Anexo **xxx** deste Contrato;
- k) responsabilizar-se pela coleta e análise microbiológica em amostra da água, por período semestral, sem prejuízo de iniciativas da **CONCESSIONÁRIA**;
- l) responsabilizar-se pela manutenção na infraestrutura do prédio quando se tratar, comprovadamente, de problema advindo de vício de construção e não causado pelo uso do espaço pela **CONCESSIONÁRIA**;
- m) comunicar à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 36 (trinta e seis) horas, possível alteração no horário estabelecido para servir as refeições, mediante ofício, ficando desobrigada dessa obrigação, quando da ocorrência de fatos imprevistos;
- n) disponibilizar formulários de sugestão para que os usuários do serviço possam opinar, reclamar e/ou sugerir acerca dos serviços prestados no Restaurante;
- o) prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela **CONCESSIONÁRIA** nos prazos estipulados em cada demanda;
- p) responsabilizar-se com as despesas de energia elétrica, abastecimento de água e vigilância noturna; cumprir e fazer cumprir as cláusulas contratuais da concessão.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Competirá à **CONCEDENTE** proceder ao acompanhamento da execução deste Contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05, competindo ao fiscal designado, primordialmente:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução deste Contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) transmitir à **CONCESSIONÁRIA** as instruções necessárias e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- c) dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- d) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução deste Contrato;



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

- e) esclarecer prontamente as dúvidas da **CONCESSIONÁRIA**, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- f) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- g) fiscalizar a obrigação da **CONCESSIONÁRIA** de manter, durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- h) fiscalizar as instalações, móveis e utensílios, visando assegurar a observância de padrões de conservação dos bens, higiene e limpeza na preparação e distribuição das refeições, assim como a sua qualidade;
- i) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da **CONCESSIONÁRIA**, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embarçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da **CONCESSIONÁRIA**, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- j) solicitar da **CONCESSIONÁRIA**, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução deste Contrato.

Subcláusula Primeira - A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da **CONCEDENTE**, não eximirá à **CONCESSIONÁRIA** de total responsabilidade na execução deste Contrato.

Subcláusula Segunda – O acompanhamento e fiscalização deste Contrato serão efetuados pelos setores e servidores abaixo indicados:

- Fiscalização do uso do imóvel: Prefeitura de Campus;
- Manutenção contratual: Gerência de Contratos;
- Fiscalização do recebimento da taxa: GEFIN/TESOURARIA;
- Fiscalização do fornecimento de alimentação conforme condições descritas no subitem 4.2 do Edital: Comissão de Alimentação no *Campus* (CALC);
- Gestor do Contrato: Carlos Alberto Santana de Oliveira, Matrícula nº. 72.000483;
- Fiscal oficial do Contrato: Tatyana de Aquino Moura de Carvalho, Matrícula nº. 72.546904-8.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

Sem prejuízo da caracterização dos ilícitos administrativos previstos no art. 185 da Lei Estadual 9.433/05, com as cominações inerentes, a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará à **CONCESSIONÁRIA** a multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- I. 10% (dez por cento) sobre o valor deste Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, ou ainda na hipótese de negar-se a **CONCESSIONÁRIA** a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- II. 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- III. 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

Subcláusula Primeira - A multa a que se refere este item não impede que a **CONCEDENTE** rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.

Subcláusula Segunda - A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia da **CONCESSIONÁRIA** faltosa.

Subcláusula Terceira - Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a **CONCESSIONÁRIA** responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONCEDENTE** ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

Subcláusula Quarta - As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CONCESSIONÁRIA** da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

Integra o presente Contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste Instrumento, inclusive seus anexos, e na proposta da **CONCESSIONÁRIA**, apresentada na referida licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA

Para o fiel cumprimento das obrigações do presente Contrato, a **CONCESSIONÁRIA**, no ato da assinatura, apresentará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado deste Contrato em favor da **CONCEDENTE**, podendo optar por uma das modalidades previstas no § 1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Subcláusula Primeira - A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão do contrato.

Subcláusula Segunda - Havendo revisões ou reajustes de preços a **CONCESSIONÁRIA** atualizará o valor da garantia.

Subcláusula Terceira - Para devolução da garantia após o término do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** não poderá estar inadimplente com as obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

As partes - **CONCEDENTE** e **CONCESSIONÁRIA** – comprometem, ainda, a observar o seguinte:

- a) fica proibido o uso do quiosque para venda de bebidas alcoólicas;
- b) à **CONCEDENTE** ficará reservado o direito de paralisar ou suspender, a qualquer momento, a outorga da concessão;
- c) na paralisação da concessão, por interesse da **CONCEDENTE**, sem que a **CONCESSIONÁRIA** tenha dado causa, fará o mesmo jus a reposição integral do prazo em que o Contrato esteve paralisado;
- d) reserva-se à **CONCEDENTE** o direito de intervir na operação do quiosque, quando ficar comprovada incapacidade ou deficiência de pessoal e equipamentos, sem que do ato resulte o direito da **CONCESSIONÁRIA** pleitear indenização, seja a que título for;
- e) durante os meses nos quais as atividades acadêmicas encontrarem-se em recesso letivo ou período de greve, o valor da taxa de manutenção será reduzido a 50% (cinquenta por cento) do valor vigente, devendo, entretanto, ser garantido o horário de atendimento, para os servidores da **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

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

E, assim, por estarem justas e contratadas, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2023.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas

Testemunhas



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

PARTE V

DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

**TÍTULO I
DOS PRINCÍPIOS**

1. A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

**TÍTULO II
DOS IMPEDIMENTOS**

2. Não será admitida a participação de interessados que estejam suspensos do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública ou declarados inidôneos, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei estadual nº 9.433/05.
3. Em consonância com o art. 200 da Lei estadual nº 9.433/05, fica impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública a pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida.
4. É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei estadual nº 9.433/05.
5. É proibido ao servidor público transacionar com o Estado quando participar de gerência ou administração de empresa privada, de sociedade civil ou exercer comércio, na forma do inc. XI do art. 176 da Lei estadual nº 6.677/94.

**TÍTULO III
DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**Capítulo I
QUANTO À FORMA**

**Seção I
Aplicável a todas as modalidades**

6. Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.
7. As certidões extraídas pela *internet* somente terão validade se confirmada sua autenticidade.

**Seção II
Da concorrência**

8. Os documentos da proposta de preços e da habilitação deverão estar dispostos ordenadamente, contidos em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados, indevassados, os quais deverão estar rubricados pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, devendo ser identificados no anverso o nome completo ou razão social da licitante, o órgão/entidade e setor promotor da licitação, a modalidade licitatória e o número de ordem, o processo administrativo, o tipo de licitação, o objeto da licitação, além da expressão, conforme o caso, ENVELOPE A – Proposta de Preços, ou ENVELOPE B – Habilitação.
9. A proposta de preços deverá estar em original, datilografada ou digitada, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

Capítulo II
QUANTO AO CONTEÚDO

10. A proponente deverá elaborar a sua proposta de preços em moeda nacional (reais e centavos), observando as disposições do Termo de Referência, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
11. Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último.
12. A proposta apresentada deverá incluir as despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto da licitação.
13. A formulação da proposta implica para a proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-a responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.
14. Para a habilitação dos interessados na licitação, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos relacionados no instrumento convocatório.
15. As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que está presente alguma restrição.

TÍTULO IV
DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

Capítulo I
DA CONCORRÊNCIA

Seção I
Da fase inicial

16. A sessão pública da licitação terá início no dia, hora e local designados no instrumento convocatório, facultado às licitantes presentes efetuar o credenciamento de seus respectivos representantes, comprovando que possuem os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame.
 - 16.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.
 - 16.2 O credenciamento de sócios far-se-á mediante a apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, e, no caso das sociedades por ações, acompanhado do documento de eleição e posse dos administradores.
 - 16.3 O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo de procuração integrante do instrumento convocatório, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.
 - 16.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante e cada representante somente poderá representar uma única licitante.
 - 16.5 Os documentos referidos nos itens anteriores poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados.
17. Procedido ao credenciamento, a Comissão recolherá o ENVELOPE A – Proposta de Preços e o ENVELOPE B – Habilitação, após o que não mais será admitida a entrega de envelopes.
 - 17.1 O ENVELOPE A – Proposta de Preços e o ENVELOPE B – Habilitação deverão conter os elementos exigidos no instrumento convocatório.
18. Após a entrega da proposta, não mais caberá a desistência da licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado e aceito pela Comissão.
19. Sempre que houver interrupção da sessão, as licitantes deverão ser notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.
 - 19.1 A notificação do dia e hora em que a sessão terá continuidade deverá ser realizada mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes todos os prepostos das licitantes no ato em que for adotada a decisão, caso em que poderá ser feita por comunicação direta aos interessados, lavrada em ata.
20. A abertura dos envelopes relativos aos documentos das propostas e de habilitação será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelas licitantes e pela Comissão.

Seção II
Da fase de classificação das propostas de preços

21. O presidente da Comissão fará, primeiramente, a abertura dos ENVELOPES A – Proposta de Preços.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

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

22.1 Serão desclassificadas as propostas que: não atenderem às condições e exigências do instrumento convocatório; não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão.

22.2 Serão desclassificadas ainda as propostas que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, que contemplem preços superiores aos preços máximos definidos no instrumento convocatório, fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, aos constantes do sistema de registro de preços.

22.3 Serão também desclassificadas as propostas que consignarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

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

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

23.2 Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor exequível.

23.3 Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital.

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

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

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

24.1 No caso de empate real entre as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas.

25. Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.

26. Reordenadas as propostas, se for o caso, o presidente da comissão procederá em conformidade com o disposto na seção seguinte.

27. A Comissão franqueará a palavra para que as licitantes registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.

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

29. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B – Habilitação, sendo devidamente rubricados pelos presentes, recolhidos e guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

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

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

Seção III

Da fase de habilitação

32. A Comissão de licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação, bem como a autenticidade dos mesmos, emitindo, de logo, caso disponível a utilização do Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços – SIMPAS, o extrato do Certificado de Registro, verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

33. A licitante que deixar de apresentar a documentação de habilitação válida será inabilitada.
34. A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº 123/06, não implica a inabilitação automática da licitante, em face do disposto no art. 42 daquele diploma, devendo ser realizada a habilitação com ressalva de existência de restrição fiscal e diferindo-se a comprovação da regularidade.
35. A Comissão deliberará sobre a habilitação das três primeiras classificadas, franqueando a palavra uma vez mais aos participantes para que registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.
36. Procedido ao julgamento da habilitação, e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todas as licitantes, a Comissão dará sequência ao procedimento.
37. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B – Habilitação das demais proponentes, guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.
38. Julgados os recursos eventualmente interpostos, a Comissão procederá à convocação de tantas licitantes classificadas quantas forem as inabilitadas no julgamento, a fim de completar o número de 03 (três) propostas válidas..
39. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05, se todas as licitantes classificadas forem inabilitadas, poderá a Administração fixar um prazo de 08 (oito) dias úteis às licitantes inabilitadas para apresentação de nova documentação, após sanadas as causas que motivaram a inabilitação.

Capítulo II
DAS DISPOSIÇÕES COMUNS À CONCORRÊNCIA

Seção I
Das impugnações

40. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar, perante a autoridade máxima do órgão ou entidade licitante, o instrumento convocatório por irregularidade na aplicação da Lei estadual nº 9.433/05.
- 40.1 A impugnação, feita em linguagem clara e utilizando-se, preferencialmente, do formulário constante do instrumento convocatório, deverá ser protocolada até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes das propostas, cabendo à Administração julgar a impugnação em até 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade de representação ao Tribunal de Contas.
41. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, as falhas ou irregularidades do instrumento convocatório, a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data prevista para recebimento dos envelopes e início da abertura dos envelopes das propostas, hipótese em que tal impugnação não terá efeito de recurso.
42. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até que seja proferida decisão final na via administrativa.
43. A desclassificação da licitante importa a preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.
44. Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

Seção II
Dos recursos

45. Dos atos de julgamento das propostas ou dos documentos de habilitação caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, observadas as seguintes normas:
- 45.1 A intimação dos atos referidos neste item será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos das licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.
- 45.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas, preferencialmente, mediante a utilização de formulário constante do instrumento convocatório.
- 45.3 Após interposto o recurso, que terá efeito suspensivo, será comunicado às demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 45.4 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado.
- 45.5 O prazo de recurso não se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

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

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

Seção III
Da regularização fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte

46. Sagrando-se vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiária do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação tenha sido procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

46.1 A não-regularização da documentação no prazo previsto neste item implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pelo ilícito tipificado no art. 184, VI da Lei estadual nº 9.433/05, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

Seção IV
Da homologação e adjudicação

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

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

49. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

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

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

Seção V
Das disposições finais

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

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

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

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



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

56. Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da Comissão de licitação.
57. A teor do § 11 do art. 78 da Lei estadual nº 9.433/05, poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir licitante, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.
58. Os envelopes de habilitação que não tenham sido abertos deverão ser retirados em até 30 (trinta) dias, contados da publicação da homologação da licitação, ficando esclarecido que os envelopes não retirados nesse prazo serão descartados.
59. Os casos omissos serão dirimidos pela comissão, com observância da legislação em vigor.

**TÍTULO V
DA CONTRATAÇÃO**

**Capítulo I
DA FORMALIZAÇÃO**

60. A contratação com a licitante vencedora obedecerá as condições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 132 da Lei estadual nº 9.433/05.

60.1 Considerar-se-ão literalmente transcritas no instrumento equivalente todas as cláusulas e condições previstas na minuta de contrato constante do convocatório

61. O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo fixado no edital, na forma dos §§3º e 4º do art. 124 da Lei estadual nº 9.433/05, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei estadual nº 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

62. Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter todas as condições de habilitação.

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

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

65. Os atos de prorrogação, suspensão ou rescisão dos contratos administrativos sujeitar-se-ão às formalidades exigidas para a validade do contrato originário.

66. Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila: a) a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores; b) o reajustamento de preços previsto no edital e no contrato; c) as atualizações, compensações ou penalidades financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes.

**Capítulo II
DAS GARANTIAS**

67. A garantia contratual, no patamar de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, deverá recair sobre uma das seguintes modalidades: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, previstas nos §§1º a 2º do art. 136, da Lei estadual nº. 9.433/05, observadas as disposições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo III
DOS PRAZOS DE DURAÇÃO**

68. É vedado o contrato com prazo de vigência indeterminado.

69. A vigência contratual observará o prazo estabelecido na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo IV
DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS E DAS REVISÕES DE PREÇO**



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

70. O contrato poderá ser alterado, mediante justificação expressa, nas hipóteses previstas na Lei estadual nº 9.433/05, devendo ser observado, no que diz respeito à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, os parâmetros definidos na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo V
DO REAJUSTAMENTO**

71. O reajustamento dos preços contratuais observará os índices específicos ou setoriais mais adequados à natureza da obra, compra ou serviço, conforme definido na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo VI
DA EXECUÇÃO, DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATUAL**

72. A execução, fiscalização e recebimento do objeto contratual obedecerá as disposições previstas na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a Contratada da total responsabilidade pelas obrigações assumidas.

**Capítulo VII
DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DOS CONTRATOS**

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

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

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

**TÍTULO VI
DAS PENALIDADES**

74. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei estadual nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

75. Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto estadual nº 13.967/12.

**Capítulo I
DA DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE**

76. Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei estadual nº 9.433/05.

**Capítulo II
DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA**

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

**Capítulo III
DA ADVERTÊNCIA VERBAL**



ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2023

78. Será advertido verbalmente a licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo o responsável pela licitação determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.

Capítulo IV
DO DESCREDENCIAMENTO DO SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL

79. A licitante ou contratada será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei estadual nº 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, ou regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.

Capítulo V
DA MULTA

80. A recusa à assinatura do contrato, pelo adjudicatário, no prazo fixado no instrumento convocatório, ensejará a aplicação da pena de multa de mora no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

81. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05 e no Decreto estadual nº 13.967/12.

TÍTULO VII
DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

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

TÍTULO VIII
DO FORO

83. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente edital, prevalecerá o Foro da Comarca de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.