



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

**Minuta de 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.

---

**II. Repartição interessada e setor:**

---

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA/ PREFEITURA DO *CAMPUS* DE JEQUIÉ

---

**III. Número de ordem:**

Concorrência Pública n.º 001/2023

**IV. Processos administrativos SEI nºs.:**

072.4440.2022.0033121-43/ 072.4440.2022.0013326-94

---

**V. Finalidade da licitação/objeto:**

Concessão onerosa de uso de espaços físicos destinados à exploração comercial no fornecimento de lanches e alimentos prontos na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) – *Campi* I e II de Jequié.

---

**VI. Modalidade de licitação:**

(x) Concorrência

**VII. Tipo de Licitação:**

(x) Maior Preço

---

**VIII. Regime de execução:**

Empreitada Preço Unitário

**IX. Prazo de vigência do contrato**

12 (doze) meses

---

**X. Local, data e horário para início da licitação:**

**SALA DE LICITAÇÕES DA UESB-CAMPUS DE JEQUIÉ  
(anexa a Gerência Administrativa de Jequié)**

Avenida José Moreira Sobrinho S/N – Jequezinho – CEP.: 45208-409 Jequié – BA

**Data: 01/03/2023**

**Horário: 09:00**

---

**XI. Local, horário e responsável pelos esclarecimentos sobre este instrumento:**

---

Comissão e portaria de designação:

**LICITAÇÃO – COPEL**

**PORTARIA N.º 0108/2021 de 04 de Março de 2021**

Endereço: **Estrada do Bem Querer, Km 04, Caixa Postal 95 – CEP.: 45031-900, Vitória da Conquista – BA.**

Horário: 08:00 às 18:00 hrs Tels.: (77) 3425-9398 (77) 3425-9376 E-mail: copelvca@uesb.edu.br

---



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

---

**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 010/2023, em 05 de janeiro de 2023.

---

**XIII. Interstício mínimo para o recebimento das propostas:**

---

30 dias corridos



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

---

**XIV. Disposições Gerais – Parte B**

---

1. OBJETO
  2. CONDIÇÕES GERAIS
  3. REGÊNCIA LEGAL
  4. CREDENCIAMENTO
  5. PROPOSTA E HABILITAÇÃO
  6. PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO
  7. RECURSOS
  8. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
  9. CONTRATAÇÃO
  10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
  11. MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES
  12. REGIME DE EXECUÇÃO
  13. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO
  14. PENALIDADES
  15. RESCISÃO
  16. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO
  17. IMPUGNAÇÕES
  18. DISPOSIÇÕES GERAIS
- 

**XV. ANEXOS**

---

- I. Termo de Referência**
- II. Modelo de Proposta de Preços;**
- III. Modelo de Procuração para a Prática de Atos Concernentes ao Certame;**
- IV. Modelo de Declaração da Proteção ao Trabalho do Menor;**
- V. Minuta de Contrato;**
- VI. Modelo de Declaração de Vistoria;**
- VII. Modelo de Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento às Exigências de Habilitação;**
- VIII. Lista mínima de equipamentos a serem disponibilizados;**
- IX. Lista Mínima de Produtos para Comercialização;**
- X. Plantas baixas.**



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

---

**PARTE B – DISPOSIÇÕES GERAIS**

---

**1. OBJETO**

- 1.1. A presente licitação tem por objeto a Concessão onerosa de uso de espaços físicos, conforme informações abaixo, destinados à exploração comercial no fornecimento de lanches e alimentos prontos na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) – *Campi* I e II de Jequié, visando ao atendimento de estudantes e servidores da UESB e ao público em geral, conforme especificações, quantitativos e condições constantes no **Anexo I** deste Instrumento.
- 1.2. As áreas objeto desta licitação destinam-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposto, sendo expressamente vedado o uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.
- 1.3. O prazo de vigência do contrato, a contar da data da sua assinatura, está indicado no **item IX do preâmbulo**, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inciso II do art. 140 da Lei Estadual nº 9.433/2005, observado o estabelecido no art. 142 desta Lei.
- 1.4. A contratação com a empresa vencedora obedecerá às condições da minuta de contrato constante do **Anexo V** deste Instrumento.
- 1.5. 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.
- 1.6. Os serviços objeto desta licitação não poderão 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 estrita e exclusiva fiscalização.

**2. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

- 2.1. Somente serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.
- 2.2. **Em decorrência do objeto da licitação bem como das obrigações futuras a serem assumidas, a presente licitação destina-se exclusivamente à pessoa jurídica, conforme exigências contidas neste instrumento;**
- 2.3. Não serão admitidas empresas em consórcio nem as que estejam suspensas temporariamente de participar e de licitar com a Administração Pública ou ainda as declaradas inidôneas, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei Estadual nº 9.433/95.
- 2.4. Em consonância com o art. 200 da Lei Estadual nº 9.433/95, fica impedida de participar desta licitação e de contratar com a Administração Pública a pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida.
- 2.5. 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 9.433/95.
- 2.6. O licitante poderá propor valores para ambos os lotes desta licitação, considerando que a verificação dos valores de cada lote será analisado separadamente.

**3. REGÊNCIA LEGAL DA LICITAÇÃO**

Esta licitação obedecerá, integralmente, as disposições da Lei Estadual nº 9.433/05 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que for pertinente.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

#### 4. CREDENCIAMENTO

- 4.1. Reputa-se credenciada a pessoa física regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.
- 4.2. O credenciamento de sócios far-se-á através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, e no caso das sociedades por ações, acompanhado do documento de eleição e posse dos administradores.
- 4.3. O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo do **Anexo III**, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.
- 4.4. Cada licitante poderá credenciar apenas um representante, ficando este adstrito a apenas uma representação.
- 4.5. Os documentos referidos nos itens anteriores poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possa ser autenticada pela comissão.

#### 5. PROPOSTAS DE PREÇO E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

##### 5.1. QUANTO À FORMA E VALIDADE

- 5.1.1. Os documentos da proposta de preços e da habilitação deverão estar dispostos ordenadamente, contidos em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados, indevassados, os quais deverão estar rubricados pelo representante legal da empresa, ou por seu mandatário, devendo ser identificados a razão social ou nome de fantasia da empresa, o órgão/entidade e setor promotor da licitação, a modalidade licitatória e o número de ordem, o objeto da licitação, além da expressão, conforme o caso, **Envelope A – Proposta de Preços**, ou **Envelope B – Habilitação**.
- 5.1.2. A proposta de preços deverá estar em original, datilografada ou digitada apenas no anverso, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder.
- 5.1.3. Os documentos relativos à habilitação deverão ser apresentados em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possa ser autenticada pela comissão.
- 5.1.4. À opção do licitante, o Certificado de Registro Cadastral - CRC, expedido pela Secretaria da Administração do Estado da Bahia/SAEB, dentro do prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à **Habilitação Jurídica**, à **Regularidade Fiscal**, à **Qualificação Econômico-Financeira** e à **Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor**, desde que colocado junto aos demais documentos de habilitação, ficando esclarecido que, caso exista algum documento vencido no CRC, o licitante deverá apresentar a versão atualizada do referido documento junto com os demais documentos de habilitação.
- 5.1.5. Na hipótese do item anterior, a habilitação dos proponentes ficará condicionada à verificação da autenticidade do Certificado de Registro Cadastral/CRC no endereço eletrônico da SAEB.
- 5.1.6. As certidões extraídas pela internet somente terão validade se confirmada sua autenticidade.

##### 5.2. PROPOSTA DE PREÇOS

- 5.2.1. O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências constantes do **Anexo II**, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
- 5.2.2. Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último.
- 5.2.3. A proposta apresentada deverá incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da **CONCESSIONÁRIA**, 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



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **CONCESSIONÁRIA** das obrigações.

- 5.2.4. Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando a condição de recebimento à vista, mensalmente.
- 5.2.5. A proposta de preços terá prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data fixada no **item X do preâmbulo** para início da sessão pública, facultado, porém, os proponentes estender tal validade por prazo superior.
- 5.2.6. No envelope de Propostas de Preços deverá estar incluso a Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento às Exigências de Habilitação, conforme o modelo constante do Anexo VII.**
- 5.2.7.** Não serão consideradas qualquer oferta de vantagem não prevista neste Instrumento, nem propostas com oferta do encargo, pela utilização mensal do espaço físico, inferior aos seguintes **limites mínimos**:
- 5.2.7.1** Pelo espaço destinado à concessão de uso relativo ao *campus* I (Lote 1): R\$ 500,00 (quinhentos reais);
- 5.2.7.2** Pelo espaço destinado à concessão de uso relativo ao *campus* II (Lote 2): R\$ 300,00 (trezentos reais);
- 5.2.8. A licitante deverá apresentar, no envelope de Proposta de Preços – “A”, **relação detalhada de equipamentos, móveis e utensílios que serão disponibilizados para a montagem da cantina/cantina**, informando o seu estado de conservação, disponibilizando no mínimo os equipamentos relacionados no **Anexo VIII**.
- 5.2.9. **O fiscal do contrato**, do respectivo lote, avaliará o estado de conservação dos equipamentos, móveis e utensílios do licitante classificados em primeiro lugar, para os respectivos lotes. 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.
- 5.2.10. No envelope de Proposta de Preços – “A” deverá constar LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO, conforme cada Lote, (**Anexo IX**) a serem vendidos pelo licitante vencedor, obedecendo à média de preços do comércio local.
- 5.2.11. O licitante vencedor poderá solicitar a venda de outros produtos similares, todavia, a liberação ficará condicionada à autorização da **Prefeitura de Campus** e do **Fiscal do Contrato**, que avaliará a demanda pelos referidos produtos, bem como a isonomia e a manutenção do equilíbrio financeiro em relação as demais concessionárias.
- 5.2.12.** Os preços ofertados para os produtos serão periodicamente avaliados pelo **Fiscal do Contrato e pela Prefeitura de Campus, que poderão, se necessário, consultar as entidades representativa dos docentes, técnicos e discentes.**
- 5.2.13. As despesas de consumo de energia elétrica, consumo de água e gás serão custeadas pela **CONCESSIONÁRIA**, sem ônus adicional, além do encargo mensal pela utilização de cada espaço físico.
- 5.2.14. O horário de funcionamento das cantinas serão das 7:30 às 22:30 h., de segunda a sexta-feira, e aos sábados, das 08:00 às 12:00 horas.
- 5.2.15. A formulação da proposta implica para o proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

### 5.3. HABILITAÇÃO

- 5.3.1. A Habilitação Jurídica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- 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



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

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.

5.3.2. A Regularidade Fiscal será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão da dívida ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;
- e) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos/CND e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.

5.3.3. A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- 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;
- b) declaração do licitante de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme modelo constante do Anexo VI.**

5.3.4. A Qualificação Econômico-Financeira será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) comprovação de patrimônio líquido ou capital social no montante mínimo de **R\$ 5.000,00 (Cinco mil reais) para o Lote 1** e de **R\$ 3.000,00 (Três mil reais) para o Lote 2** à data de apresentação das propostas, na forma da lei, admitida a sua atualização com base no INPC do IBGE.

5.3.5. Além da documentação prevista nos itens anteriores, o licitante – pessoa jurídica– deverá apresentar **Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor**, em atendimento ao 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, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregam menor de 16 anos, ressalvado, se for o caso, o emprego de menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, conforme modelo constante do **Anexo IV** deste Instrumento.

## 6. PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

### 6.1. FASE INICIAL

- 6.1.1. A sessão de abertura das propostas terá início no dia, hora e local designados no **item X do preâmbulo**, devendo o representante da licitante efetuar o seu credenciamento, comprovando que possui os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame.
- 6.1.2. Concluída a fase de credenciamento, os licitantes entregarão o **Envelope A - Propostas de Preços**, e o **Envelope B – Habilitação**.
- 6.1.3. Iniciada a sessão de abertura das propostas, não mais cabe a desistência do licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão.
- 6.1.4. A abertura dos envelopes relativos aos documentos das propostas e de habilitação será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelos licitantes e pela comissão ou servidor responsável.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

- 6.1.5. Todos os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pelos licitantes presentes e pela Comissão.
- 6.1.6. O Presidente da Comissão fará, primeiramente, a abertura dos Envelopes A – Proposta de Preços, e verificará a conformidade e compatibilidade de cada proposta com os requisitos e especificações do instrumento convocatório com os preços correntes no mercado ou fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, com os constantes do sistema de registro de preços, quando houver, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.
- 6.1.7. A Comissão julgará e classificará as propostas, de acordo com os critérios de avaliação constantes do ato convocatório, franqueando a palavra para que os licitantes registrem em ata seus protestos ou impugnações que entenderem cabíveis, podendo ser apreciados e decididos de imediato, salvo quando envolverem aspectos que exijam análise mais apurada.
- 6.1.8. Se houver impugnação ou protesto por recurso, permanecerão fechados os envelopes de Habilitação, sendo devidamente rubricados por todos os presentes, para serem, posteriormente recolhidos e guardados em poder da Comissão, até a designação de nova data para a abertura.
- 6.1.9. Não havendo registro de protesto ou impugnação e desde que haja declaração expressa consignada em ata de renúncia a recurso ou a apresentação do termo de renúncia de todos os participantes, a Comissão prosseguirá no andamento dos trabalhos, procedendo à devolução dos envelopes fechados aos concorrentes desclassificados, contendo a respectiva documentação de habilitação, e procedendo à abertura dos envelopes "B" – HABILITAÇÃO - das empresas classificadas com as três maiores ofertas.
- 6.1.10. A empresa que deixar de apresentar a documentação de Habilitação exigida será inabilitada.
- 6.1.11. A Comissão de Licitação conferirá e examinará os documentos de habilitação bem como a autenticidade dos mesmos.
- 6.1.12. A Comissão deliberará sobre a habilitação dos três primeiros classificados, franqueando a palavra uma vez mais aos participantes para que registrem em ata os protestos ou impugnações que entenderem cabíveis, podendo ser apreciados e decididos de imediato, salvo quando envolverem aspectos que exijam análise mais apurada.
- 6.1.13. Não havendo registro de protesto ou impugnação e desde que haja declaração expressa consignada em ata de renúncia a recurso ou a apresentação do termo de renúncia de todos os participantes, a Comissão procederá à convocação, se for o caso, de tantos licitantes classificados quantos forem os inabilitados no julgamento previsto no item anterior.

## 6.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 6.2.1. Será adjudicado o objeto da licitação à empresa cuja proposta ofereça a **maior oferta**, para o respectivo lote, em conformidade com o tipo de licitação definido **no item VI do preâmbulo**, desde que atenda a todos os requisitos exigidos para o pleno atendimento às condições deste Instrumento.
- 6.2.2. No caso de empate entre duas ou mais propostas, será observado o disposto no §2º do art. 3º da Lei Estadual nº 9.433/05, procedendo-se, sucessivamente, a sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados, através de aviso publicado no D.O.E., vedado qualquer outro critério de desempate.
- 6.2.3. Em caso de Sorteio lavrar-se-á ata específica.

## 7. RECURSOS

- 7.1. O regramento dos recursos observará o disposto no Capítulo XII da Lei Estadual nº 9.433/05.

## 8. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 8.1. Após classificadas as propostas e concluída a fase de habilitação, a autoridade superior competente examinará as vantagens da proposta vencedora, em relação aos objetivos de interesse público colimados pela licitação, homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto contratual ao licitante vencedor, em despacho circunstanciado.
- 8.2. Quando à licitação acudir apenas um interessado, poderá ser homologada a licitação e com este celebrado o contrato, desde que esteja comprovado nos autos que o preço proposto é compatível com o de mercado e sejam satisfeitas todas as exigências legais e regulamentares, bem como as especificações do ato convocatório.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

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

## 9. CONTRATAÇÃO

- 9.1. O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato no prazo de até 10 (dez) dias corridos, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei Estadual 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.
- 9.2. Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação.
- 9.3. Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.
- 9.4. A assinatura do contrato deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.
- 9.5. 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 do §1º do art. 143 da Lei Estadual nº 9.433/05.
- 9.6. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre as partes contratantes.
- 9.7. Por ocasião da assinatura do contrato, a empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no § 1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato. **[será mantida esta exigência?]**
- 9.8. 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.
- 9.9. 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.

## 10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 10.1. Os pagamentos devidos à **CONCEDENTE** deverão ser efetuados mensalmente através de crédito em conta corrente indicada pela UESB, no prazo de até 08 (oito) dias úteis do início de cada mês.
- 10.2. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, deverá esta ser imediatamente comunicada à **CONCEDENTE**.
- 10.3. 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*, cujo valor será acrescido de multa de 2% (dois por cento) e juros de mora à razão de 1% (um por cento) ao mês.

## 11. MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

- 11.1. A concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXV 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 e será procedida independentemente da solicitação da UESB.
- 11.2. A revisão de preços, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, dependerá de requerimento do interessado quando visar recompor o preço que se tornou *insuficiente*, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo ser instaurada pela própria administração quando colimar recompor o preço que se tornou *excessivo*.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

## 12. REGIME DE EXECUÇÃO

12.1. O Regime de Execução do presente contrato está definido no **item VIII do preâmbulo**.

## 13. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. Competirá à **CONCEDENTE** proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05, competindo à fiscalização, primordialmente:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas, se estas não forem sanadas, a **CONCEDENTE** aplicará as devidas penalidades.
- c) transmitir à **CONCESSIONÁRIA** as instruções necessárias e comunicar alterações de prazos e cronogramas de execução, quando for o caso;
- d) 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;
- e) adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- f) esclarecer prontamente as dúvidas da **CONCESSIONÁRIA**, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- g) cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- h) fiscalizar a obrigação da **CONCESSIONÁRIA** de manter, durante toda a execução do 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;
- i) fiscalizar as instalações, móveis e utensílios, visando assegurar a observância de padrões de conservação dos bens, higiene e limpeza na preparação e distribuição dos lanches, assim como a sua qualidade;
- j) ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da **CONCESSIONÁRIA**, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embaraçar 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;
- k) solicitar da **CONCESSIONÁRIA**, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

13.2. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da **CONCEDENTE**, não eximirá à **CONCESSIONÁRIA** de total responsabilidade na execução do contrato.

13.2.1 Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados, **pela CONCESSIONÁRIA**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas).

## 14. PENALIDADES

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

14.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará à **CONCESSIONÁRIA** à 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 do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se 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



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

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.
- 14.2.1. A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei.
- 14.2.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia da **CONCESSIONÁRIA** faltosa.
- 14.2.3. 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 Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.
- 14.2.4. As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá à **CONCESSIONÁRIA** da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- 14.3. Será advertido verbalmente, pelo presidente da comissão, o licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo essa autoridade determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.
- 14.4. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e 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 9.433/05.
- 14.5. Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei. 9.433/05.
- 14.6. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

## 15. RESCISÃO

- 15.1. 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.
- 15.2. A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da **CONCEDENTE** nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.
- 15.3. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da **CONCESSIONÁRIA**, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

## 16. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

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

## 17. IMPUGNAÇÕES

- 17.1. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar, perante a autoridade máxima do órgão ou entidade licitante, o instrumento convocatório por irregularidade na aplicação da Lei 9.433/05, devendo protocolar o pedido 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.
- 17.2. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, as falhas ou irregularidades do instrumento convocatório, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data prevista para recebimento dos envelopes e início da abertura dos envelopes das propostas, hipótese em que tal impugnação não terá efeito de recurso.
- 17.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até que seja proferida decisão final na via administrativa.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

- 17.4. A desclassificação do licitante importa a preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.  
17.5. Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos.

## 18. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a comissão, se necessário, modificar este Instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 18.2. É facultado à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 18.3. Nos termos do §6º do art. 78 da Lei Estadual nº 9.433/05, a comissão de licitação poderá conceder, se requerido pelo licitante, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de documento comprobatório da regularidade fiscal, previdenciária ou da inexistência de processo de falência ou concordata da requerente, desde que a documentação a ser apresentada retrate situação fática ou jurídica já existente na data da apresentação da proposta.
- 18.4. A concessão do prazo, de que trata o item anterior, ficará condicionada à apresentação, pelo licitante, por intermédio do seu representante legal ou mandatário, com poderes expressos, de declaração de que se encontrava, na data da entrega da proposta, em situação regular perante as fazendas públicas, a seguridade social ou o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, conforme o caso, ou que não se encontrava em processo de falência ou concordata, sendo certo que, expirado o prazo concedido pela comissão de licitação, sem que o licitante apresente o documento que se comprometeu a apresentar, além de ser inabilitado, ficará sujeito às penalidades previstas na Lei nº 9.433/05, observando-se o disposto nos artigos 187 a 191 do mesmo diploma legal.
- 18.5. Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da comissão de licitação.
- 18.6. A teor do § 11 do art. 78 da Lei Estadual nº 9.433/05, poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir licitante, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.
- 18.7. As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser prestados pela comissão, no local e horário indicados no **item XII do preâmbulo**.
- 18.8. Os casos omissos serão dirimidos pela comissão, com observância da legislação em vigor.
- 18.9. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Instrumento, prevalecerá o Foro da Comarca de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 18.10. São partes indissociáveis deste Instrumento os seguintes anexos:

- I. Termo de Referência**
- II. Modelo de Proposta de Preços;**
- III. Modelo de Procuração para a Prática de Atos Concernentes ao Certame;**
- IV. Modelo de Declaração da Proteção ao Trabalho do Menor;**
- V. Minuta de Contrato;**
- VI. Modelo de Declaração de Vistoria;**
- VII. Modelo de Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento às Exigências de Habilitação;**
- VIII. Lista mínima de equipamentos a serem disponibilizados;**
- IX. Lista Mínima de Produtos para Comercialização;**
- X. Plantas baixas.**

Vitória da Conquista – BA, 26 de Janeiro de 2022.

**ADRIANO CAMILO MAGALHÃES**

Presidente da Comissão

---

---

**ANEXO I**

---

---

**TERMO DE REFERÊNCIA**

---

**1. OBJETO DA LICITAÇÃO**

- 1.1. A presente licitação tem como finalidade a concessão onerosa de espaços públicos de áreas, nos *Campi I e II* da UESB, conforme subitens a seguir, na cidade de Jequié- BA, para exploração comercial no fornecimento de lanches e alimentos prontos, visando ao atendimento de estudantes, servidores e ao público em geral.
- 1.1.1 No *campus* I: área de 17,35 m2.  
1.1.2 No *campus* II: área de 16 m2.
- 1.2. As áreas objeto desta licitação destinam-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposto, sendo expressamente vedado o uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela **CONCESSIONÁRIA**, para outras finalidades.
- 1.3. Além da prestação dos serviços continuados de alimentação, o objeto inclui o fornecimento de alimentos com transporte, materiais de consumo em geral (materiais descartáveis, de higiene e limpeza, entre outros); higienização da lanchonete disponibilizado pela **CONCESSIONÁRIA** e sanitização dos materiais utilizados; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

---

**2. QUANTITATIVO/ ESPECIFICAÇÕES**

---

| LOTE | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO   | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|--|---------|------------|
| 01   | Concessão onerosa de uso do espaço físico de uma área de 17,35 m2 localizada no Módulo Administrativo da UESB, <i>Campus</i> I de Jequié | UN      | 01         |
| 02   | Concessão onerosa de uso do espaço físico de uma área de 16 m2 localizada no Módulo de Odontologia, da UESB, <i>Campus</i> II de Jequié  | UN      | 01         |

**3. DOS PROCEDIMENTOS E PRAZOS PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 3.1. O prazo de execução do serviço será de 12 meses, admitindo-se a prorrogação do prazo nos termos dos arts. 141 e 142 da Lei Estadual nº 9.433/05.
- 3.2. As áreas a serem concedidas estão assim localizadas:
- 3.2.1 A área relativa ao Lote 01, do quadro acima, está localizada na Av. José Moreira Sobrinho, S/N, Jequeizinho - Jequié/BA, CEP: 45208-409 – Módulo Administrativo da UESB, *Campus* I de Jequié;
- 3.2.2 A área relativa ao Lote 02, do quadro acima, está localizada na Rodovia Anel Viário, S/N, São Judas Tadeu - Jequié/BA, Módulo de Odontologia, da UESB, *Campus* II de Jequié.

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 002/2022

- 3.3. A demanda da prestação dos serviços incluem o fornecimento, às expensas da **CONCESSIONÁRIA**, de:
- 3.3.1 Gêneros e produtos alimentícios;
  - 3.3.2 Materiais de consumo a exemplo de descartáveis, materiais de higiene, limpeza, dentre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
  
  - 3.3.3 Mão de obra especializada, pessoal técnico operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, compatível com a quantidade e qualidade do serviço contratado, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e das leis trabalhistas em vigor
  - 3.3.4 Custo de consumo de água, energia elétrica e gás;
  - 3.3.5 Transporte da refeição e todas as suas expensas.
- 3.4. Caberá à **CONCESSIONÁRIA** se informar com a **CONCEDENTE**, no período de férias acadêmicas e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, sobre a demanda prevista de usuários, a fim de adequar a sua produção, objetivando evitar desperdícios.
- 3.5. O risco do negócio é de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, não sendo a **CONCEDENTE** responsável, em nenhuma hipótese, por eventual prejuízo suportado pela **CONCESSIONÁRIA**, devido a não venda das refeições previamente preparadas.

#### 4. DAS CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO/FUNIONAMENTO

- 4.1. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado conforme definido abaixo, visando atender ao período de realização de suas atividades;
- 4.2. As lanchonetes/cantinas deverão funcionar de segunda a sexta-feira, das 07:30h às 22:30h e aos sábados considerados letivos, conforme comunicação prévia da Administração do campus, das 08:00h às 12:00h;
- 4.3. Os dias e os horários de funcionamento, incluindo o período de recesso acadêmico, podem ser alterados por interesse da **CONCEDENTE** e devidamente comunicado à **CONCESSIONÁRIA** com antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas);
- 4.4. Nas lanchonetes/cantinas é expressamente vedado:
- a) utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
  - b) a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
  - c) comercialização de bebidas alcoólicas;
  - d) comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
  - e) comercialização de todo e qualquer tipo de medicamento;
  - f) comercialização de salgadinhos de pacote, pururuca, biscoito recheado, sucos artificiais, a exemplo dos elaborados à base de pó e outros produtos similares;
  - g) comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
  - h) permanência de animais de qualquer espécie.
- 4.5. A **CONCEDENTE** poderá determinar a suspensão da venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ou que comprometer a incolumidade da saúde ou contrariar o interesse público ou legislações vigentes ou quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem, ato que deverá ser devidamente justificado pela **CONCEDENTE**.
- 4.6. A área para atendimento aos clientes deverá manter-se sempre limpa e organizada;
- 4.7. As lixeiras devem ser instaladas com tampas, limpas e isoladas da área de preparação dos alimentos;
- 4.8. O descarte dos resíduos deverá ser feito corretamente atendendo as normas de vigilância sanitária;

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 003/2022

- 4.9. Os funcionários que manipulam os alimentos deverão apresentar-se sem lesões ou sintomas de enfermidades, bem como aseados (sem barba, esmalte nas unhas ou maquiagem) uniformizados incluindo touca;
- 4.10. Os alimentos estocados a serem utilizados na confecção e produção dos lanches devem ser armazenados de forma adequada e separadamente dos produtos de limpeza;
- 4.11. 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, e devidamente calibrados e registradas em formulários próprios, devendo-se armazenar tais registros pelo prazo de 90 dias;
- 4.12. É totalmente vedado o reaproveitamento de alimentos.
- 4.13. 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;
  
- 4.14. Os quadros de valores praticados devem estar visíveis aos consumidores;
- 4.15. Todos os produtos que não incluídos no quadro devem possuir preço visível;
- 4.16. Manter o cumprimento do cardápio de lanches estabelecido no Termo;
- 4.17. Os preços dos alimentos, quando estes forem solicitados quentes ou adoçados, não poderão ser onerados. O material descartável e molhos (pimenta, maionese, ketchup, mostarda, etc.) também não poderão ser cobrados dos usuários;
- 4.18. Devem ser disponibilizados adequadamente para os clientes os meios eletrônicos de pagamento (cartão de débito e cartão de crédito), o troco em espécie (quando necessário) e o cupom fiscal.
- 4.19. A guarda e segurança dos equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos fica a cargo da CONCESSIONÁRIA, ficando a CEDENTE isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.

## **5. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 5.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis e perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 5.2. Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar na sua embalagem data de fabricação e prazo de validade, assim como a composição nutricional e o certificado do órgão fiscalizador.
- 5.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, conforme **lista mínima de produtos - ANEXO IX**.
- 5.4. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade, de procedência conhecida e devem estar dentro do prazo de validade, apresentando-se em perfeitas condições de preservação, garantindo assim o bem-estar da comunidade.
- 5.5. Os gêneros alimentícios que demandem refrigeração (sobremesas, lanches frios, etc.) deverão ser colocados em um equipamento refrigerado compatível (refrigerador, freezer), assim como os gêneros alimentícios que demandem aquecimento (lanches quentes) deverão ser colocados em estufas, e tais equipamentos deverão permanecer ligados ininterruptamente enquanto houver demanda para a sua utilização.
- 5.6. O serviço de LANCHONETE deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, sal iodado, palitos, adoçante artificial, molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, etc.) e guardanapos de papel (tamanho mínimo

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 004/2022

de 21 x 23cm), atentando – se ao prazo de validade dos mesmos.

5.7. Em complementação ao cardápio, deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos comensais e dispostos em local específico da lanchonete os seguintes itens:

- a) sal iodado;
- b) palitos;
- c) molho de pimenta;
- d) ketchup;
- e) mostarda,
- f) maionese,
- g) guardanapos de papel (tamanho mínimo de 24 x 24cm);
- h) açúcares cristal ou demerara; e, adoçante;

5.8. Deverá ser utilizado utensílios devidamente higienizados (pegador de alimentos, garfos) e/ou guardanapos de papel para manusear os alimentos.

5.9. A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para essa finalidade.

5.10. Eventuais inclusões de itens da lanchonete não contemplados no cardápio proposto só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da nutricionista responsável da **CONCEDENTE**.

5.11. A **CONCESSIONÁRIA** deverá obedecer às exigências da vigilância sanitária; especialmente, as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, a Portaria CVS nº 5, de 09 de abril de 2013 e demais disposições regulamentares.

5.12. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar quantos profissionais forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, de modo a evitar a formação de longas filas em qualquer momento. O serviço prestado não deve conter interrupções seja por motivo de férias do funcionário, licença, falta do funcionário ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.

5.13. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** promover, sem ônus para a **CONCEDENTE**, cursos de treinamento geral e específico aos seus funcionários, por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

5.14. Preferencialmente deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos.

5.15. A **CONCEDENTE** não fornecerá quaisquer equipamentos, mesas e cadeiras, sendo estes de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

## 6. ESPECIFICAÇÕES DAS CADEIRAS E MESAS/ LIMPEZA

6.1 As cadeiras e as mesas utilizadas nas cantinas deverão ser padronizadas e alocadas, em quantidade e descrições estabelecidas conforme quadro abaixo, cuja qualidade não ofereça riscos aos usuários das cantinas.

| Item | DESCRIÇÃO \ DIMENSÕES | QUANTIDADE |
|------|-----------------------|------------|
|------|-----------------------|------------|

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 005/2022

|         |   |    |
|---------|---|----|
| Cadeira | Cadeiras, em madeira nobre, revestimento em verniz, dobrável, na cor Imbuia - Dimensões Cadeira aberta aproximada (AxLxC ): 96x46x45cm - Dimensões Cadeira fechada aproximada ( AxLxC ): 104x45x8cm | 16 |
| Mesa    | Mesa MESA, em madeira nobre, revestimento em verniz, dobrável, na cor Imbui. Dimensões Mesa aberta aproximada (AxLxC ): 78x70x70cm - Dimensões Mesa fechada aproximada ( AxLxC ): 88x70x11cm        | 4  |

- 6.1. Todos os materiais, equipamentos e utensílios para prestação de serviços devem estar em perfeito estado de funcionamento.
- 6.2. Quanto à limpeza e as boas condições de higiene, a **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar, em cada área, objeto da concessão:
- a) Varrição de áreas ocupação externas e internas;
  - b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
  - c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
  - d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), refrigeradores, freezers, entre outros;
  - e) Limpeza constante das mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
  - f) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à **CONCESSIONÁRIA** a aquisição de materiais necessários a esses serviços;
  - g) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento;
- h) Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente;
- i) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com a legislação;
- j) Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.
- 6.3. Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da cantina, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo com acionamento por pedal, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.
- 6.4. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:
- a) data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;
  - b) disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;
  - c) monitoramento de temperaturas para manutenção dos produtos em estoque;
  - d) recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

- 6.5. Além de realizar a dedetização e desratização do espaço com periodicidade de acordo as normas

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 006/2022

sanitárias,

a **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos.

## 7. UNIFORMES

- 7.1. Eventuais trajes ou uniformes fornecidos pela **CONCESSIONÁRIA** a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada junto ao órgão **CONCEDENTE**.
- 7.2. Para os funcionários que irão manipular os alimentos, é necessário utilizar:
  - 7.2.1. Touca, luva para manuseio dos alimentos, vestes preferencialmente fechadas e em perfeitas condições de higiene, preferencialmente na cor branca ou em cores claras, bota/calçado de segurança e outros que se fizerem necessários.
- 7.3. Todas as pessoas que trabalham na Cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Cantina o uso de bonés, chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias. Não será permitido o uso de "bonés" como proteção para cabelos.
- 7.4. Para todos os funcionários da lanchonete será exigido o uso de calçados fechados/calçado de segurança.
- 7.5. É de total responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** o fornecimento de EPI (Equipamento de Proteção Individual) aos seus colaboradores, conforme função exercida, bem como treinamentos relacionados à Segurança do Trabalho.

## 8. EQUIPAMENTOS

- 8.1. A aquisição, instalação e manutenção dos equipamentos necessários para o funcionamento da lanchonete é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.
- 8.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor no mínimo, dos seguintes equipamentos para execução do fornecimento dos produtos conforme sugestão abaixo, não excluindo a possibilidade de aquisição de outros equipamentos se assim for necessário:

### EQUIPAMENTOS PARA CADA CANTINA

| Equipamento   | Quant. |
|---|--------|
| FREEZER vertical porta – 121 litros                                   | 01     |
| CHAPA ELÉTRICA inox 65cm  | 01     |
| MICRO-ONDAS 20 litros   | 01     |
| FRITADEIRA ELÉTRICA   | 01     |
| ESTUFA PARA ALIMENTOS vapor reta com display com no mínimo 3 bandejas | 01     |
| REFRESQUEIRA com no mínimo 2 depósitos de 15 litros cada              | 01     |
| FOGÃO com 4 queimadores   | 01     |
| LIQUIDIFICADOR industrial 8 l   | 01     |
| SANDUICHEIRA elétrica em inox   | 01     |
| FORNO ELÉTRICO 77 l   | 01     |

- 8.3. Serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha, ficando o abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 8.4. O serviço, materiais e equipamentos para execução do sistema de exaustão será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** de acordo necessidade.

## 9. UTENSÍLIOS

A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de utensílios (panelas, frigideiras, talheres para cozinha, copos, xícaras, pratos, talheres, colher, concha, escumadeira, pegadores, pinças, facas diversas, espátulas, abridor de latas,

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 007/2022

coador para máquina de café, caixas monoblocos brancas, caixas vazadas brancas, lixeiras com tampas acionadas por pedal com capacidade para 100 litros, garrafas de café e chá, etc.), e outros necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários.

## 10. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 10.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os equipamentos e utensílios necessários, quantidade especificada neste Termo de Referência.
- 10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- 10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 10.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 10.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.
- 10.6. Apresentar à **CONCEDENTE**, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- 10.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à **CONCEDENTE**.
- 10.8. Atender às solicitações da **CONCEDENTE** quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- 10.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 10.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a **CONCESSIONÁRIA** relatar à **CONCEDENTE** toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 10.11. Relatar à **CONCEDENTE** toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 10.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 10.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.14. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 10.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 10.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.17. Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo.
- 10.18. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes, apresentando as mesmas a UESB.
- 10.19. Assegurar o acesso ao espaço objeto desta permissão aos servidores da UESB, no exercício da fiscalização do Termo de Concessão de Uso, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária.
- 10.20. Manter e conservar a cantina nas mesmas condições recebidas de cada *Campus* de Jequié, responsabilizando-se pela limpeza desta e das áreas adjacentes, mantendo o asseio e a higiene necessários ao bom funcionamento.
- 10.21. Não deixar expostos no local, caixas, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- 10.22. Colocar a cantina em funcionamento em um prazo máximo de 07 (sete) dias após assinatura do Termo

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 008/2022

de Concessão de Uso.

- 10.23. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela **CONCEDENTE**, obedecendo-a integralmente.
- 10.24. Pagar mensalmente a contraprestação pecuniária decorrente da ocupação do espaço e fazer a comprovação até o 5º (quinto) dia útil do mês.
- 10.25. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.
- 10.26. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza da área ocupada/concedida.
- 10.27. Controlar o acesso e utilização de EPIs das pessoas que terão acesso ao ambiente interno e externo da cantina.
- 10.28. Manter sob sua guarda e responsabilidade o bem ora cedido ao uso, para exploração de atividade comercial no ramo de lanchonete bem como serviços afins;
- 10.29. Não dar ao bem destinação diversa ou estranha à prevista no item anterior;
- 10.30. Não ceder, nem transferir, no todo ou em parte, o seu uso a terceiros;
- 10.31. Zelar pela manutenção e conservação do imóvel cedido devendo, se for o caso, a **CONCESSIONÁRIA** realizar a reforma necessária para manutenção do bem.
- 10.32. Assumir a responsabilidade e as despesas com a segurança, conservação e manutenção necessária do bem, inclusive o custeio com benfeitorias necessárias;
- 10.33. Responder por danos pessoais e materiais causados a terceiros;
- 10.34. Prestar todas as informações solicitadas pela **CONCEDENTE** referentes ao bem cedido, assim como permitir o acesso dos servidores do Estado incumbidos da tarefa de fiscalizar as atividades exercidas pela **CONCESSIONÁRIA**;
- 10.35. Devolver à **CONCEDENTE** o respectivo bem em perfeitas condições de uso e conservação, livre e desembaraçado de ônus, quando da ocorrência de qualquer das hipóteses de extinção/rescisão de contrato, ficando certo que toda e qualquer melhoria que se fizer será automaticamente incorporada ao bem, não gerando em favor da **CONCESSIONÁRIA** quaisquer direitos à indenização ou retenção;
- 10.36. Assumir, a partir da assinatura de Termo de Concessão de Uso e/ou da efetiva ocupação, todos os ônus decorrentes da utilização do imóvel, tais como tributos, gás, água e esgoto, energia elétrica, e os demais inerentes ao exercício das atividades da **CONCESSIONÁRIA** providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento;
- 10.37. Providenciar todas as licenças/alvarás necessários ao desenvolvimento das atividades no imóvel e mantê-las em lugar visível;
- 10.38. Serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** as despesas com deslocamento, estadia e alimentação dos seus funcionários;
- 10.39. Seguir as normas e portarias do Ministério da Saúde, relativas à Vigilância Sanitária;
- 10.40. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter, em local visível, uma tabela contendo os produtos oferecidos com seus respectivos preços;
- 10.41. Manter os funcionários devidamente uniformizados, de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária (Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004) e devidamente treinados para o bom atendimento ao público, apresentando sempre que necessário cronograma específico e lista de presença em treinamentos relacionados à segurança alimentar;
- 10.42. Fica proibida, segundo a legislação em vigor, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros;
- 10.43. As normas sindicais, federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas, etc. aplicar-se-ão na íntegra, sob responsabilidade única da **CONCESSIONÁRIA**;
- 10.44. Nem a **CONCESSIONÁRIA**, nem seus funcionários terão vínculo empregatício com a **CONCEDENTE**, sendo a **CONCESSIONÁRIA** a única responsável em caso de questões trabalhistas com seus funcionários;
- 10.45. Manter sob sua guarda e responsabilidade o bem ora cedido ao uso, para exploração de atividade comercial no ramo de lanchonete bem como serviços afins;
- 10.46. Não dar ao bem destinação diversa ou estranha à prevista no item anterior;
- 10.47. Não ceder, nem transferir, no todo ou em parte, o seu uso a terceiros;
- 10.49. Zelar pela manutenção e conservação do imóvel cedido devendo, se for o caso, a **CONCESSIONÁRIA** realizar a requalificação/reforma necessária para assegurar a segurança e a adequação física para o uso

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 009/2022

- a que se destina o bem, nos termos e limites de projeto que deve ser encaminhado à **CONCEDENTE** para a devida autorização;
- 10.50. Assumir a responsabilidade e as despesas com a segurança, conservação e manutenção necessária do bem, inclusive o custeio com benfeitorias necessárias;
  - 10.51. Responder por danos pessoais e materiais causados a terceiros;
  - 10.52. Devolver à **CONCEDENTE** o bem em perfeitas condições de uso e conservação, livre e desembaraçado de ônus, quando da ocorrência de qualquer das hipóteses de extinção/rescisão de contrato, ficando certo que toda e qualquer melhoria que se fizer será automaticamente incorporada ao bem, não gerando em favor da **CONCESSIONÁRIA** quaisquer direitos à indenização ou retenção;
  - 10.53. Assumir, a partir da assinatura de Termo de Concessão de Uso e/ou da efetiva ocupação, todos os ônus decorrentes da utilização do imóvel, tais como tributos, gás, água e esgoto, energia elétrica, e os demais inerentes ao exercício das atividades da **CONCESSIONÁRIA** providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento;
  - 10.54. Providenciar todas as licenças/alvarás necessários ao desenvolvimento das atividades no imóvel e mantê-las em lugar visível;
  - 10.55. Seguir as normas e portarias do Ministério da Saúde, relativas à Vigilância Sanitária;
  - 10.56. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter, em local visível, uma tabela contendo os produtos oferecidos com seus respectivos preços;
  - 10.57. Fica proibida, segundo a legislação em vigor, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros;
  - 10.58. É vedada a **CONCESSIONÁRIA** a sublocação total ou parcial da lanchonete;
  - 10.59. As normas sindicais, federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas, etc. Aplicar-se-ão na íntegra, sob responsabilidade única da **CONCESSIONÁRIA**.

## 11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 11.1. Colocar à disposição da **CONCESSIONÁRIA** a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do Edital e seus anexos.
- 11.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.
- 11.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 11.4. Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.
- 11.5. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela **CONCESSIONÁRIA**.
- 11.6. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela **CONCESSIONÁRIA**, necessários à boa prestação dos serviços.
- 11.7. Notificar a **CONCESSIONÁRIA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

## 12. DA PROPOSTA DE PREÇO/CLASSIFICAÇÃO

- 12.1. A proposta a ser classificada será a que apresentar a maior oferta mensal e estiver de acordo com todas as exigências do Edital.
- 12.2. Não será classificada proposta cujo valor mensal da remuneração seja inferior a R\$ 500,00 (quinhentos reais), lote 1 e R\$300,00 (trezentos reais), lote 2, quando da realização do processo licitatório.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 0010/2022

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modalidade de Licitação<br><b>CONCORRÊNCIA</b> | Número<br>001/2023 |
|--|--------------------|

Proposta do ENCARGO PELA UTILIZAÇÃO MENSAL de espaço físico, conforme especificado neste Edital, que faz a empresa....., inscrita no CNPJ (MF) / CPF nº ..... e inscrição estadual/ RG nº ....., estabelecida (endereço):....., Bairro ....., cidade....., Estado .....

**Lote 1 (campus I) - Valor Proposto Mensal: R\$ ..... (Extenso REAIS)**

**Lote 2 (campus II) - Valor Proposto Mensal: R\$ ..... (Extenso REAIS)**

A Taxa de Administração será reajustada anualmente com base na variação do índice IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) - FGV. Nos períodos de férias ou greve a taxa de Administração será de 50% (cinquenta por cento) do valor.

Declaramos, para todos os fins e efeitos legais, que estamos cientes das condições e exigências Editalícias e do contrato a ser celebrado, cuja minuta constitui o **Anexo V** do Edital.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) DIAS.

**[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; e
- (f) que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e

ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 0011/2022  
informações para firmá-la.  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

NOME/ RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA

---



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

**ANEXO III**

**MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CERTAME**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modalidade de Licitação<br><b>CONCORRÊNCIA</b> | Número<br>001/2023 |
|--|--------------------|

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. 001/2023

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modalidade de Licitação<br><b>CONCORRÊNCIA</b> | Número<br>001/2023 |
|--|--------------------|

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 9.433/05, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 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. 001/2023

**ANEXO V**

**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, inscritano 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 de 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 espaço físico, localizado no xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx da **CONCEDENTE**, com área de xxxxxx m<sup>2</sup>, para exploração comercial no fornecimento de lanches e alimentos prontos, pela **CONCESSIONÁRIA**, de acordo com as especificações constantes do ANEXO I do Instrumento Convocatório, com as condições previstas neste Contrato e na Proposta de Preços apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, que ficam fazendo parte integrante deste, independentemente de transcrição.

**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.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

## 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 nº 9.433/2005, observado o estabelecido no *caput* e no parágrafo único do art. 142 desta Lei.

**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(s) espaço(s) físico(s), o valor mensal de R\$ \_\_\_\_\_, estimando-se um valor anual de R\$ \_\_\_\_\_.

**Subcláusula Única** – Além do valor previsto neste Contrato, 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 08 (oito) 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**.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

**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:

- a) dar início ao funcionamento da cantina, improrrogavelmente, no prazo de até 07 (sete) dias após assinatura deste Contrato;
- b) instalar, no prazo de 07 (trinta) dias e às suas expensas os equipamentos necessários e em boas condições de funcionamento para o bom atendimento da cantina dispondo, no mínimo, dos indicados junto com a Proposta de Preços, ora Anexo\_ deste Contrato;
- c) 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**;
- d) responsabilizar-se pela infraestrutura necessária para funcionamento da cantina;
- e) fornecer os lanches observando a variedade e os preços máximos dos produtos a serem comercializados, indicados no Anexo \_\_ deste Contrato;
- f)** oferecer os mesmos tipos de lanches, mantendo os mesmos valores, quando do fornecimento de lanches para convidados ou participantes de convênios, contratos e, ou eventos da **CONCEDENTE**;
- g) apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura do Município de Itapetinga-Ba;
- h) atender aos usuários das 07:30 às 22:30 horas, de segunda a sexta-feira, e aos sábados, das 08:00 às 12:00 horas, devendo ter disponibilidade para funcionamento em horários extraordinários quando da realização de eventos/ atividades institucionais, a partir de contato prévio estabelecido entre as partes;
- i) pagar o valor do encargo pela utilização do espaço concedido;
- j) fornecer todos os gêneros alimentícios, mercadorias, bem como materiais e embalagens, inclusive os de limpeza, conservação e higiene necessários à execução dos serviços;
- k) executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**;
- l) manter, durante todo o período do Contrato, sob sua exclusiva responsabilidade, funcionário habilitado à frente e responsável pela administração e operação da cantina, 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.;
- m) manter sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste Contrato;
- n) zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela **CONCEDENTE**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- o) comunicar à **CONCEDENTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- p) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
- q) respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na **CONCEDENTE**, a exemplo dos protocolos de segurança em higiene e saúde, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

- r) 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**,
- s) 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;
- t) afastar imediatamente da área da **CONCEDENTE** qualquer empregado seu, por mais qualificado que seja, que venha a criar embaraços ou cuja permanência for julgada indesejável;
- u) 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 quanto 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;
- v) manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- w) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- x) 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;
- y) responsabilizar-se pelo consumo de energia elétrica e de água da área onde instalado o quiosque;
- z) instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadores de boa conduta e capazes de realizar os serviços ora contratados, responsabilizando-se com as despesas de deslocamento, estadia e alimentação;
- aa) 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;
- bb) 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**;
- cc) apresentar mensalmente à **CONCEDENTE** cópia da folha de pagamento dos seus empregados vinculados ao presente Contrato, na forma prevista no § 5º do art. 31 da Lei 8.212/98;
- dd) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;
- ee) manter todas as áreas da cantina, 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;
- ff) permitir aos representantes da **CONCEDENTE** livre acesso, em qualquer época, para fiscalização às instalações da área do imóvel concedido;
- gg) responsabilizar-se pelo fornecimento de todos os utensílios e eletrodomésticos necessários ao bom funcionamento da cantina, inclusive os de utilização dos usuários, tais como: talheres, bandejas, pratos, copos, guardanapos de papel, cadeiras e mesas, etc., ora Anexo \_\_deste Contrato;
- hh) manter, sempre visível, tabela de preços;
- ii) recolher diariamente o lixo em sacos plásticos adquiridos por conta própria, bem como efetuar a limpeza diária e desinsetização, quando necessário, observando as obrigações indicadas no subitem 6.2. (TERMO DE REFERÊNCIA) do Edital;
- jj) responsabilizar-se pelas reformas e instalações necessárias nas dependências onde funcionará o quiosque, devendo apresentar projeto, encarregando-se das obras e assumir todos os custos, sem direito a ressarcimento atuais e/ou futuros;



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

- kk) manter o caixa com sistema de fichas descartáveis isoladas dos demais serviços, a fim de evitar manuseio de dinheiro, alimentos e instrumento pelos funcionários;
- ll) responsabilizar-se por todo e qualquer dano que venha ocasionar na área da cantina ou a terceiros durante o período contratado, 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;
- mm) responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;
- nn) usar o espaço da cantina apenas para a execução do objeto desta contratação, sendo vedado a utilização para qualquer outra destinação, salvo se expressamente autorizada pela **CONCEDENTE**;
- oo) obedecer, rigorosamente, à Portaria nº 1428/93 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e a toda a legislação pertinente;
- pp) utilizar, na preparação de bebidas da cantina, água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana para preparação, mediante controle de potabilidade 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) 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;
- ss) arcar com a despesa de uso de gás necessário ao funcionamento dos equipamentos da cantina, ficando o abastecimento e o controle de estoque necessário sob sua inteira responsabilidade;
- tt) responsabilizar-se pela manutenção predial, que consiste na pintura interna anual do espaço, além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;
- uu) responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou por ventura, os de propriedade da **CONCEDENTE**, devendo, em referência a estes últimos, ressaltado o desgaste natural, arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;
- vv) destinar os equipamentos instalados no quiosque somente para o preparo de refeições a serem servidas nas respectivas dependências;
- ww) efetuar toda manutenção interna, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica e predial), zelando pela conservação da cantina durante o período que estiver sob sua responsabilidade.

#### **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;
- b) proceder à publicação resumida deste instrumento de contrato 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) fornecer local para a guarda de materiais, equipamentos e utensílios da **CONCESSIONÁRIA**;
- d) facilitar o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, designados para execução deste Contrato, às instalações onde os mesmos serão executados;
- e) disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.
- f) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- g) receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

- h) aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo a administração exigir as modificações que se evidenciarem convenientes, principalmente com a finalidade de manter o padrão de qualidade aos serviços executados pela **CONCESSIONÁRIA**.
- i) realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela **CONCESSIONÁRIA**, necessários à boa prestação dos serviços.
- j) notificar a **CONCESSIONÁRIA** por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

#### **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;
- 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 dos lanches, 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** – A fiscalização deste Contrato caberá as servidoras: Joseane Santos Souza, Matrícula 92053137, Coordenadora de Apoio Administrativo (Concessão de uso relativo ao Lote 1 – *campus I*) e Ana Flávia Soares, Matrícula 72.654.089-7, Coordenadora do Módulo de Odontologia (Concessão de uso relativo ao Lote 2 - *campus II*)

**Subcláusula Terceira** – A fiscalização do uso dos espaços (imóveis) e manutenções contratuais serão realizadas pela Prefeitura de Campus.

**Subcláusula Quarta** – Caberá a fiscalização do recebimento dos aluguéis a Gerência Financeira/Tesouraria (GEFIN/TESOURARIA), telefone: (77) 3424- 8600.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES**



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

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**

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**

Integram o presente Contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste Instrumento, inclusive seus anexos, em 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.



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

**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 da cantina 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 da cantina, 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 2022.

\_\_\_\_\_  
**CONCEDENTE**

\_\_\_\_\_  
**CONCESSIONÁRIA**

\_\_\_\_\_  
**Testemunhas**

\_\_\_\_\_  
**Testemunhas**



ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modalidade de Licitação<br><b>CONCORRÊNCIA</b> | Número<br>001/2023 |
|--|--------------------|

Em cumprimento ao Instrumento Convocatório acima identificado, declaramos ter conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ 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. 001/2023

**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modalidade de Licitação<br><b>CONCORRÊNCIA</b> | Número<br>001/2023 |
|--|--------------------|

Declaramos sob as penas da lei, especialmente em face do quanto disposto no inc. V do artigo 184 da Lei Estadual 9.433/05, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas a teor do art. 186 do mesmo diploma.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 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. 001/2023

**ANEXO VIII**

**RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
A SEREM DISPONIBILIZADOS**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modalidade de Licitação<br><b>CONCORRÊNCIA</b> | Número<br>001/2023 |
|--|--------------------|

| <b>QTDE</b> | <b>EQUIPAMENTO</b>  | <b>ESTADO DE CONSERVAÇÃO</b> |
|-------------|---|------------------------------|
| 01          | FREEZER<br>Freezer vertical porta – 121 L                                       |                              |
| 01          | CHAPA ELÉTRICA<br>Chapa elétrica inox 65cm                                      |                              |
| 01          | MICRO-ONDAS<br>Micro-ondas 20 L   |                              |
| 01          | FRITADEIRA<br>Fritadeira elétrica   |                              |
| 01          | ESTUFA PARA ALIMENTOS<br>Estufa vapor reta com display com no mínimo 3 bandejas |                              |
| 01          | REFRESQUEIRA<br>Com no mínimo 2 depósitos de 15 litros cada                     |                              |
| 01          | FOGÃO<br>Fogão com 4 queimadores  |                              |
| 01          | LIQUIDIFICADOR<br>Liquidificador industrial 8 L                                 |                              |
| 01          | SANDUICHEIRA<br>Sanduicheira elétrica em inox                                   |                              |
| 01          | FORNO ELÉTRICO<br>Forno elétrico 77 L   |                              |

\_\_\_\_\_ 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. 001/2023

**ANEXO IX**

**LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO  
(VALORES MÁXIMOS A SEREM PRATICADOS)**

|  |                    |
|--|--------------------|
| Modalidade de Licitação<br><b>CONCORRÊNCIA</b> | Número<br>001/2023 |
|--|--------------------|

| <b>ITEM</b> | <b>PRODUTO<br/>(somente o nome básico do item)</b>           | <b>Unidade<br/>Medida</b> | <b>QDT</b> | <b>VALOR<br/>MÉDIO<br/>UNITÁRIO</b> |
|-------------|--|---------------------------|------------|-------------------------------------|
| 01          | - Esfiha de carne/frango 90g                                 | um                        | 1          | R\$ 5,50                            |
| 02          | - Quibe 90g  | Un                        | 1          | R\$ 6,00                            |
| 03          | - Coxinha de Frango 90g                                      | Un                        | 1          | R\$ 5,33                            |
| 04          | - Boliviano 90g  | Un                        | 1          | R\$ 5,33                            |
| 05          | - Empada de Frango/ Bacalhau/Camarão 90g                     | Un                        | 1          | R\$ 7,28                            |
| 06          | - Pastel de forno de Frango/Queijo e Presunto/Carne 90g      | Un                        | 1          | R\$ 5,77                            |
| 07          | - Enroladinho de Salsicha/Queijo e Presunto 90g              | Un                        | 1          | R\$ 5,47                            |
| 08          | - Sonho com recheio de goiabada 90g                          | Un                        | 1          | R\$ 4,50                            |
| 09          | - Banana Real 90g  | Un                        | 1          | R\$ 4,30                            |
| 10          | - Pastel Frito de Frango/Carne 90g                           | Un                        | 1          | R\$ 5,60                            |
| 11          | - Pãozinho de Queijo 90g                                     | Un                        | 1          | R\$ 3,83                            |
| 12          | - Pãozinho de Queijo com recheio de queijo/frango/atum 90g   | Un                        | 1          | R\$ 5,73                            |
| 13          | - Croquete de Queijo/Carne/Frango/Misto 90g                  | Par                       | 1          | R\$ 5,93                            |
| 14          | - Bauru com recheio misto 90g                                | Un                        | 1          | R\$ 5,33                            |
| 15          | - Torta Salgada 90g  | Un                        | 1          | R\$ 6,73                            |
| 16          | - Pizza Brotinho 90g   | Un                        | 1          | R\$ 6,30                            |
| 17          | - Tapioca Recheada (Opções variadas de recheio) 90g          | Un                        | 1          | R\$ 11,93                           |
| 18          | - Pão francês 50g com queijo e presunto                      | Un                        | 1          | R\$ 6,70                            |
| 19          | - Misto quente queijo e presunto com pão fatiado 90g         | Un                        | 1          | R\$ 6,53                            |
| 20          | - Hambúrguer (Opções variadas de recheio) 90g                | Un                        | 1          | R\$ 15,13                           |
| 21          | - Sanduíche Natural com pão fatiado 20 a 25g cada            | Un                        | 1          | R\$ 7,70                            |
| 22          | - Cachorro quente com: 01 Salsicha e pão em média 50g        | Un                        | 1          | R\$ 6,43                            |
| 23          | - Pão francês com manteiga 50g                               | Un                        | 1          | R\$ 2,93                            |
| 24          | - Torta doce recheada e cobertura (variações de recheio) 90g | Un                        | 1          | R\$ 6,60                            |
| 25          | - Torta salgada recheada (Opções variadas de recheio) 90g    | Um                        | 1          | R\$ 6,70                            |
| 26          | - Bolos simples diversos – fatia 90g                         | Un                        | 1          | R\$ 4,03                            |
| 27          | - Água Mineral copo – 200 ml                                 | Un                        | 1          | R\$ 2,10                            |
| 28          | - Água Mineral garrafa – 500 ml                              | Un                        | 1          | R\$ 3,13                            |
| 29          | - Água Mineral com gás garrafa – 500 ml                      | Un                        | 1          | R\$ 4,13                            |
| 30          | - Refrigerantes em lata – 350 ml                             | Un                        | 1          | R\$ 4,73                            |
| 31          | - Suco Natural de laranja – 300 ml                           | Un                        | 1          | R\$ 5,40                            |
| 32          | - Suco Natural sabores variados – 300 ml                     | Un                        | 1          | R\$ 5,40                            |
| 33          | - Suco Natural sabores variados com leite – 300 ml           | Par                       | 1          | R\$ 6,07                            |
| 34          | - Suco Natural sabores variados – 300 ml                     | Un                        | 1          | R\$ 5,57                            |
| 35          | - Café com leite -200 ml                                     | Un                        | 1          | R\$ 3,60                            |
| 36          | - Capuccino – 200 ml   | Par                       | 1          | R\$ 6,67                            |
| 37          | - Chocolate Quente – 200 ml                                  | Un                        | 1          | R\$ 5,67                            |



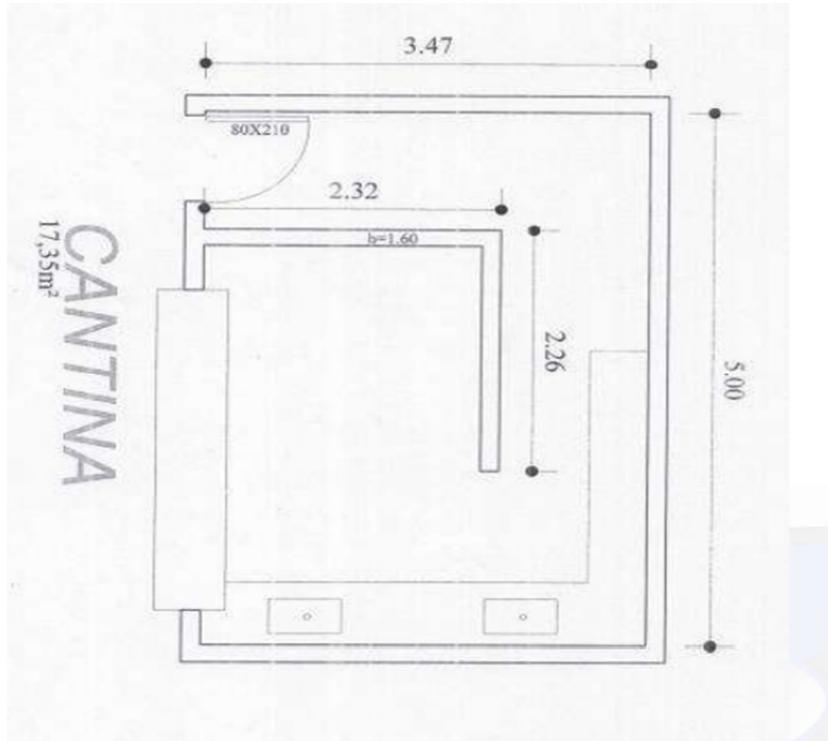
ESTADO DA BAHIA  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB  
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 001/2023

|    |  |     |   |           |
|----|--|-----|---|-----------|
| 38 | - Mingau Diversos sabores – 200 ml                               | Un  | 1 | R\$ 7,67  |
| 39 | - Mungunzá – 200 ml  | Un  | 1 | R\$ 7,67  |
| 40 | - Arroz Doce – 200 ml  | Un  | 1 | R\$ 7,67  |
| 41 | - Iogurte 250 ml   | Un  | 1 | R\$ 4,27  |
| 42 | - Coco verde unidade   | Un  | 1 | R\$ 3,93  |
| 43 | - Refresco copo 200 ml   | Un  | 1 | R\$ 4,27  |
| 44 | - Refresco copo 300 ml   | Un  | 1 | R\$ 3,83  |
| 45 | - Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado copo 300 ml | Un  | 1 | R\$ 9,00  |
| 46 | - Sopa de Verduras/legumes 300 ml                                | Un  | 1 | R\$ 14,50 |
| 47 | - Picolé Diversos sabores – 90g                                  | Par | 1 | R\$ 6,87  |
| 48 | - Sorvete copo – 200 ml  | RI  | 1 | R\$ 7,33  |
| 49 | - Salada de Fruta – Copo 300 ml                                  | Cx  | 1 | R\$ 9,00  |
| 50 | - Açaí – Copo 300 ml   | Cx  | 1 | R\$ 13,00 |



**ANEXO X - PLANTAS BAIXAS**

**FIGURA 1 - CANTINA DO MÓDULO ADMINISTRATIVO**



**FIGURA 2 - CANTINA DO MÓDULO DE ODONTOLOGIA**

