



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

PREÂMBULO

1. 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 nº 8.666/93 e respectivas alterações, bem como à legislação específica.

2. Processo administrativo:

072.8836.2018.
0006049-01

3. Órgão/entidade e setor:

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA /UESB – Pró-Reitoria de Administração –
– Prefeitura de Campus de Vitória da Conquista.

4. Modalidade/número de ordem:

() Concorrência nº 01/2019

5. Tipo de Licitação:

() Menor valor de referência (V), conforme o subitem 5.1 deste Edital

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

Concessão Remunerada de Uso dos Espaços Físicos dos Restaurantes Universitários dos *Campi* de Vitória da Conquista, Jequié e Itapetinga, para preparo e fornecimento de refeições (Café da Manhã, Almoço e Jantar) no sistema bandeirão, e de lanches (apenas no *Campus* de Itapetinga) a Estudantes, servidores técnicos e docentes, além de visitantes.

7. Prazo para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente: até 20 dias após a data de homologação.

8. Local, dia e hora para recebimento das propostas e documentos e início da sessão pública da licitação:

Endereço: **SALA DA GERÊNCIA ADMINISTRATIVA DO CAMPUS DA UESB DE VITÓRIA DA CONQUISTA, localizada na Estrada do Bem Querere, s/n, Bairro Universitário, CEP 45.031-900, Vitória da Conquista - BA**

Data: 20/03/2019 Horário: 09:30H

Patrimônio líquido mínimo necessário:

5.000,00 (Cinco mil reais)

9. Exame prévio da minuta e aprovação da assessoria jurídica:

() Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pela Procuradoria Jurídica da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, através do Parecer Jurídico N° 04/2019, em 10 de janeiro de 2019.

10. Sumário:

PARTE I – PROPOSTAS

SEÇÃO I. Especificações para elaboração da proposta de preços
SEÇÃO II. Termo de Referência do objeto da licitação

PARTE II – HABILITAÇÃO

() SEÇÃO I. Documentos de Habilitação
() SEÇÃO II. Certificado de Registro Cadastral CRC/CRS

PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

- () SEÇÃO III. Participação de cooperativas de trabalho
() Sim
() Não

PARTE IV – ANEXOS

ANEXO I – DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

Título I – Dos Princípios

Título II – Dos Impedimentos

Título III – Das Propostas e dos Documentos de Habilitação

Título IV – Do Procedimento da Licitação

Título V – Dos Contratos

Título VI – Das Penalidades

Título VII – Da Revogação e Anulação

Título VIII – Do Foro

ANEXO II – Modelo de Procuração

ANEXO III – Modelo de declaração quanto à regularidade fiscal (LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06) [exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]

ANEXO IV – Modelos de prova de qualificação Técnica:

IV. 1 Comprovação de Aptidão para o Desempenho

IV. 2 Declaração de Ciência dos Requisitos Técnicos

ANEXO V – Minuta do contrato

ANEXO VI – Modelo de descrição de proposta de preços e declaração de elaboração independente de proposta

ANEXO VII – Modelo de Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor

ANEXO VIII – Modelo de declaração de enquadramento (Lei Complementar nº 123/06) [exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]

ANEXO IX – Indicação Das Instalações, Do Aparelhamento e do Pessoal Técnico

ANEXO X - Relação dos equipamentos integrantes do restaurante disponibilizados pela concedente à concessionária.

11. Informações e esclarecimentos adicionais

As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser obtidos no portal www.comprasnet.ba.gov.br, <http://www2.uesb.br/transparencia/licitacoes> ou solicitados ao responsável pela expedição do instrumento convocatório.

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

Servidor responsável e portaria de designação: **ANA RITA GONÇALVES DE OLIVEIRA – PORTARIA nº0447, de 21/03/2017**

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

Horário:	Das 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00	Tel.:	Tel.: (77) 3425-9398	Fax:	Tel.: (77) 3424-8667	E-mail:	copeluesb@gmail.com
----------	---	-------	----------------------	------	----------------------	---------	--

Vitória da Conquista - BA, 20 de fevereiro de 2019

ANA RITA GONÇALVES DE OLIVEIRA
PRESIDENTE DA COPEL



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

PARTE I – PROPOSTAS

SEÇÃO I
ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

1. A proposta de preços terá validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data fixada neste instrumento para início da sessão pública, ainda que a licitante estipule prazo menor ou que não a consigne.
 - 1.1 Será considerada não escrita a fixação de prazo de validade inferior ao mínimo, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.
2. O proponente deverá elaborar a sua proposta escrita de preços de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência, em consonância com o modelo proposto neste convocatório, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
3. No valor da proposta deverão estar contempladas todas e quaisquer despesas necessárias ao 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 Contratada, 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 Contratada das obrigações.
4. A licitante deverá observar as cláusulas e condições do instrumento de contrato constante deste convocatório precedentemente à elaboração da proposta.
5. As microempresas e empresas de pequeno porte que desejarem os benefícios da Lei Complementar nº 123/06, deverão indicar esse enquadramento tributário na **Declaração de Enquadramento**, conforme o modelo da **PARTE IV - ANEXO VIII** deste instrumento.
6. A licitante deverá incluir no **envelope de proposta de preço**, sob pena de desclassificação, os seguintes documentos:
 - (✓) Descrição da proposta de preços e declaração de elaboração independente de proposta (**PARTE IV - ANEXO VI**)
 - (✓) Declaração de enquadramento, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte interessadas na concessão de tratamento diferenciado assegurado pela Lei Complementar nº 123/06. (**PARTE IV - ANEXO VIII**)

SEÇÃO II
TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. **DESCRIPTIVO:** A presente Licitação tem por objeto a Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de refeições (Café da Manhã, Almoço e Jantar), no sistema bandejão, e de lanches (apenas no *Campus* de Itapetinga), os quais serão servidos nas dependências dos Restaurantes Universitários dos *Campi* de Vitória da Conquista, Jequié e Itapetinga, mediante cessão administrativa de uso de bem público, com instalações situadas nos seguintes endereços:
 - I- *Campus* Vitória da Conquista, localizado na Estrada do Bem Querer, s/n, Bairro Universitário, CEP 45.031-900, Vitória da Conquista – BA.
 - II- *Campus* Jequié, Localizado Av. José Moreira Sobrinho, S/N – Jequiezinho, CEP: 45.206-190 – Jequié – BA.
 - III- *Campus* Itapetinga, localizado Rodovia BA 415, Km 03, CEP: 45.700-000 - Itapetinga – BA.
 - 1.1. Os espaços físicos dos Restaurantes Universitários dos *Campi* de Vitória da Conquista, Jequié e Itapetinga possuem, respectivamente, áreas de 640m² (seiscentos e quarenta metros quadrados), 471,18m² (quatrocentos e setenta e um vírgula dezoito metros quadrados) e 264,43m² (duzentos e sessenta e quatro vírgula quarenta e três metros quadrados); sendo que a Lanchonete (no *Campus* de Itapetinga) possui 9,46m² (nove vírgula quarenta e seis metros quadrados).
2. **PADRÃO DAS REFEIÇÕES:**
 - 2.1. **REFEIÇÃO DA MANHÃ E DA NOITE:** - As refeições da manhã e da noite serão compostas de:



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

- a) 1 (uma) xícara de 200ml de café (puro ou com leite), ou 1 (um) copo de 300ml de suco de fruta (opção de duas frutas);
- b) 2 (dois) pães com massa padrão de 50g, fresco (do dia) e disponíveis, com e sem manteiga ou margarina (neste caso, com o equivalente a uma colher de chá - 5g);
- c) Complemento 01 - oferta de 02 (duas) opções entre os seguintes itens: uma porção (composta por até 03 pedaços) de abóbora ou batata doce ou banana da terra ou inhame ou aipim; e porção de uma fruta (em unidades ou pedaços) oferecida em opção diária de, no mínimo, 02 (dois) tipos, observadas a diversidade e a disponibilidade da época;
- d) Complemento 02 - oferta de 02 (duas) opções, dentre os seguintes itens: uma opção diária de fatia de bolo ou de cuscuz ou de lelé; e um copo de 250ml de mingau (aveia, tapioca ou milho) ou de mungunzá.

2.2. REFEIÇÃO DO MEIO DIA: O almoço deverá ser oferecido no sistema bandejão com, no mínimo, 600 gramas de comida pronta e será composto de Prato Principal, Complementos, Guarnições, Saladas, Sucos e Sobremesas, em acordo com o estabelecido a seguir.

2.2.1 PRATO PRINCIPAL - entende-se por prato principal o preparo de soja e de carnes (bovina, suína, frango e peixes). Serão oferecidas opções diárias mínimas de 05 (cinco) das preparações a seguir, das quais apenas 02 (duas) poderão ser repetidas na mesma semana:

- a) soja (proteína texturizada, bolinho, panqueca, etc);
- b) Carne bovina moída (almôndega, com vegetais, com batatas, etc), em bifes (na chapa com cebola, ao molho com ervilha, ao molho madeira, na chapa ao molho pimentão, etc), ensopado, desfiada, assada, estrogonofe, etc;
- c) Fígado bovino (bife e isca com cebola, ao molho de ervilhas, à portuguesa, etc);
- d) Carne de frango assada (sem molho ou ao molho de ervilhas, de mostarda, tártaro, etc), cozida (com batatas, estrogonofe, xadrez, etc);
- e) Carne suína assada (sem molho ou ao molho tártaro, etc), cozida;
- f) Feijoada completa;
- g) Carne de Peixe em filé ou posta (moqueca ou ensopado ou ao molho, etc);
- h) Panqueca (recheios variados).

2.2.2 COMPLEMENTOS:

- a) diariamente, feijão de caldo (carioca ou preto) e hipossódico (sem sal e sem carne), além de arroz branco e arroz integral (para atendimento, no mínimo, aos comensais vegetarianos)); e,
- b) com frequência de ao menos 03 (três) vezes por semana, feijão tropeiro e arroz (a grega, com cenoura, etc).
 - b.1) O comensal poderá escolher o tipo de feijão e de arroz.

2.2.3 GUARNIÇÕES: serão oferecidos diariamente, 02 (dois) tipos de guarnições, conforme listado a seguir:



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

- 2.2.3.1** Batata gratinada; farofas (cenoura, banana da terra, cuscuz, etc); Macarrão (ao alho e óleo, ao sugo, à bolonhesa, etc); Purês (variados); ou outras guarnições a critério da CONCESSIONÁRIA, com a anuência da Universidade;
- 2.2.3.2** Pelo menos uma das opções de guarnições será composta de macarrão ou batata, oferecidas alternadamente. A segunda opção oferecida diariamente será sempre diferente daquela oferecida nos dias anteriores, de modo a garantir diversidade de opções.
- 2.2.4** **SALADAS** - serão oferecidos diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo uma salada crua e uma salada cozida durante a semana, as opções do terceiro dia serão sempre diferentes daquelas dos dois dias anteriores e as opções do quinto dia serão sempre diferentes daquelas dos quatro dias anteriores.
- 2.2.5** **SUCOS** - serão oferecidas diariamente para cada comensal 02 (duas) opções de suco em 1 (um) copo de 300 (trezentos) ml de poupa de fruta (acerola, cajá, caju, goiaba, manga, umbu, etc, respeitadas as disponibilidades sazonais de oferta). A oferta poderá ser repetida em dia não consecutivo, apenas uma vez durante a semana. As opções servidas no almoço poderão ser das mesmas frutas servidas durante a refeição da manhã ou do noturno.
- 2.2.6** **SOBREMESA** - serão oferecidos dois tipos de frutas (em porções ou inteiras) de melancia, melão, laranja, banana ou outras frutas, respeitadas disponibilidade de época e variação diária; ou outras sobremesas, a critério da CONCESSIONÁRIA, com a anuência da Universidade.
- 2.2.7** Em complementação ao cardápio, deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos comensais e dispostos em local específico do refeitório os seguintes itens:
- a) sal iodado;
 - b) palitos;
 - c) molho de pimenta;
 - d) guardanapos de papel (tamanho mínimo de 24 x 24cm);
 - e) farinha devidamente acondicionada em farinha;
 - f) azeite de Oliva, acondicionado em lata/vidro apropriado;
 - g) vinagre, acondicionado em plástico/vidro apropriado;
 - h) açúcares cristal ou demerara; e, adoçante;
 - j) cafezinho e chá (estes, após o almoço e a refeição da noite).
- 2.2.8** Deve-se reservar, aproximadamente, 20% das preparações líquidas sem adição de açúcar para serem usadas com ou sem adoçante a critério do comensal.
- 2.2.9** A UESB, por solicitação dos estudantes, prestará informação à CONCESSIONÁRIA sobre a quantidade de comensais com direito a subsídios, submetidos a dieta vegetariana, para os quais serão oferecidas preparações, grão de bico ou lentilha ou ervilha minimamente processada, feijão de caldo sem carne (feijão hipossódico), arroz integral, sopas e guarnições.

LANCHONETE

- 2.3. A empresa vencedora para exploração dos Restaurantes assumirá automaticamente a administração da Lanchonete do Campus de Itapetinga, comprometendo-se a praticar no máximo os valores estipulados para cada item conforme descrito neste Edital (subitem 2.16.)**
- 2.4. A administração da lanchonete irá perdurar enquanto o contrato com os Restaurantes estiver em vigor.**
- 2.5.** Para a instalação da Lanchonete, a empresa licitante receberá o local limpo com toda a infraestrutura necessária para funcionamento, cabendo à empresa vencedora fornecer os equipamentos/mobiliários indispensáveis ao pleno funcionamento do local.
- 2.6.** Caberá à empresa vencedora a divulgação dos seus serviços, podendo, para isso, utilizar de identidade visual própria, desvinculada da identidade visual do empreendimento, com seu próprio nome e marca que a identifique.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

- 2.7.A Lanchonete funcionará de segunda a sexta-feira, das 07h00min às 22h00min. Deverá ainda ter disponibilidade para funcionamento em horários extraordinários quando da realização de eventos/atividades institucionais, a partir de contato prévio estabelecido entre as partes.
- 2.8.É de competência da empresa vencedora os custos do investimento inicial.
- 2.9.É de responsabilidade da empresa vencedora, providenciar seguro para seus equipamentos, instalações e pessoas.
- 2.10.A empresa vencedora deverá, em todas as fases do processo de seleção, implementação e funcionamento da Lanchonete, observar as normas de higiene, segurança e limpeza, bem como de transporte, conservação, armazenamento, exposição e produção dos produtos alimentícios, em especial as previstas nas normas da ANVISA, as quais passam a integrar o presente instrumento.
- 2.11. Deverá, ainda, a empresa vencedora, responsabilizar-se pela higienização da área interna da Lanchonete e das áreas de carga e descarga, inclusive no que diz respeito aos resíduos orgânicos, obedecendo às normas de recolhimento e segregação de resíduos, bem como realizando periodicamente a desinsetização e controle de pragas.
- 2.12. É vedado o reaproveitamento de comidas.
- 2.13. Funcionários da empresa vencedora deverão estar devidamente registrados, de acordo com a legislação trabalhista e previdenciária; realizar exames médicos e laboratoriais periódicos, bem como utilizar uniforme e equipamento de proteção individual.
- 2.14. A empresa deverá permitir que, a qualquer momento, a UESB, por meio de representante por ela designado, faça inspeções e auditorias a todas as instalações do Lanchonete, devendo a Empresa, para tanto, apresentar as comprovações de que vem atendendo aos critérios estabelecidos pela ANVISA, a exemplo de exames médicos dos funcionários.
- 2.15. O não cumprimento das normas estabelecidas pela ANVISA, ou qualquer outra estabelecida neste Termo de Referência, no Edital de Convocação, bem como no contrato, resultante desta licitação, gerará uma advertência formal, tendo a concessionária o prazo de 05 (cinco) dias úteis para saná-la. O não atendimento das advertências da Instituição implicará em penalidades que vão desde aplicação de multa contratualmente estabelecida, podendo culminar com revogação do contrato.
- 2.16. LANCHES A SEREM OFERECIDAS COM OS RESPECTIVOS PREÇOS (VALOR MÁXIMO):**

TIPO	GRAMATURA	PREÇO UNITÁRIO
ALIMENTOS		
- Croquete de queijo	90g	1,83
- Quibe	90g	2,03
- Risoles carne	90g	2,10
- Pão de queijo	90g	1,13
- Coxinha de frango	90g	1,90
- Esfiha carne / queijo	90g	2,03
- Pastel carne / queijo	90g	2,03
SANDUÍCHES		
- Pão francês com queijo	50g	1,43
- Pão francês com presunto	50g	1,43
- Pão francês com queijo e presunto	50g	1,87
- Pão francês com manteiga	50g	0,87
- Cachorro Quente com: 1 salsicha	Pão entre 60 e 80 g	2,17
- Cachorro Quente com: 2 salsichas	Pão entre 60 e 80 g	2,47
- Misto frio pão fatiado	20 a 25g	2,37
- Sanduiche natural Pão fatiado	20 a 25g	3,00
DOCES E BOLOS		



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

- Brigadeiro		1,47
- Barra de cereais 25g	25g	1,67
- Balas (1ª qualidade)	(1ª qualidade)	0,15
- Chocolates em barra	25g	1,83
- Chocolates em barra	30g	1,93
- Chocolates em barra	40g	2,15
- Biscoitos embalados (de indústria)	Pacote entre 170 e 200g	3,00
- Bolo Simples	100g	1,67
BEBIDAS		
- Café (copo)	180ml	1,08
- Cafezinho xícara ou copinho	50ml	0,50
- Pingado	200ml	1,67
- Chás variados	300 a 330 ml	1,57
- Chás variados (Garrafa)	300 a 350ml	1,72
- Leite copo	500ml	1,23
- Água mineral copo	200 ml	0,78
- Água mineral (Garrafa)	500 ml	1,35
- Refrigerantes em geral Lata	350 ml	2,93
- Refrigerantes em geral garrafa	290 ml	2,40
- Suco natural de frutas copo	300 ml	1,50
- Refresco copo	200 ml	1,07
- Refresco copo	300 ml	1,23
- Achocolatado	200 ml	1,73
TOTAL		

3 DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO:

3.1 O R.U. funcionará durante todos os meses do ano, nos dias de segunda a sexta-feira e aos sábados. Os horários de funcionamento convencionados poderão sofrer alterações, inclusive com a possibilidade de abertura sábado à noite, domingos e feriados.

3.2 Horários de funcionamento do R.U.

3.2.1 De segunda a sexta-feira:

- Café da manhã: 07:00h até às 09:00h;
- Almoço: 11:00h até 15:00h;
- Jantar: 17:00h até 21:30h.

3.2.2 Nos dias de sábado:

- Café da Manhã: 07:00h até 09:00h;
- Almoço: 11:00h até 15:00h.

3.2.3 As condições e horários de funcionamento para o fornecimento de refeições de café da manhã e jantar poderão sofrer ajustes e (ou) adequações a critério da administração, visando o melhor atendimento do público alvo institucional, podendo ser implementado, inicialmente, somente o almoço.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

4 PÚBLICO USUÁRIO E FORMAS DE ACESSO AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO:

- 4.1** São usuários do R.U. os estudantes habilitados às Ações da Assistência Estudantil da UESB, com direito a subsídio parcial, os demais estudantes, os visitantes e os servidores docentes e técnicos/analistas administrativos da Instituição.
- 4.2** O preço unitário das refeições para os usuários sem direito a subsídio (Comunidade Acadêmica da Universidade em geral) deverá sofrer um desconto de 10%.
- 4.3** Os subsídios aos estudantes habilitados às Ações da Assistência Estudantil deverão ser disponibilizados diariamente, nas seguintes quantidades:

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA SUBSIDIADA POR <i>CAMPUS</i>		
	ITAPETINGA	JEQUIÉ	VITÓRIA DA CONQUISTA
REFEIÇÃO DA MANHÃ	100	130	150
ALMOÇO	325	455	525
REFEIÇÃO DA NOITE	200	130	75
TOTAL	625	715	750

- 4.4** A quantidade estimada de refeições subsidiadas poderá ser modificada pela Instituição, em acordo com a Política de Permanência Estudantil da UESB.
- 4.5** O acesso ao R.U. será controlado pela CONCESSIONÁRIA por catraca eletrônica, de sua propriedade.
- 4.6** O acesso de estudantes com direito a subsídios será controlado através de um Sistema identificado, de responsabilidade da UESB.

5 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 5.1** Será adjudicado o objeto da licitação à empresa cuja proposta apresente o menor valor de referência (V), que resulta do cálculo a seguir :

$$V = P + A$$

$$P = (2a + 4b + 3c) / 9$$

$$A = \frac{1000}{d}$$

onde:

a = preço unitário do café da manhã (peso 2);

b = preço unitário do almoço (peso 4);

c = preço unitário do jantar (peso 3)

d = valor (em reais) ofertado pela empresa licitante, para pagamento mensal, pela concessão de uso dos espaços destinados aos R.U.s, com lance mínimo de 5.000,00 (cinco mil reais).

O valor de referência é encontrado pela fórmula a seguir:

$$V = P + A = \frac{2a + 4b + 3c}{9} + \frac{1000}{d} = \frac{(2 \times 7,79) + (4 \times 7,49) + (3 \times 7,79)}{9} + \frac{1000}{5000}$$

$$\text{Logo, } V = 7,65 + 0,20 = 7,85$$

Obs.: O valor ofertado, para pagamento mensal, correspondente a cada campus, pela concessão de uso dos Restaurantes será formado pelos seguintes percentuais:

Vitória da Conquista – 50%



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

Jequié – 30%

Itapetinga – 20%

- 5.2** Será(ô) desclassificada(s) a(s) proposta(s) que não atenda(m) às exigências do Edital, ou que apresentarem média ponderada maior que **7,85 (sete vírgula oitenta e cinco décimos)**.
- 5.3** Os valores propostos para fornecimento de refeição para a comunidade universitária deverão ser mantidos para possíveis fornecimentos de alimentação para convidados ou participantes de eventos, contratos e/ou convênios que a UESB venha a celebrar.
- 5.4** Início das atividades: O prazo para início das atividades e abertura do primeiro Restaurante Universitário a ser assumido, será de, improrrogavelmente, até 30 (trinta) dias, contados a partir da assinatura deste Contrato.
- 5.4.1** A Empresa vencedora assumirá gradativamente os Restaurantes, à medida que os contratos forem finalizados em cada campus.
- 5.5** VISTORIA: O licitante interessado em participar desta concorrência PODERÁ vistoriar os locais onde serão executados os serviços, até 48 (quarenta e oito) horas que anteceder a data fixada no preâmbulo deste Edital para o recebimento e abertura dos envelopes Documentação e Proposta, com o objetivo de se inteirar das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto às respectivas Prefeituras de Campus.
- 5.6** COMERCIALIZAÇÃO PROIBIDA. É terminantemente proibida a comercialização de: Bebidas alcoólicas, Lanches Salgados, Chocolates, Artigos de tabacaria, Remédios, Bilhetes lotéricos, Caça níqueis, Jogo de azar; Substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 11.343/2006 de 23 de agosto de 2006 e suas possíveis alterações), a exceção do *Campus* de Itapetinga, onde poderão ser comercializados os lanches indicados no subitem 2.16 (na área reservada ao funcionamento da Lanchonete).
- 5.7** Fica, também, proibida a utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas, além da guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 5.8** A CONCEDENTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual. A CONCESSIONÁRIA deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.
- 5.9** A CONCESSIONÁRIA deverá manter nos locais da prestação do serviço, número suficiente de funcionários para atender aos usuários dos restaurantes da UESB dos 03 (três) *Campi*.
- 5.10** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar número suficiente de utensílios, como: pratos de louça, branca ou transparente, talheres de metal, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material desde que perfeitamente estáveis (vidro, cerâmica e/ou aço inoxidável) e materiais descartáveis (copos, guardanapos e palitos de dentes) para atender os usuários.
- 5.11** Os utensílios em geral utilizados no restaurante universitário deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
- 5.12** Alguns mobiliários necessários ao pleno funcionamento do restaurante será de responsabilidade do licitante vencedor, tais como: equipamentos, móveis e demais utensílios domésticos conforme listado neste Edital.
- 5.13** Incluem-se na concessão de uso os equipamentos integrantes dos restaurantes, de propriedade da CONCEDENTE, conforme listado neste Edital.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

- 5.14** A Comissão Própria para Fiscalização e Acompanhamento da Execução dos Contratos da UESB – CPFAC avaliará o estado de conservação dos equipamentos, móveis e utensílios do licitante vencedor. Para tanto, o proponente deverá separar os materiais supracitados e constantes da relação enviada à Comissão de Licitação para respectiva vistoria.
- 5.15** O licitante vencedor poderá adquirir os equipamentos após a divulgação dos resultados da licitação, desde que os mencione na relação de materiais apresentada no envelope de habilitação.
- 5.16** O licitante vencedor deverá apresentar o Alvará de funcionamento do Restaurante Universitário, improrrogavelmente, no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato.
- 5.17** As despesas de consumo de energia elétrica e consumo de água serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 5.18** Durante os meses nos quais as atividades acadêmicas encontrarem-se em recesso letivo ou período de greve, o valor da taxa pela utilização da área será reduzido a 50% (cinquenta por cento) do valor vigente, devendo, entretanto, ser garantido o horário de atendimento, para os servidores da Instituição.
- 5.19** A CONCESSIONÁRIA receberá os imóveis em perfeitas condições de uso. Ao final do contrato, os referidos imóveis deverão ser entregue à Concedente nas mesmas condições oferecidas, sob pena de ressarcimento dos possíveis prejuízos.
- 5.20** Todos os serviços de manutenção predial a serem realizados no imóvel deverão ser previamente submetidos à apreciação e aprovação da Prefeitura de Campus e à Assessoria de Obras da UESB.
- 5.21** Possíveis apontamentos da ANVISA serão sujeitos a ajuste entre as partes.
- 5.22** A CONCEDENTE poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda, acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à CONCESSIONÁRIA fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim.
- 5.23** Na preparação de bebidas no R.U, A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana para preparação, mediante controle de potabilidade empregando a portaria nº 518/2004/ANVISA.
- 5.24** Todos os fornecedores de gêneros alimentícios contratados pela CONCESSIONÁRIA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONCESSIONÁRIA encarregada de realizar visitas técnicas à empresa fornecedora, bem como exigir-lhe que cumpra às já mencionadas Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.
- 5.25** A CONCESSIONÁRIA deverá, ainda:
- 5.25.1** apresentar em local visível o **ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**, atestando possuir as condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação (Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 ANVISA) no prazo máximo de 90 dias a partir da data do início dos serviços e referente às instalações onde a Empresa executa suas atividades operacionais (conforme Portaria nº 1.428/MS de 1993 da ANVISA e legislação superveniente);
 - 5.25.2** 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;
 - 5.25.3** utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de calderões, panelas e cubas de distribuição;
 - 5.25.4** fornecer, aos Funcionários, todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC);



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

- 5.25.5** arcar com a despesa de uso de gás necessário ao funcionamento dos equipamentos do restaurante, ficando o abastecimento e o controle de estoque necessário sob sua inteira responsabilidade;
- 5.25.6** efetuar toda manutenção interna, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica e predial), quanto dos materiais, móveis e equipamentos disponibilizados pela UESB;
- 5.25.7** responsabilizar-se pela manutenção predial, subentendida como uma pintura interna anual dos prédios, além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;
- 5.25.8** responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da UESB, devendo, em referência a estes últimos, ressalvado o desgaste natural, arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento. Neste caso poderá optar pela reparação dos danos (observando as exigências imprescindíveis à preservação da garantia de fábrica) ou pela reposição. Em qualquer situação a UESB não se responsabilizará pelos bens da propriedade da CONCESSIONÁRIA.
- 5.25.9** destinar os equipamentos instalados na cozinha do restaurante somente para o preparo de refeições a serem servidas nas dependências do RU;
- 5.25.10** Servir somente refeições preparadas exclusivamente na cozinha do restaurante da CONCEDENTE;
- 5.26** Os valores propostos para fornecimento de refeição para a comunidade universitária deverão ser mantidos para possíveis fornecimentos de alimentação para convidados ou participantes de eventos, contratos e/ou convênios que a UESB venha a celebrar.

PARTE II – HABILITAÇÃO

**SEÇÃO I
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

1.1 Habilitação jurídica, comprovada mediante a apresentação:

Para pessoas jurídicas:

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

1.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

Para pessoas jurídicas:

1.2.1. Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

- c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante.
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS.
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF.

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

1.2.2 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:

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

1.3 Qualificação Técnica, comprovada através de:

- a) Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante da **PARTE II** deste instrumento (art. 101, II).
 - (X) a.1 Para a demonstração da capacidade técnico-operacional da licitante, será considerada satisfatória a comprovação da execução de **no mínimo de 50%** dos quantitativos previstos no Termo de Referência.
 - (X) Registro ou inscrição na entidade profissional competente, qual seja: CERTIDÃO DO CONSELHO REGIONAL DE NUTRIÇÃO – CRN [Art. 101, I]

1.4 Qualificação econômico-financeira:

- () não exigível em face do pequeno porte da contratação
- (x) a ser comprovada mediante:
 - a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial e Certidão de Regularidade Profissional, emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.
 - b) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, prevista no **PREÂMBULO**, caso o documento não consigne prazo de validade.
 - c) comprovação de patrimônio líquido no montante mínimo indicado na página 1, à data de apresentação das propostas, na forma da lei, admitida a sua atualização com base no INPC do IBGE, permitindo-se, na hipótese de licitação por lotes, a demonstração da qualificação individualizada para cada lote de interesse da proponente. Neste caso, ofertando a licitante proposta para mais de um lote, o patrimônio líquido exigido será a resultante da soma de tantos quantos forem os lotes ofertados.

1.5 Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

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

2. Regras acerca da participação de matriz e filial

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

3. A licitante deverá incluir no envelope de habilitação os documentos acima relacionados, sob pena de inabilitação.

4. A apresentação, pelas licitantes, dentro do envelope de habilitação, do Certificado de Registro Cadastral-CRC ou do Certificado de Registro Simplificado-CRS possibilitará a substituição dos documentos de habilitação, na forma indicada neste instrumento.

**SEÇÃO II
CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL CRC/CRS**

1. Pressupostos para participação.

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

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

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

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

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

2.3 Caso conste no sistema de registro algum documento vencido, a licitante deverá ter apresentado a versão atualizada do referido documento no envelope de habilitação.

PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS

**SEÇÃO III
PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS DE TRABALHO**

() Não poderão participar cooperativas de trabalho nesta licitação.

() Obedecidas as disposições da Lei nº 12.690/12, poderão participar deste certame as cooperativas de trabalho cujo objeto social seja compatível com o objeto da licitação, e que provem, por ocasião da habilitação, a adequação dos seus estatutos às disposições previstas no mesmo diploma.

NOTAS:

1. A admissão de participação de cooperativas de trabalho deve ser analisada no caso concreto, em razão das peculiaridades do objeto da licitação.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

2. Súmula nº 281 do TCU: É vedada a participação de cooperativas em licitação quando, pela natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, houver necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

3. Vide o Termo de Conciliação Judicial firmado entre a União Federal e o Ministério Público do Trabalho na Ação Civil Pública nº 01082-2002-020-10-00-0 (Vigésima Vara do Trabalho de Brasília): abstenção à contratação de cooperativas que atuem em atividades como serviços de limpeza, conservação e manutenção de prédios, equipamentos, veículos e instalações, entre outros.

PARTE IV - ANEXOS

ANEXO I – DISPOSIÇÕES GERAIS DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

**TÍTULO I
DOS PRINCÍPIOS**

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

**TÍTULO II
DOS IMPEDIMENTOS**

2. Não será admitida a participação de interessados que estejam suspensos do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública ou declarados inidôneos, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei estadual nº 9.433/05.

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

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

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

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

**Capítulo I
QUANTO À FORMA**

**Seção I
Aplicável a todas as modalidades**

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

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

**Seção II
Da concorrência**



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

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

9. A proposta de preços deverá estar em original, datilografada ou digitada, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, rubricada em todas as folhas, datada e assinada pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder.

**Capítulo II
QUANTO AO CONTEÚDO**

10. A proponente deverá elaborar a sua proposta de preços em moeda nacional (reais e centavos), observando as disposições do Termo de Referência, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

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

12. A proposta apresentada deverá incluir as despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto da licitação.

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

14. Para a habilitação dos interessados na licitação, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos relacionados no instrumento convocatório.

15. As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**TÍTULO IV
DO PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO**

**Capítulo I
DA CONCORRÊNCIA**

**Seção I
Da fase inicial**

16. A sessão pública da licitação terá início no dia, hora e local designados no instrumento convocatório, facultado às licitantes presentes efetuar o credenciamento de seus respectivos representantes, comprovando que possuem os necessários poderes para a prática dos atos inerentes ao certame.

16.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.

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

16.3 O credenciamento de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo de procuração integrante do instrumento convocatório, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.

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

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

17. Procedido ao credenciamento, a Comissão recolherá o ENVELOPE A – Proposta de Preços e o ENVELOPE B – Habilitação, após o que não mais será admitida a entrega de envelopes.

17.1 O ENVELOPE A – Proposta de Preços e o ENVELOPE B – Habilitação deverão conter os elementos exigidos no instrumento convocatório.

18. Após a entrega da proposta, não mais caberá a desistência da licitante, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado e aceito pela Comissão.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

19. Sempre que houver interrupção da sessão, as licitantes deverão ser notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

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

20. A abertura dos envelopes relativos aos documentos das propostas e de habilitação será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pelas licitantes e pela Comissão.

**Seção II
Da fase de classificação das propostas de preços**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

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

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

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

Seção III
Da fase de habilitação

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

33. A licitante que deixar de apresentar a documentação de habilitação válida será inabilitada.

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

35. A Comissão deliberará sobre a habilitação das três primeiras classificadas, franqueando a palavra uma vez mais aos participantes para que registrem em ata os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato.

36. Procedido ao julgamento da habilitação, e desde que haja declaração expressa de renúncia a recurso, consignada em ata, ou a apresentação do termo de renúncia por todas as licitantes, a Comissão dará sequência ao procedimento.

37. Se não houver a renúncia expressa a interposição de recurso por todas as licitantes, permanecerão fechados os ENVELOPES B – Habilitação das demais proponentes, guardados em poder da Comissão, que providenciará a intimação das licitantes ausentes e aguardará o decurso do prazo recursal.

38. Julgados os recursos eventualmente interpostos, a Comissão procederá à convocação de tantas licitantes classificadas quantas forem as inabilitadas no julgamento, a fim de completar o número de 03 (três) propostas válidas..

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

Capítulo II
DAS DISPOSIÇÕES COMUNS À CONCORRÊNCIA

Seção I
Das impugnações

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

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

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

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

43. A desclassificação da licitante importa a preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

44. Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

**Seção II
Dos recursos**

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

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

45.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas, preferencialmente, mediante a utilização de formulário constante do instrumento convocatório.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Seção IV
Da homologação e adjudicação**

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

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

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

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

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



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

**Seção V
Das disposições finais**

52. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a comissão, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
53. É facultado à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
54. Nos termos do §6º do art. 78 da Lei estadual nº 9.433/05, a Comissão de licitação poderá conceder, se requerido pela licitante, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de documento comprobatório da regularidade fiscal, previdenciária ou da inexistência de processo de falência ou recuperação judicial da requerente, desde que a documentação a ser apresentada retrate situação fática ou jurídica já existente na data da apresentação da proposta.
55. A concessão do prazo de que trata o item anterior ficará condicionada à apresentação, pela licitante, por intermédio do seu representante legal ou mandatário, com poderes expressos, de declaração de que se encontrava, na data da entrega da proposta, em situação regular perante as fazendas públicas, a seguridade social ou o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, conforme o caso, ou que não se encontrava em processo de falência ou recuperação judicial, sendo certo que, expirado o prazo concedido pela comissão de licitação, sem que a licitante apresente o documento que se comprometeu a apresentar, além de ser inabilitado, ficará sujeito às penalidades previstas na Lei estadual nº 9.433/05, observando-se o disposto nos artigos 187 a 191 do mesmo diploma legal.
56. Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da Comissão de licitação.
57. A teor do § 11 do art. 78 da Lei estadual nº 9.433/05, poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir licitante, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele indoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.
58. Os envelopes de habilitação que não tenham sido abertos deverão ser retirados em até 30 (trinta) dias, contados da publicação da homologação da licitação, ficando esclarecido que os envelopes não retirados nesse prazo serão descartados.
59. Os casos omissos serão dirimidos pela comissão, com observância da legislação em vigor.

**TÍTULO V
DOS CONTRATOS**

**Capítulo I
DA FORMALIZAÇÃO**

60. A contratação com a licitante vencedora obedecerá as condições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 132 da Lei estadual nº 9.433/05.
- 60.1 Considerar-se-ão literalmente transcritas no instrumento equivalente todas as cláusulas e condições previstas na minuta de contrato constante do convocatório
61. O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo fixado no edital, na forma dos §§3º e 4º do art. 124 da Lei estadual nº 9.433/05, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 da Lei estadual nº 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.
62. Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá manter todas as condições de habilitação.
63. A assinatura do contrato deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.
64. Se a licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pela licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.
65. Os atos de prorrogação, suspensão ou rescisão dos contratos administrativos sujeitar-se-ão às formalidades exigidas para a validade do contrato originário.
66. Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila: a) a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores; b) o reajustamento de preços previsto no edital e no contrato; c) as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

**Capítulo II
DAS GARANTIAS**

67. As garantias contratuais, quando exigidas, deverão recair sobre uma das seguintes modalidades: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, observadas as disposições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**Capítulo III
DOS PRAZOS DE DURAÇÃO**

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

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

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

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

**Capítulo V
DO REAJUSTAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

**TÍTULO VI
DAS PENALIDADES**

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

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

**Capítulo I
DA DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE**



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

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

**Capítulo II
DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA**

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

**Capítulo III
DA ADVERTÊNCIA VERBAL**

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

**Capítulo IV
DO DESCREDECIMENTO DO SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL**

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

**Capítulo V
DA MULTA**

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

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

**TÍTULO VII
DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO**

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

**TÍTULO VIII
DO FORO**

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

ANEXO II – MODELO DE PROCURAÇÃO

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

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

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

_____ de _____ de 2019.

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

**ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO QUANTO À REGULARIDADE FISCAL
(LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06)**

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

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

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

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

_____ de _____ de 2019.

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

ANEXO IV – MODELOS DE PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

ANEXO IV. 1

COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO PARA O DESEMPENHO

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

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

Especificação	Quantitativo	Prazo de execução

_____, ____ de _____ de 2019.

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

ANEXO IV. 2

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS

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

Em cumprimento ao Instrumento Convocatório acima identificado, declaramos, para os fins da parte final do inciso IV do art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, termos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

_____, ____ de _____ de 2019.

(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro)



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

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/PESSOA FÍSICA.**

A UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB, autarquia estadual vinculada à Secretaria da Educação do Estado da Bahia, instituída pela Lei Delegada n.º 12, de 30 de dezembro de 1980, autorizada pelo Decreto Federal n.º 94.250, de 22 de abril de 1987, reorganizada pela Lei Estadual n.º 13.466, de 22 de dezembro de 2015, credenciada através do Decreto Estadual n.º 7.344, de 27 de maio de 1998, e recredenciada pelo Decreto Estadual n.º 16.825, de 04 de julho de 2016, com sede e foro no KM 04 da Estrada do Bem Querer, no município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 13.069.489/0001-08, adiante denominada **CONCEDENTE**, representada pelo seu Reitor, Prof. Dr. **LUIZ OTÁVIO DE MAGALHÃES**, portador da Carteira de Identidade RG n.º 13816603-04, expedida pela SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob n.º 077.770.018-25, residente no município de Vitória 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) da(s) Carteira de Identidade documento(s) de identidade n.º _____, emitido(s) por _____, 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 dos Espaços Físicos dos Restaurantes Universitários dos *Campi* de Vitória da Conquista, Jequié e Itapetinga, para preparo e fornecimento de refeições (Café da Manhã, Almoço e Jantar) no sistema bandeirão, e de lanches (apenas no Campus de Itapetinga), a estudantes, servidores técnicos e docentes, além de visitantes, de acordo com as condições previstas nas Seções I e II/Parte I do instrumento convocatório), neste Contrato e na Proposta de Preços apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**.

Subcláusula Primeira - Incluem-se na concessão de uso os equipamentos integrantes dos Restaurantes, de propriedade da **CONCEDENTE**, constantes do Anexo I, que ficam fazendo parte integrante deste Contrato independentemente de transcrição.

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

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

Subcláusula Quinta - 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.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

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** pela utilização das áreas dos imóveis pagará à **CONCEDENTE** o valor mensal de R\$ _____ (_____), totalizando o valor global 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.

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 nas Partes I e IV do Instrumento Convocatório, que se consideram literalmente transcritas, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- a) dar início ao funcionamento dos Restaurantes Universitários e da Lanchonete (esta apenas do *Campus* de Itapetinga) improrrogavelmente, no prazo de até 30 (trinta) dias, após a assinatura deste Contrato;
- b) apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, Alvará de Funcionamento expedido pelas Prefeituras dos Municípios de Vitória da Conquista, Jequié e Itapetinga;



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

- c) responsabilizar-se pela infraestrutura necessária para funcionamento da Lanchonete no *Campus* de Itapetinga;
- d) instalar às suas expensas os equipamentos/mobiliários necessários e em boas condições de funcionamento para o bom atendimento dos Restaurantes Universitários e da Lanchonete, dispondo, no mínimo, dos indicados junto com a Proposta de Preços, ora Anexo II deste Contrato, inclusive os de utilização dos usuários, tais como: talheres, bandejas, pratos, copos, guardanapos de papel, marmitas descartáveis, banho-maria, fita filme etc;
- e) responsabilizar-se pelo fornecimento dos demais utensílios e eletrodomésticos necessários ao bom funcionamento dos Restaurantes;
- f) pagar o valor da retribuição pela utilização dos espaços concedidos;
- g) zelar pela boa qualidade das refeições e dos lanches oferecidos, observando o cumprimento do cardápio previamente elaborado por nutricionista e divulgado com uma semana de antecedência e 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**;
- h) fornecer refeições do tipo bandejão, de acordo com os cardápios mínimos estabelecida no instrumento convocatório, indicados no Anexo III deste Contrato;
- i) fornecer os lanches observando a variedade e os preços máximos dos produtos a serem comercializados, indicados no Anexo IV deste Contrato;
- j) oferecer os mesmos tipos de refeições, mantendo os mesmos valores, quando do fornecimento de refeições para convidados ou participantes de convênios, contratos e, ou eventos da **CONCEDENTE**;
- k) dar início aos trabalhos e atender aos usuários no horário das 07:00h às 09:00h, para o café da manhã, o horário das 11:00h às 15:00h, para o almoço, e das 17h00min às 21h30min, para o jantar, de segunda à sexta-feira, sendo que nos sábados o horário será das 07:00h às 09:00h para o café da manhã, e das 11:00h às 15:00h, para o almoço, podendo os horários de funcionamento convencionados sofrer alterações, inclusive com a possibilidade de abertura sábado à noite, domingos e feriados;
- l) atender aos usuários da Lanchonete de segunda a sexta-feira, das 07:00h às 22:00h., devendo ter disponibilidade para funcionamento em horários extraordinários quando da realização de eventos/atividades institucionais, a partir de contato prévio estabelecido entre as partes;
- m) executar os serviços objeto deste Contrato de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pela **CONCEDENTE**;
- n) fornecer todos os gêneros alimentícios, mercadorias, bem como materiais e embalagens, inclusive os de limpeza, conservação e higiene necessários à execução dos serviços;
- o) manter, durante todo o período do Contrato, sob sua exclusiva responsabilidade, gerente habilitado à frente e responsável pela administração e operação dos Restaurantes Universitários, com poderes para deliberar sobre qualquer determinação de emergência que se torne necessária, além de pessoal próprio que atenda as necessidades e a execução completa e eficiente dos serviços, objeto deste Contrato, como: nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais etc;
- p) zelar pela boa e completa execução dos serviços concessionários 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;
- q) comunicar à **CONCEDENTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- r) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
- s) respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na **CONCEDENTE**, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- t) instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadoras de boa conduta e capazes de realizar os serviços decorrentes do objeto deste Contrato;
- u) responder perante a **CONCEDENTE** pela conduta, frequência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para a **CONCEDENTE**, bem como comunicar a **CONCEDENTE**, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados à execução do presente Contrato;
- v) 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;
- w) afastar imediatamente das áreas da **CONCEDENTE** qualquer empregado seu, por mais qualificado que seja, que venha a criar embarços ou cuja permanência for julgada indesejável;
- x) 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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

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;

- y) manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- z) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- aa) 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;
- bb) responsabilizar-se pelo consumo de energia elétrica e de água das áreas onde instalados os Restaurantes Universitários;
- cc) 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;
- dd) 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**;
- ee) manter rigorosamente em dia os documentos e 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 8.212/91, inclusive das guias de depósito do FGTS e INSS;
- ff) fornecer o fardamento padrão nas quantidades previstas e todo e qualquer material necessário ao bom desempenho do serviço;
- gg) adimplir os fornecimentos exigidos pelo Instrumento Convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste Contrato;
- hh) manter todas as áreas do refeitório, cozinha, despensas, entradas de serviços e demais dependências sob sua responsabilidade no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza, arrumação e isentos da presença de roedores, moscas e outros insetos;
- ii) permitir aos representantes da **CONCEDENTE** livre acesso, em qualquer época, para fiscalização às instalações das duas áreas do imóvel concedido;
- jj) devolver os equipamentos e materiais à **CONCEDENTE** nas mesmas condições em que foram entregues, até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os na mais perfeita condição de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade, exceto o desgaste normal decorrente da utilização do equipamento;
- kk) responsabilizar-se por qualquer dano que venha ocasionar nas áreas dos Restaurantes, 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;
- ll) manter o caixa com sistema de fichas descartáveis isoladas dos demais serviços, a fim de evitar manuseio de dinheiro, alimentos e instrumento pelos funcionários;
- mm) responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;
- nn) usar o espaço do refeitório 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, a Portaria nº 1428/93 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e a toda a legislação pertinente, zelando pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, da fiscalização sanitária e ANVISA;
- pp) facultar à **CONCEDENTE**, a qualquer tempo, o direito de efetuar, contratar terceiros ou ainda, acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene, cabendo-lhe fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;
- qq) utilizar, na preparação de bebidas dos Restaurantes, água mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana para preparação, mediante controle de potabilidade empregando a Portaria nº 518/2004/ANVISA;
- rr) 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;
- ss) apresentar, em local visível, o ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, atestando possuir as condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação (Resolução RDC nº 216, 15 de



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

setembro de 2004 ANVISA) no prazo máximo de 90 dias a partir da data do início dos serviços e referente às instalações onde a executa suas atividades operacionais (conforme Portaria nº 1.428/MS de 1993 da ANVISA e legislação superveniente);

- tt) 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;
- uu) utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeões, painéis e cubas de distribuição;
- vv) fornecer, aos seus funcionários, todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC);
- ww) arcar com a despesa de uso de gás necessário ao funcionamento dos equipamentos do restaurante, ficando o abastecimento e o controle de estoque necessário sob sua inteira responsabilidade;
- xx) efetuar toda manutenção interna, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica e predial), quanto dos materiais, móveis e equipamentos disponibilizados pela **CONCEDENTE**;
- yy) responsabilizar-se pela manutenção predial, que consiste na pintura interna anual dos prédios, além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;
- zz) responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da **CONCEDENTE**, devendo, em referência a estes últimos, ressalvado o desgaste natural, arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento, podendo, neste caso, optar pela reparação dos danos (observando as exigências imprescindíveis à preservação da garantia de fábrica) ou pela reposição, ficando a **CONCEDENTE**, em qualquer situação, isenta de responsabilidade pelos bens da propriedade da **CONCESSIONÁRIA**;
- aaa) destinar os equipamentos instalados na cozinha dos Restaurantes somente para o preparo de refeições a serem servidas nas respectivas dependências;
- bbb) servir somente refeições preparadas exclusivamente na cozinha dos Restaurantes da **CONCEDENTE**.

Subcláusula Primeira – A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer as refeições nos valores de:

– R\$ (.....) o bandejão, observando o cardápio exigido e os aspectos nutricionais dos alimentos, com peso de, no mínimo, 600 gramas;

Subcláusula Segunda – O preço unitário das refeições para os usuários sem direito a subsídio (Comunidade Acadêmica da Universidade em geral) deverá sofrer um desconto de 10% (dez por cento).

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

- a) entregar as áreas dos imóveis, objeto da concessão de uso, no estado em que se encontram, e fornecer a **CONCESSIONÁRIA** os elementos indispensáveis ao cumprimento deste Contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;
- b) proceder à publicação resumida deste 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;

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Competirá à **CONCEDENTE**, através da Comissão para Fiscalização e Acompanhamento de Contratos, juntamente com os servidores Maísa Oliveira Melo Ferraz (Cad. 72446027-9) e Manoel Tavares da Silva Filho (Cad. 725288400-0), proceder ao acompanhamento da execução deste Contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05.

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

CLÁUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às mesmas formalidades exigidas para a validade deste Contrato.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

Subcláusula Primeira - A admissão da fusão, cisão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA** está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante a **CONCEDENTE**, da inexistência de comprometimento das condições originariamente pactuadas para a adequada e perfeita execução do contrato

Subcláusula Segunda - Somente será admitida a substituição de algum membro da equipe técnica, no curso da execução do contrato, por outro profissional de experiência equivalente ou superior, devidamente comprovada, e desde que previamente aprovada pela **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA INEXECUÇÃO E 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 escrita da 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 PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

Subcláusula Quinta - A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução deste Contrato, sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei Estadual no 9.433/05 e no Decreto Estadual no 13.967/12, 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.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

Subcláusula Sexta - 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 Sétima - A multa acima referida não impede que a **CONCEDENTE** rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as demais sanções previstas na Lei.

Subcláusula Oitava - Se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global deste Contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

Subcláusula Nona - 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 SEGUNDA – DA GARANTIA

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

- a) fica proibido o uso do Restaurante 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 dos Restaurantes, 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 QUARTA – 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, e na proposta da **CONCESSIONÁRIA**, apresentada na referida licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

As partes elegem o Foro da Cidade de 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.



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

Vitória da Conquista, ____ de _____ de 2019.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

Testemunha (nome/CPF)

Testemunha (nome/CPF)

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

(nome, cargo e cadastro do declarante)



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

ANEXO I DO CONTRATO N.º

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS INTEGRANTES DO
RESTAURANTE DISPONIBILIZADOS PELA CONCEDENTE À CONCESSIONÁRIA

ITEM / DESCRIÇÃO	QUANT.
------------------	--------

ANEXO II DO CONTRATO N.º

RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
A SEREM DISPONIBILIZADOS NO RESTAURANTE PELA CONCESSIONÁRIA

ITEM / DESCRIÇÃO	QUANT.
------------------	--------

ANEXO III DO CONTRATO N.º

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA – NO SISTEMA “BANDEJÃO”

**CARDÁPIO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UESB
PADRÃO SEMANA 1**

ALIMENTO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
DESJEJUM (CAFÉ DA MANHÃ)						
Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
Suco (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 (01 porção)	Abóbora	Banana da terra	Batata doce	Abóbora	Banana da terra	Abóbora
Complemento 2 (01 porção)	Aipim	Inhame	Aipim	Inhame	Aipim	Batata doce
Complemento 1 Fruta (porção ou unidade)	Melancia	Mamão	Abacaxi	Melancia	Melão	Melancia
Complemento 2	Melão	Manga	Mamão	Melão	Mamão	Manga



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

Fruta (porção ou unidade)						
Complemento 1 (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Lelé	Bolo de milho	Cuscuz de tapioca	Bolo de puba
Complemento 2 - Mingau (01 copo de 250 ml)	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mingau de tapioca	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mugunzá
ALMOÇO						
Prato Principal 1	Peito de frango ensopado	Panqueca de frango	Bife acebolado	Filé de frango grelhado	Feijoada completa	Almôndegas de carne porco com molho
Prato Principal 2	Fígado bovino	Almôndega bovina com vegetais	Frango cozido com batatas	Ensofado de carne bovina	Lombo de porco assado	Peixe no vapor
Prato Principal 3 (vegetariano)	Ovo poché	Omelete ao forno de espinafre	Ovo de codorna cozido e temperado	Ovo cozido	Carne de soja refogada	Sopa de cenoura com coentro
Complemento 1 Feijão	Feijão carioca com caldo	Feijão carioca com caldo	Baião de dois	Tutu à mineira	Feijão preto com caldo	Feijão carioca com caldo
Complemento 2 Feijão	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão fradinho com farofa
Complemento 3 Feijão	Soja ao molho	Lentilha	Soja com legumes	Soja com ervilhas	Farofa de andu	Soja ao molho
Complemento 1 Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
Complemento 2 Arroz	Arroz com açafrão	Arroz com couve	Arroz com pequi	Arroz com ervas	Arroz com couve	Arroz corado com milhe verde
Complemento 3 Arroz (Vegetariano)	Arroz integral	Arroz integral	Arroz à grega	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
Guarnição 1	Macarrão à bolonhesa	Purê de batata doce	Batata frita	Batatas à francesa	Lasanha	Purê à Beatriz
Guarnição 2	Chuchu gratinado	Abpbrinha temperada	Couve à mineira	Brócolis ao alho e óleo	Farofa de banana	Acelga refogada com bacon
Salada 1	Salada de	Salada	Salada de	Salada de	Salada	Salada de soja



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

	tomate com cebola e alface	colorida de legumes	abacaxi com passas	repolho colorido	mista	
Salada 2	Salada de cenoura ralada	Repolho, tomate e cenoura ralada	Salada de tomate com orégano	Salada de ervilha	Salada de salsão ao vinagrete	Salada mista
Suco 1	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
Suco 2	Suco de Tangerina	Suco de Acerola	Suco de umbu	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá
Sobremesa (01 porção ou unidade)	Laranja Manga	Melancia Melão	Laranja Banana	Laranja Maçã	Melancia Abacaxi	Melão Manga
JANTAR						
Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
Suco (01 copo 300ml)	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 (Combinação de 02 porções ou unidades)	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra	Abóbora	Batata doce	Banana da terra
	Aipim	Inhame	Aipim	Inhame	Aipim	Batata doce
	Manga	Mamão	Abacaxi	Laranja	Melão	Laranja
	Laranja	Manga	Mamão	Banana	Mamão	Manga
Complemento 2 (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Mingau de milho	Cachorro quente	Mugunzá	Bolo de puba
	Sopa de legumes	Sopa de grão-de-bico	Penne com legumes verdes	Sopa de legumes	Sopa de cenoura com coentro	Sopa de Legumes com Soja

ANTÔNIO CARLOS SANTOS SILVA

Nutricionista
 Responsável Técnico
 CRN-5 9189



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

PADRÃO SEMANA 2

ALIMENTO	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
Desjejum (café da manhã)						
Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
Suco (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 (01 porção)	Banana da terra	Batata doce	Abóbora	Banana da terra	Inhame	Abóbora
Complemento 2 (01 porção)	Inhame	Aipim	Inhame	Aipim	Batata doce	Aipim
Complemento 1 Fruta (porção ou unidade)	Abacaxi	Mamão	Melancia	Melancia	Melão	Melancia
Complemento 2 Fruta (porção ou unidade)	Mamão	Manga	Melão	Manga	Mamão	Abacaxi
Complemento 1 (porção)	Cuscuz	Bolo de tapioca	Lelê	Bolo de puba	Cuscuz	Bolo de milho
Complemento 2 - Mingau (01 copo de 250 ml)	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mugunzá	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mingau de tapioca
Almoço						
Prato Principal 1	Peito de frango ensopado	Frango xadrez	Ensopado de carne bovina	Fígado Acebolado	Feijoada completa	Carne suína assada
Prato Principal 2	Isca de fígado bovino com cebola	Rabada	Frango caipira	Almôndega bovina com vegetais	Panqueca de frango	Peixe em postas
Prato Principal 3 (vegetariano)	Macarrão ao pesto	Carne de soja refogada	Almôndega de soja	Sopa de cenoura com coentro	Torta vegetariana Light	Nhoque de legumes
Complemento 1 Feijão	Farofa de andu	Feijão carioca com	Baião de dois	Feijão preto com caldo	Feijão preto com caldo	Feijão carioca



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

		caldo				com caldo
Complemento 2 Feijão	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Tutu à mineira	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão fradinho com farofa
Complemento 3 Feijão	Soja ao molho	Feijão carioca com caldo	Lentilha cozida	Soja com legumes	Feijão carioca com caldo	Soja ao molho
Complemento 1 Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
Complemento 2 Arroz	Arroz com pequi	Arroz de forno à parmegiana	Arroz com açafrão	Arroz especiarias	Arroz parboilizado o tipo 1	Arroz jardineira
Complemento 3 Arroz (Vegetariano)	Arroz integral com brocolis	Arroz integral	Arroz integral com cenoura	Arroz integral	Arroz integral com legumes	Arroz integral
Guarnição 1	Lasanha	Pirão de farinha com mandioca	Batatas à francesa	Batata frita	Macarrão à bolonhesa	Purê com hortelã
Guarnição 2	Abobrinha brasileira com orégano	Assado de Chuchu	Cenoura com milho verde	Batata à francesa	Cuscuz de sardinha	Brócolis refogado
Salada 1	Acelga, tomate e cenoura	Salada colorida de vagem	Salada de abobrinha com cenoura	Tabule	Salada de agrião	Salada de alface com laranja
Salada 2	Salada de alface americana	Salada de beterraba com cebola	Salada de alface crespa	Salada de cenoura e abacaxi	Salada de alface roxa	Salada de berinjela americana
Suco 1	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
Suco 2	Suco de Tangerina	Suco de Acerola	Suco de umbu	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá
Sobremesa (01 porção ou unidade)	Gelatina de morango Laranja	Manga em fatias Melancia	Canjica de coco Laranja	Maçã Gelatina de morango	Banana caramelada Goiaba	Ambrosia Abacaxi
Jantar						
Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

Suco (01 copo 300ml)	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 (Combinação de 02 porções ou unidades)	Banana da terra	Abóbora	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra	Batata doce
	Aipim	Inhame	Batata doce	Inhame	Aipim	Aipim
	Abacaxi	Laranja	Laranja	Mamão	Manga	Melão
	Mamão	Banana	Manga	Manga	Laranja	Mamão
Complemento 2 (porção)	Cachorro quente	Mingau de milho	Cachorro quente	Cuscuz	Bolo de puba	Cachorro quente
	Caldo verde	Sopa de legumes	Sopa de legumes com soja	Sopa de grão-de-bico	Sopa de carne com macarrão	Sopa de legumes

ANTÔNIO CARLOS SANTOS SILVA

Nutricionista

Responsável Técnico

CRN-5 9189

PADRÃO SEMANA 3

ALIMENTO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
DESJEJUM (CAFÉ DA MANHÃ)						
Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
Suco (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 (01 porção)	Banana da terra	Abóbora	Banana da terra	Batata doce	Inhame	Aipim
Complemento 2 (01 porção)	Inhame	Batata doce	Inhame	Aipim	Abóbora	Batata doce



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

Complemento 1 Fruta (porção ou unidade)	Abacaxi	Melão	Melancia	Melancia	Mamão	Melancia
Complemento 2 Fruta (porção ou unidade)	Melão	Mamão	Manga	Melão	Manga	Mamão
Complemento 1 (porção)	Bolo de cenoura com chocolate	Cuscuz de tapioca	Bolo de puba	Bolo de milho	Cuscuz	Bolo de trigo
Complemento 2 - Mingau (01 copo de 250 ml)	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mugunzá	Mingau de aveia	Mingau de milho	Mingau de tapioca
ALMOÇO						
Prato Principal 1	Bisteca suína acebolada	Frango a passarinho	Linguiça assada	Filé de frango grelhado	Feijoada completa	Estrogonofe de carne
Prato Principal 2	Filé de Merluza grelhado	Fígado cozido com batata	Filé Suíno grelhado	Filé à Parmegiana	Bife na chapa	Lombo de porco assado
Prato Principal 3 (vegetariano)	Soja com legumes	Sopa de cenoura com coentro	Ovo pochê	Penne com legumes verdes	Omelete ao forno de espinafre	Ovo de codorna cozido e temperado
Complemento 1 Feijão	Feijão Tropeiro	Feijão carioca com caldo	Baião de dois	Tutu de feijão preto	Feijão preto com caldo	Feijão carioca com caldo
Complemento 2 Feijão	Feijão carioca de caldo	Farofa de feijão verde	Feijão preto de caldo	Feijão Fradinho	Feijão preto com caldo	Feijão Tropeiro
Complemento 3 Feijão	Feijão fradinho com farofa	Lentilha cozida	Soja com legumes	Feijão fradinho com farofa	Feijão fradinho com farofa	Soja ao molho
Complemento 1 Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
Complemento 2 Arroz	Arroz com açafrão	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz com pequi	Arroz especiarias	Arroz parboilizado do tipo 1	Arroz com espinafre
Complemento 3 Arroz	Arroz integral com ervilha e	Arroz integral	Arroz integral com limão	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

<i>(Vegetariano)</i>	milho				com cenoura	
Guarnição 1	Batata à milanesa	Batata Palha	Batata frita	Macarrão à bolonhesa	Lasanha a bolonhesa	Purê
Guarnição 2	Abobrinha temperada	Brócolis ao alho e óleo	Abobrinha refogada	Chuchu delícia	Polenta ao molho de quiabo	Salada mista
Salada 1	Cenoura Ralada	Beterraba em cubos	Alface com laranja	Couve refogado	Tabule	Alface com rabanete
Salada 2	Acelga com manga	Pepino ao Vinagrete	Batata Baroa	Vinagrete	Salada de cenoura e abacaxi	Tabule
Suco 1	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá
Suco 2	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá	Suco de Tangerina	Suco de Acerola	Suco de umbu
Sobremesa <i>(01 porção ou unidade)</i>	Melancia Manga	Maça Laranja	Melão Abacaxi	Manga Banana	Laranja Goiaba	Melancia Banana
JANTAR						
Café (com ou sem leite) <i>(01 xícara de 200ml)</i>	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
Suco <i>(01 copo 300ml)</i>	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g <i>(02 unidades)</i>	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 <i>(Combinação de 02 porções ou unidades)</i>	Abóbora	Batata doce	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra	Abóbora
	Inhame	Inhame	Aipim	Aipim	Aipim	Batata doce
	Laranja	Mamão	Abacaxi	Melão	Manga	Laranja
	Banana	Manga	Mamão	Mamão	Laranja	Manga
Complemento 2 <i>(porção)</i>	Bolo formigueiro	Cachorro quente	Mingau de milho	Bolo de côco	Cachorro quente	Mingau de tapioca



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

	Sopa de soja com legumes	Creme de milho com calabresa	Sopa de legumes	Sopa de fubá	sopa de mandioqui nha com bacon	Sopa de Legumes com Soja
--	--------------------------	------------------------------	-----------------	--------------	---------------------------------------	--------------------------

ANTÔNIO CARLOS SANTOS SILVA

Nutricionista
Responsável Técnico
CRN-5 9189

PADRÃO SEMANA 4

ALIMENTO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
DESJEJUM (CAFÉ DA MANHÃ)						
Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
Suco (01 copo 300ml)	Suco de caju	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 (01 porção)	Banana da terra	Batata doce	Abóbora	Banana da terra	Batata doce	Abóbora
Complemento 2 (01 porção)	Inhame	Aipim	Aipim	Aipim	Batata doce	Inhame
Complemento 1 Fruta (porção ou unidade)	Mamão	Abacaxi	Melancia	Melão	Mamão	Melancia
Complemento 2 Fruta (porção ou unidade)	Manga	Mamão	Melão	Mamão	Melão	Manga
Complemento 1 (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Lelê	Bolo de milho	Cuscuz	Bolo de puba
Complemento 2 -	Mingau de	Mingau de	Mingau de	Mugunzá	Mingau de	Mingau



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

Mingau (01 copo de 250 ml)	milho	fubá	tapioca		aveia	de aveia
ALMOÇO						
Prato Principal 1	Peito de Frango ao molho branco	Cubos suínos	Filé de Peixe frito	Omelete de frango	Feijoada completa	Ensopado de carne bovina com legumes
Prato Principal 2	Bife à milanesa	Filé de frango gratinado	Filé de frango acebolado	Fígado Acebolado	Galinhada	Frango caipira
Prato Principal 3 (vegetariano)	Proteína de Soja com Ervilhas	Ovo pochê	Hambúrguer de carne de soja	Almôndega de soja	Nhoque com legumes	Guisado de soja com vagem
Complemento 1 Feijão	Farofa de andu	Feijão carioca com caldo	Tutu à mineira	Feijão carioca com caldo	Feijão preto com caldo	Feijão carioca com caldo
Complemento 2 Feijão	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão fradinho	Feijão tropeiro com torresmo	Feijão preto com caldo	Feijão tropeiro com torresmo
Complemento 3 Feijão	Feijão fradinho com farofa	Lentilha cozida	Feijão carioca com caldo	Soja com legumes	Feijão carioca com caldo	Soja com legumes
Complemento 1 Arroz	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
Complemento 2 Arroz	Arroz com açafrão	Arroz à grega	Arroz com pequi	Arroz com presunto em cubos	Arroz parboilizado o tipo 1	Arroz com ervas
Complemento 3 Arroz (Vegetariano)	Arroz integral com legumes	Arroz integral	Arroz integral com cenoura	Arroz integral	Arroz integral com cenoura e curry	Arroz integral
Guarnição 1	Batata ao forno	Escondidinho de Aipim	Batata frita	Batata à milanesa	Purê	Batatas à francesa
Guarnição 2	Brócolis ao alho	Chuchu gratinado	Couve à mineira	Abobrinha refogada	Chuchu delícia	Farofa de banana
Salada 1	Tomate em gomos	Chicória	Repolho roxo	Batata cozida com maça	Acelga	Rúcula com abóbora



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

Salada 2	Alface Lisa	Cenoura em rodela	Abobrinha cozida	Pepino em rodela	Tabule	Alface crespa
Suco 1	Suco de caju	Suco de uva	Suco de maracujá	Suco de manga	Suco de umbu	Suco de Acerola
Suco 2	Suco de Tangerina	Suco de Acerola	Suco de umbu	Suco de goiaba	Suco de maracujá	Suco de cajá
Sobremesa (01 porção ou unidade)	Banana Laranja	Melão Abacaxi	Melancia Banana	Goiaba Maçã	Melão Laranja	Abacaxi Manga
JANTAR						
Café (com ou sem leite) (01 xícara de 200ml)	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
Suco (01 copo 300ml)	Suco de manga	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de goiaba	Suco de umbu	Suco de Acerola
Pão de 50g (02 unidades)	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Complemento 1 (Combinação de 02 porções ou unidades)	Abóbora	Batata doce	Banana da terra	Banana da terra	Batata doce	Banana da terra
	Inhame	Inhame	Aipim	Batata doce	Aipim	Aipim
	Laranja	Mamão	Abacaxi	Laranja	Melão	Manga
	Banana	Manga	Mamão	Manga	Mamão	Laranja
Complemento 2 (porção)	Bolo de tapioca	Cuscuz	Mingau de milho	Cachorro quente	Mugunzá	Bolo de puba
	Sopa de legumes	Sopa de creme de tomate	Sopa de legumes com macarrão	Sopa caldo verde	Sopa de cenoura com coentro	Sopa de Legumes com Soja

ANTÔNIO CARLOS SANTOS SILVA

Nutricionista
Responsável Técnico
CRN-5 9189

OBSERVAÇÃO: PRATO PRINCIPAL: serão oferecidas opções diárias mínimas de 05 (cinco) das preparações de carnes e soja, das quais apenas duas poderão ser repetidas na mesma semana.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

GUARNIÇÃO: a segunda opção de guarnição oferecida diariamente será sempre diferente daquela oferecida nos 02 dias anteriores, de modo a garantir diversidade de opções.

SALADAS: Durante a semana as opções do 3º dia serão sempre diferentes daquelas dos 02 dias anteriores e as opções do 5º dia serão sempre diferentes daquelas dos quatro dias anteriores.

SUCOS: A oferta poderá ser repetida em dias não consecutivos, apenas 01 vez durante a semana.

ANEXO IV DO CONTRATO N.º

**LISTA DE PRODUTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO NA LANCHONETE DO CAMPUS DE ITAPETINGA
COM OS RESPECTIVOS PREÇOS (VALOR MÁXIMO):**

TIPO	GRAMATURA	PREÇO UNITÁRIO
ALIMENTOS		
- Croquete de queijo	90g	1,83
- Quibe	90g	2,03
- Risoles carne	90g	2,10
- Pão de queijo	90g	1,13
- Coxinha de frango	90g	1,90
- Esfiha carne / queijo	90g	2,03
- Pastel carne / queijo	90g	2,03
SANDUÍCHES		
- Pão francês com queijo	50g	1,43
- Pão francês com presunto	50g	1,43
- Pão francês com queijo e presunto	50g	1,87
- Pão francês com manteiga	50g	0,87
- Cachorro Quente com: 1 salsicha	Pão entre 60 e 80 g	2,17
- Cachorro Quente com: 2 salsichas	Pão entre 60 e 80 g	2,47
- Misto frio pão fatiado	20 a 25g	2,37
- Sanduiche natural Pão fatiado	20 a 25g	3,00
DOCES E BOLOS		
- Brigadeiro		1,47
- Barra de cereais 25g	25g	1,67
- Balas (1ª qualidade)	(1ª qualidade)	0,15
- Chocolates em barra	25g	1,83
- Chocolates em barra	30g	1,93
- Chocolates em barra	40g	2,15
- Biscoitos embalados (de indústria)	Pacote entre 170 e 200g	3,00
- Bolo Simples	100g	1,67
BEBIDAS		
- Café (copo)	180 ml	1,08
- Cafezinho xícara ou copinho	50 ml	0,50
- Pingado	200 ml	1,67
- Chás variados	300 a 330 ml	1,57
- Chás variados (Garrafa)	300 a 350ml	1,72
- Leite copo	500ml	1,23
- Água mineral copo	200 ml	0,78
- Água mineral (Garrafa)	500 ml	1,35
- Refrigerantes em geral Lata	350 ml	2,93



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**

- Refrigerantes em geral garrafa	290 ml	2,40
- Suco natural de frutas copo	300 ml	1,50
- Refresco copo	200 ml	1,07
- Refresco copo	300 ml	1,23
- Achocolatado	200 ml	1,73
TOTAL		



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

ANEXO VI
MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO
INDEPENDENTE DE PROPOSTA

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

REFEIÇÕES A SEREM OFERECIDAS COM OS RESPECTIVOS PREÇOS:

<u>Tipo</u>	<u>Gramatura</u>	<u>Preço unitário</u>
BANDEJÃO	600 gramas	R\$
TOTAL		R\$
VALOR DE REFERÊNCIA (V):		
VALOR DE REFERÊNCIA (V) =		
$V = P + A$		
$P = (2a + 4b + 3c) / 9$		
$A = \frac{1000}{d}$		
ONDE:		
a = preço unitário do café da manhã (peso 2);		
b = preço unitário do almoço (peso 4);		
c = preço unitário do jantar (peso 3)		
d = valor (em reais) ofertado pela empresa licitante, para pagamento mensal, pela concessão de uso dos espaços destinados aos RUs, com lance mínimo de 5.000,00 (cinco mil reais)		

[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 informações para firmá-la.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

_____, ____ de _____ de 2019.

NOME/ RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

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

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

() nem menor de 16 anos.

OU

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

_____, ____ de _____ de 2019.

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº
123/06)

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

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

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

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

_____, ____ de _____ de 2019.

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



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

**ANEXO IX – INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL
TÉCNICO**

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

- () **Declaração de disponibilidade imediata**
Declaro, em observância ao art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, dispor das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, conforme relação abaixo, a qual poderá ser verificada por ocasião da fase de habilitação.
- () **Declaração de disponibilidade futura**
Declaro, em observância ao art. 101, §6º, da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do instrumento convocatório, **a qual poderá ser verificada após a homologação e adjudicação do objeto**, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

[LISTAR MÁQUINAS/EQUIPAMENTOS/PESSOAL TÉCNICO ESPECIALIZADO]

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

_____, ____ de _____ de 2019.

RAZÃO SOCIAL/ CNPJ/ NOME DO REPRESENTANTE LEGAL/ ASSINATURA



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

**ANEXO X - RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS QUE DEVERÃO SER
DISPONIBILIZADOS PELA CONCESSIONÁRIA PARA O FUNCIONAMENTO DOS
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**

CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Ar condicionado para área de temperatura controlada (açougue).	01
02	Armário para arquivo;	01
03	Armários com duas portas;	01
04	Balanças eletrônicas com capacidade para 15 kg	01
05	Balanças eletrônicas com capacidade para 30 kg	01
06	Balcão com cuba funda com 40 cm de profundidade	01
07	Balcão de distribuição aquecido em aço inox;	01
08	Balcão refrigerado	01
09	Baldes de lixo com pedal	08
10	Batedeira capacidade para 5 ou 10 litros;	01
11	Bebedouro.	01
12	Cadeiras digitadoras;	02
13	Cadeiras fixas	04
14	Câmara para congelamento e acondicionamento dos protéicos (ou equipamento semelhante à câmara de congelamento)	01
15	Carro para transporte de recipientes em aço inox;	01
16	Carro plataforma de aço inoxidável;	01
17	Coifa em inox com filtros interciais para fogão de 8 bocas;	01
18	Computador;	
19	Conjunto de mesas e cadeiras (conforme demanda)	01
20	Frigideira basculante industrial inox com capacidade para 60 litros	01
21	Fogão industrial de 08 bocas com chapa e dois fornos;	01
22	Forno industrial 0,95 x 0,95 cm	01
23	Geladeira industrial inox com 04 portas	03
24	Impressora	01
25	Liquidificador doméstico;	01



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

26	Liquidificador industrial com capacidade para 06 litros	03
27	Máquina de lavar louças capacidade para 120 gavetas/hora;	01
28	Mesa para computador;	01
29	Mesa para escritório;	01
30	Painel eletrônico de pesquisa de satisfação dos usuários do Restaurante Universitário, com layout frontal personalizado, com logotipo e cores da empresa, com as opções de repostas: ótimo, regular, bom e ruim;	01
31	Pallets de polietileno de alta densidade. Capacidade estática mínima de 5.000 kg e dinâmica de 1.050 kg, dimensões mínimas de 1,20 X 1,00 X 0,16;	04
32	Pass-Though vertical	01
33	Prateleiras de aço inox 2,00 m x 0,40 m	10
34	Refresqueira industrial capacidade 15 litros;	01
35	Talheres em inox, bandejas, pratos brancos em porcelana ou transparente, caldeirões e panelas (conforme demanda)	

CAMPUS DE JEQUIÉ

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Bancada de Granito c/inox	01
02	freezer coca cola vertical	01
03	freezer Picolé Kamello	01
04	liquidificador industrial	01
05	panelas de pressão industrial	02
06	fornos industriais	02
07	freezer vertical	02
08	freezer horizontal	01
09	refresqueira	02



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

CAMPUS DE ITAPETINGA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Mesas de escritório	2
02	Armário arquivo	1
03	Computador	1
04	Impressora	1
05	Forno industrial	1
06	Fritadeira elétrica industrial	1
07	Microondas	1
08	Estufa elétrica	1
09	Chapa industrial	1
10	Coifa	1
11	Armários prateleiras	3
12	Carrinho industrial	1
13	Prateleiras inox	2
14	Carrinhos de carregar cubas	2
15	Rampas quentes	2
16	Rampas frias	2
17	Todos os utensílios utilizados	-
18	Liquidificador	1
19	Todas as mesas e cadeiras utilizadas no salão para refeição	-
20	Bancadas inox	2
21	Portas sabonetes	-
22	Portas toalhas	-
26	Porta de alumínio utilizada no escritório	1
24	Lixos inox	2
25	Todas as cubas	-



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

ANEXO XI – FOTOS E RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS INTEGRANTES DO RESTAURANTE
DISPONIBILIZADOS PELA CONCEDENTE À CONCESSIONÁRIA

CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Coifa em inox	01
02	Condicionadores de ar, tipo Split de 30.000 Btu's	04
03	Cortinas de ar	02
04	Estante em aço	02
05	Estufa para distribuição de alimentos	01
06	Fogão tipo industrial	01
07	Mesas auxiliares	03
08	Tanque em aço inox	01





**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019**





GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA - UESB
CAMPUS DE VITÓRIA DA CONQUISTA
CONCORRÊNCIA PÚBLICA 001/2019

CAMPUS DE JEQUIÉ

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Refrigerador 06 Portas Modelo 36/Kres-6pdii Cofisa	02
02	Refrigerador 04 Portas Modelo 26/Kres-4pdii Serie- Kaksf	01
03	Balcão Térmico 03 Bandejas Série-1576561410080637 Venancio	01
04	Balcão Térmico 03 Bandejas Série-1576861410080638 Venancio	01
05	Balcão De Granito E Pés Inoxidável Para 07 Bandejas S/ Aquecimento	01
06	Catraca Modelo Standard.	01
07	Condicionadores De Ar	06
08	Mesa De Apoio 0,55 X 1,40 Com Tampo De Granito E Pés Inoxidáveis	02
09	Mesa de Apoio 0,60 x 0,80 com tampo de granito e pés inoxidáveis	01
10	Balcão Térmico Para 03 Bandejas Venancio Cod. 1576861410080639	01
11	Balcão Térmico Para 03 Bandejas Venancio Cod. 1576861410080640	01
12	Balcão Térmico Para 06 Bandejas Futura (Sem Codificação)	01
13	Processador De Alimentos Bermar-Bm86nr Serie-551	01
14	Coifas Protejainox	02
15	Fogão Industrial 04 Bocas Com Chapa e Forno.	02

CAMPUS DE ITAPETINGA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Refrigerador Kofisa 04 portas modelo 26/Kres – 4pd	01
02	Refrigerador Kofisa 04 portas modelo 26/Kres – 4pdii	02
03	Fogão industrial 04 bocas com chapa (Itajobi)	02