MINISTÉRIO PÚBLICO
DO ESTADO DA BAHIA

PREÂMBULO

EDITAL DE LICITAÇÃO		
CONCORRÊNCIA Nº 01/2023		
O **Ministério Público do Estado da Bahia**, **CNPJ nº 04.142.491/0001-66,** através da Comissão Permanente de Licitação – doravante denominada CPL**,** comunica aos interessados que realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, em data, local e horário indicados neste preâmbulo, regida pelas Leis Estaduais 9.433/2005 e 11.619/2009, pelo Decreto Estadual 9.534/2005 e, no que estes forem omissos, pela Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei Complementar nº 123/2006, com suas alterações, bem como pelas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.		
1. OBJETO		
Concessão onerosa de uso de bem público imóvel, nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviços de lanchonete e restaurante (venda de lanches e refeições), conforme especificações contidas neste edital e seus anexos.		
2. VALOR GLOBAL MÍNIMO ESTIMADO		
R$ 72.001,92 (setenta e dois mil um reais e noventa e dois centavos)		
3. TIPO DE LICITAÇÃO	**4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**	**5. REQUISITO DE PARTICIPAÇÃO**
MAIOR LANCE	LOTE ÚNICO	AMPLA CONCORRÊNCIA
6. SESSÃO PÚBLICA PARA REALIZAÇÃO DA LICITAÇÃO		
6.1 LOCAL:	Prédio-sede do Ministério Público do Estado da Bahia, sito à 5ª Avenida, nº 750, Centro Administrativo da Bahia, Salvador – BA, CEP: 41.745-004.	
6.2 ABERTURA DA SESSÃO:	**DIA:** 31/03/2023 **HORA**: 09:30 **(HORÁRIO LOCAL)**	
7. PROCESSO ADMINISTRATIVO	**8. UNIDADE SOLICITANTE**	
SEI nº 19.09.00857.0026492/2022-92	DIRETORIA ADMINISTRATIVA	
9. ANEXOS AO EDITAL		
ANEXO I – Modelo de Proposta ANEXO II – Modelos de declarações e documentos ANEXO III – Termo de Referência e seus Apensos I e II. ANEXO IV - Minuta de Contrato		
10. MEIOS DE COMUNICAÇÃO PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE EDITAL		
PORTAL ELETRÔNICO: www.mpba.mp.br/licitacoes. **E-MAIL:** licitacao@mpba.mp.br. **TELEFONES:** (71)3103-0112/0113/0114. **Presidente da Comissão de Licitação**: Monica Sobrinho. **Dúvidas referentes às especificações técnicas do objeto e/ou demais regramentos deste certame deverão ser encaminhadas para o e-mail acima mencionado, observado o quanto disposto na PARTE V deste Edital - SEÇÃO I.**		

DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NO CERTAME
(POR ENVELOPE)

FASE	DOCUMENTO
CREDENCIAMENTO	1) DA PESSOA FÍSICA (REPRESENTANTE LEGAL): 1.1) Documento público de identificação civil.
	2) DA LICITANTE: 2.1) Documentação comprobatória de sua representação legal pela pessoa física indicada, podendo ser: a) Contrato Social, Ato Constitutivo ou Estatuto, para empresas que se fizerem representar na licitação através de representante legal indicado em tal documento; **OU** b) Para empresas que se fizerem representar na licitação através de procurador(a) ou representante legal não indicado em contrato social (ou correlato): b.1) Procuração por instrumento público ou particular **OU** documento jurídico hábil a comprovar a outorga de poderes; **E** b.2) Prova da legitimidade de quem outorgou os poderes (conforme o caso). 2.2) Declaração de autenticidade documental, caso a documentação apresentada não esteja em original ou cópia(s) autenticada(s).
DECLARAÇÕES	1) Declaração de elaboração independente de proposta e de inexistência de impedimento à participação no certame.
	2) Declaração de adequação à Resolução Nº 37/2019 – CNMP.
	3) Declaração de enquadramento de ME/EPP Observação: **somente** para as licitantes enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se interessadas no tratamento diferenciado de que da Lei Estadual nº 11.619/2009 e da Lei Complementar nº 123/2006.
	4) Declaração de autenticidade documental, caso a documentação apresentada nos ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO não esteja em original ou cópia(s) autenticada(s). Observação: Será dispensada a juntada de nova declaração, caso esta já tenha sido apresentada na fase de credenciamento.
ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS	1) Proposta de preços.
	2) Documentos comprobatórios de representação legal do(a) subscritor(a) dos documentos constantes no ENVELOPE DE PREÇOS, caso não entregues junto com o credenciamento.

	3) Na hipótese da licitante não se fazer representar na licitação por representante credenciado (pessoa física), as declarações acima referidas deverão constar no ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS, a saber: a) Declaração de elaboração independente de proposta e de inexistência de impedimento à participação no certame. b) Declaração de adequação à Resolução Nº 37/2019 – CNMP. c) Declaração de enquadramento de ME/EPP (somente para as licitantes enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se interessadas no tratamento diferenciado de que da Lei Estadual nº 11.619/2009 e da Lei Complementar nº 123/2006). d) Declaração de autenticidade documental, caso a documentação apresentada nos ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO não esteja em original ou cópia(s) autenticada(s).
ENVELOPE DE HABILITAÇÃO	1) Declaração de proteção ao menor
	2) Documentação de habilitação jurídica, conforme enquadramento legal cabível
	3) Regularidade fiscal e trabalhista: 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 da licitação. c) prova de regularidade para com as Fazendas 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. f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.
	4) Documentação de qualificação técnica (conforme item 2.6 do ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA): a) Registro em órgão profissional competente; b) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial (**não será exigido**); c) Declaração de ciência dos requisitos técnicos; d) Atestado(s) de capacidade técnica;
	5) Documentação de qualificação econômico-financeira: a) Certidão negativa de falência;

	6) Declaração de autenticidade documental, caso a documentação apresentada no ENVELOPE DE HABILITAÇÃO não esteja em original ou cópia(s) autenticada(s). Observação: Será dispensada a juntada de nova declaração, caso esta já tenha sido apresentada na fase de credenciamento e/ou no ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS
	7) Documentos comprobatórios de representação legal do(a) subscritor(a) de documentos constantes no ENVELOPE DE HABILITAÇÃO, caso não apresentados na fase de credenciamento ou no envelope de proposta de preços, ou sejam daqueles diversos.

PARTE I – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

SEÇÃO I – DAS CONDIÇÕES GERAIS

1. Poderão participar desta Concorrência **pessoas jurídicas** que explorem ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam a todas as exigências constantes do Edital e seus anexos.

2. Estarão impedidos de participar desta licitação os interessados que se enquadrem em uma ou mais das seguintes situações:

a) que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

b) que esteja(m) reunido(s) em consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

c) empresa apenada com a suspensão do direito de licitar e/ou o impedimento de contratar com a Administração;

d) empresa suspensa cautelarmente do direito de licitar e contratar com a Administração;

e) empresa apenada com o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual;

f) empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 186, IIII, da Lei Estadual nº 9.433/2005;

g) empresa que estiver em processo de falência;

h) empresa estrangeira que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

i) 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;

j) pessoa jurídica que tenha em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas na Administração, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação;

k) membros e servidores da Administração;

l) demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 da Lei Estadual nº 9.433/2005, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal;

2.1. Para fins do disposto no **item 2** desta Seção, entende-se por:

2.1.1. "**Administração Pública"**: a administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas.

2.1.2."**Administração Pública Estadual"**: a administração direta e indireta do **Estado da Bahia**, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público estadual e das fundações por ele instituídas ou mantidas.

2.1.3. "**Administração":** exclusivamente o Ministério Público do Estado da Bahia.

2.2. Para verificação de eventual descumprimento das vedações elencadas no **item 2** acima, a Comissão Permanente de Licitação, doravante denominada CPL, poderá realizar, além de outras diligências que entender necessárias, consulta a sítios/sistemas públicos, a exemplo de:

2.2.1. SIMPAS e SICAF, a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda ao art. 18 III, da Lei Estadual nº 9.433/2005;

2.2.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ;

2.2.3. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;

2.2.4 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU;

2.3 A consulta aos cadastros indicados acima será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

3. É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais.

4. Todos os documentos exigidos na presente licitação devem estar em nome da empresa licitante (salvo aqueles que, por sua natureza, se referem ao objeto licitado em si) e no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor competente ou por este Ministério Público do Estado da Bahia, quando for o caso.

5. A licitante será responsável por/pela:

a) Apresentar, conforme prazos e meios estabelecidos, os documentos de proposta de preços, habilitação e credenciamento (se for o caso) e, quando necessário, os documentos complementares.

b) Veracidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do procedimento licitatório e da consequente contratação, sob as penas da lei.

c) Todas as transações e manifestações que forem efetuadas em seu nome, assumindo-as como firmes e verdadeiras, inclusive os atos praticados por representante.

e) Acompanhar a sessão pública em todas as suas fases e etapas, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de prazos e/ou negócios-ou da inobservância de quaisquer convocações/avisos/publicidades emitidas pela Comissão de Licitação.

f) Todos os eventuais custos decorrentes da elaboração e apresentação da proposta e demais documentações exigidas em razão da presente licitação.

g) Acompanhar as publicações, avisos e mensagens inerentes ao certame, nos seguintes meios:

g.1) Diário da Justiça Eletrônico do Poder Judiciário do Estado da Bahia, consultado através do sítio www.tjba.jus.br;

g.2) No sítio deste Ministério Público do Estado da Bahia, na página relativa a esta licitação.

6. Será considerada mera faculdade da Coordenação de Licitações do Ministério Público do Estado da Bahia o encaminhamento de informações complementares às licitantes, seja por e-mail, telefone ou postal.

7. Quaisquer interessados nesta **Concorrência** poderão adquirir gratuitamente o edital no portal eletrônico deste Ministério Público do Estado da Bahia, na página relativa a esta licitação.

SEÇÃO II – DA MANIFESTAÇÃO EM NOME DA LICITANTE E DA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS

8. Todos os atos e/ou documentos que, no curso do certame, ensejarem manifestação ou assinatura por representante legal da licitante deverão estar lastreados em comprovação documental de que o(a) representante possui os devidos poderes para representá-la.

8.1. Para empresas que se fizerem representar na licitação através de **procurador(a)**, deverá haver a apresentação, no momento oportuno definido em edital, 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.

8.2. Para empresas que se fizerem representar na licitação através de **sócio(a), diretor(a)** e/ou **administrador(a)**, tal poder deverá constar expresso na documentação de habilitação jurídica ou em outro documento encaminhado que seja juridicamente hábil a comprovar a representação legal.

8.3. A ausência de apresentação das documentações indicadas nos **itens 8.1 e 8.2** implicam na não aceitação dos documentos subscritos pela correlata pessoa física e/ou em não ser admitida a sua manifestação em sessão pública na qualidade de representante legal, conforme o caso.

9. Para documentos que exijam a assinatura por representante legal da licitante, tais como proposta e declarações, será admitida a correspondente apresentação com assinatura digital devidamente certificada, desde que passível de verificação de validade e autenticidade do certificado digital correspondente.

9.1. Será considerado **não apresentado** o documento com assinatura digital cujo resultado da verificação de conformidade (através do site https://verificador.iti.gov.br/) seja "reprovado" ou "indeterminado".

10. Não será aplicável o regramento do Ato Normativo nº 08/2020 (que admite a apresentação de cópias simples) para os documentos que devam ser **assinados** por representante legal da licitante, tais como proposta e declarações, os quais deverão ser sempre apresentados em original (com assinatura manual ou digital) ou cópia autenticada.

10.1. Nestes casos, não será admitida a apresentação de documentos em fotocópia ou impressão de documento digitalizado, ainda que relativa(o) a documento originalmente autenticado em cartório.

10.2. Considerar-se-á **não apresentado** o documento apócrifo ou firmado por pessoa sem legitimidade, observado o disposto no **item 8** desta **SEÇÃO II**.

11. À exceção do quanto consignado no **item 10** (acima), os documentos exigidos na licitação deverão ser apresentados em:

a) Originais;

b) Cópias autenticadas; **ou**

c) Cópias simples acompanhada de declaração de autenticidade (esta última, em forma original).

11.1 Nas hipóteses das **alíneas "a" e "b",** deverá a licitante apresentar as correspondentes cópias simples para autenticação e retenção pela Comissão de Licitação. Caso contrário, os documentos originais ou autenticados apresentados ficarão sob a posse do MPBA, para que sejam catalogados e encartados aos autos do processo licitatório.

11.2 Serão aceitas como documentação original as impressões relativas às **certidões emitidas por órgãos oficiais através de sítios eletrônicos**.

11.3 A Empresa interessada em autenticar previamente os documentos na Coordenação de Licitações, poderá agendar dia e horário através do e-mail: licitacao@mpba.mp.br, até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para a abertura do certame.

11.4. Para os casos em que seja admitida a hipótese da **alínea "c",** a ausência de apresentação da declaração de autenticidade regular implicará na rejeição dos documentos ofertados em cópias simples não autenticadas, os quais serão considerados **não apresentados.**

12. A abertura dos envelopes relativos aos documentos de proposta de preços e de habilitação será realizada sempre em ato(s) público(s), previamente designado(s), do(s) qual(is) se lavrará ata circunstanciada assinada pelas licitantes credenciadas e pela CPL.

12.1 Os documentos contidos nos envelopes serão rubricados pelas licitantes credenciadas e pelos membros da CPL, quando da respectiva abertura.

SEÇÃO III – DA ENTREGA DE DOCUMENTOS E ENVELOPES

13. A(s) licitante(s) interessada(s) em participar do certame deverá(ão) apresentar à CPL, até a data e horário designado para a abertura da sessão, todos os documentos exigidos em edital, em meio físico, obedecendo todas as exigências deste instrumento convocatório (inclusive no que se refere ao conteúdo dos envelopes).

13.1 Os documentos de proposta de preços e de habilitação deverão estar dispostos ordenadamente e numerados, 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 com os dados indicados nas **PARTES III e IV** deste edital.

13.2 Os documentos de credenciamento e as declarações exigidas, todos conforme **PARTE II** do edital, deverão ser apresentados à CPL no início da sessão pública, mediante convocação, não havendo a obrigatoriedade de estarem contidos em envelope específico para tal fim.

13.3 As licitantes que optarem por não estarem presentes na sessão pública de licitação, deverão realizar a entrega dos envelopes no endereço da sede do MPBA constante no preâmbulo deste edital, **até às 9 (nove) horas do dia designado para abertura da sessão**, via protocolo geral do Ministério Público do Estado da Bahia, Correios ou outro meio similar de entrega, endereçada à Comissão de Licitação do Ministério Público do Estado da Bahia e remetida com aviso de recebimento ou apresentada contrarrecibo.

13.3.1 Envelopes entregues após o prazo estipulado serão considerados **não apresentados**, ainda que tenham sido recebidos pelo setor de Protocolo do MPBA.

14. Após a entrega dos envelopes, não mais caberá a desistência da licitante.

PARTE II – CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÕES

SEÇÃO I – DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE LEGAL

1. Será **facultado** às licitantes, no início da sessão pública, realizar o credenciamento de seus representantes legais (**pessoas físicas**), de modo a comprovar que estes possuem os necessários poderes para a prática de atos inerentes ao certame.

1.1 Para o fim de credenciamento, **deverão ser apresentados os seguintes documentos:**

1.2.1 DA PESSOA FÍSICA INDICADA COMO REPRESENTANTE:

a) **Documento público de identificação civil**, em original e em fotocópia simples.

Serão admitidos, para tal fim, quaisquer dos seguintes documentos: carteira de identidade; carteira de trabalho; carteira nacional de habilitação; carteira profissional; passaporte; carteira de identificação funcional; documento de identificação militar; outro documento público que permita a clara e inequívoca identificação do portador;

b) **CASO MANDATÁRIO**: **Procuração** por instrumento público ou particular que contenha, **preferencialmente**, o conteúdo constante do modelo de procuração integrante do instrumento convocatório;

1.2.2 DA LICITANTE:

a) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social**, e, no caso das sociedades por ações, o documento de eleição e posse dos administradores.

a.1) Para a hipótese de licitante representada por **mandatário**, o documento apresentado deverá comprovar a legitimidade de quem outorgou os poderes constantes na procuração correspondente.

a.2) Para a licitante representada por **sócio(a)**, o documento apresentado deverá comprovar a designação deste(a) para o exercício dos poderes necessários à participação no certame.

SEÇÃO II – DAS DECLARAÇÕES

2. **DECLARAÇÕES** a serem apresentadas pelas licitantes, ao final do credenciamento:

a) **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO À PARTICIPAÇÃO NO CERTAME;**

b) **DECLARAÇÃO DE ADEQUAÇÃO À RESOLUÇÃO Nº 37/2019 – CNMP (Conselho Nacional do Ministério Público);**

c) **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP, somente** para as licitantes enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se interessadas no tratamento diferenciado de que trata o art. 2º da Lei Estadual nº 11.619/2009 e art. 47 da Lei Complementar nº 123/2006.

d) **DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE,** relativa aos documentos digitais e/ou digitalizados apresentados pela licitante e/ou enviados nos envelopes.

3. As declarações devem estar assinadas por representante legal da licitante e serem apresentadas, preferencialmente, conforme modelos constantes no **ANEXO II**.

3.1 Será rejeitada a declaração apócrifa ou firmada por pessoa sem legitimidade, bem assim a que não contenha o **conteúdo declaratório** requerido nos modelos indicados.

4. Na eventual ausência de apresentação de alguma das declarações, poderá o(a) representante **presente e devidamente credenciado(a)** subscrever o(s) documento(s) pendente(s) em sessão pública, antes da entrega dos envelopes, conforme modelos disponibilizados no **ANEXO II** deste edital.

5. As licitantes que não desejarem se fazer representadas, em sessão pública, por preposto(a) devidamente credenciado(a), **deverão obrigatoriamente incluir as declarações cabíveis no ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS,** sob pena de serem automaticamente **desclassificadas** do certame.

PARTE III – PROPOSTA DE PREÇOS

SEÇÃO I – DO ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS

1. As licitantes deverão apresentar **ENVELOPE** fechado, indevassável e identificado, constando do anverso, pelo menos, as informações abaixo:

ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS
À
CPL - COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA

RAZÃO SOCIAL: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONCORRÊNCIA Nº 01/2023

2. O envelope deverá conter os documentos a seguir indicados, todos **numerados sequencialmente:**

a) **PROPOSTA DE PREÇOS**, identificada e assinada por representante legal da licitante;

b) **DECLARAÇÕES** referidas na **PARTE II** do edital, na hipótese indicada no respectivo **item 5**.

3. Deverá haver a apresentação, no ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS, de documentação comprobatória de representação legal relativa aos documentos que exijam assinatura por representante legal da licitante, caso este(a) seja pessoa física diversa daquela indicada e comprovada em sede de credenciamento.

3.1. Nesta hipótese, deverão ser observados os regramentos constantes na **SEÇÃO II da PARTE I** deste edital.

4. A ausência de apresentação integral da documentação exigida**,** ou a apresentação em desacordo com os regramentos constantes nas Seções desta **PARTE II** do Edital, implicarão na **desclassificação** da licitante, respeitadas as regras relativas à possibilidade de realização de diligências, conforme **PARTE V** do edital.

SEÇÃO II – DAS ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

5. A **PROPOSTA DE PREÇOS** deverá ser elaborada, preferencialmente, conforme modelo constante no **ANEXO I** e conter, minimamente, os seguintes dados:

a) Dados de identificação da proponente (razão social e CNPJ) e de seu representante legal (nome, CPF e assinatura);

b) Indicação de quantitativos, preços unitários mensais, preços totais anuais e preço global anual do lote único.

5.1. As propostas deverão conter **valores unitários e totais**:

a) Expressos em moeda nacional (Real – R$);

b) Indicados em apenas duas casas decimais para os centavos;

c) Exatos, isto é, sem dízimas; e

d) **Iguais ou superiores** aos valores a seguir indicados:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	VALOR DO ALUGUEL MENSAL MÍNIMO ESTIMADO	VALOR DO ALUGUEL ANUAL MÍNIMO ESTIMADO
1	Concessão de uso especial de bem público, destinado à exploração de Restaurante	R$ 2.500,08	R$ 30.000,96
2	Concessão de uso especial de bem público, destinado à exploração de Lanchonete.	R$ 500,00	R$ 6.000,00
		VALOR GLOBAL MÍNIMO ANUAL ESTIMADO	R$ 36.000,96
		VALOR GLOBAL MÍNIMO ESTIMADO PARA LICITAÇÃO CONSIDERANDO O CONTRATO DE DOIS ANOS	R$ 72.001,92

5.2. **Não** serão aceitas propostas:

a) com emendas, rasuras, ressalvas e/ou entrelinhas;

b) sem dados de identificação da proponente (razão social e CNPJ) e de seu representante legal (nome e assinatura);

c) que possua especificações técnicas e condições de execução contratual **divergentes** daquelas exigidas neste edital e seus anexos;

d) com indicativo de alternativa(s) de preço;

6. O número do CNPJ da licitante indicado na proposta de preços deverá ser do mesmo estabelecimento da licitante (matriz ou filial) que efetivamente vai realizar a execução do objeto da presente licitação.

7. Não será aceitável previsão de sinal ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, nem qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital.

8. A proposta de preços terá validade mínima de **90 (noventa) 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.

8.1. Será considerada não escrita a eventual fixação de prazo de validade inferior ao mínimo, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.

9. Os prazos de execução do objeto serão os fixado no Termo de Referência, ainda que a licitante, em sua proposta, consigne prazo menor, maior ou que não o estipule.

9.1. Será considerada não escrita a fixação de prazo de execução divergente ao estabelecido no Termo de Referência, ficando facultado às licitantes reduzi-lo.

PARTE IV – DA HABILITAÇÃO

SEÇÃO I – DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO

1. Os documentos para habilitação devem ser apresentados **em envelope fechado,** indevassável e identificado, contendo no anverso, pelo menos, as seguintes informações:

ENVELOPE DE HABILITAÇÃO
À
CPL-COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA

RAZÃO SOCIAL: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONCORRÊNCIA Nº 01/2023

2. O envelope deverá conter, obrigatoriamente, os documentos indicados na SEÇÃO II desta Parte do edital (a seguir), **todos numerados sequencialmente**, ressalvado o disposto na **SEÇÃO III** desta Parte do edital (hipóteses de substituição de documentos). Nos termos da legislação, serão exigidos documentos relativos a:

a) DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO MENOR;

b) HABILITAÇÃO JURÍDICA;

c) PROVAS RELATIVAS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA;

d) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA;

e) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

3. Deverá haver a apresentação, no ENVELOPE DE HABILITAÇÃO, de documentação comprobatória de representação legal relativa aos documentos que exijam assinatura por representante legal da licitante, caso este(a) seja pessoa física diversa daquela indicada e comprovada em sede de credenciamento e/ou no envelope de proposta de preços.

3.1. Nesta hipótese, deverão ser observados os regramentos constantes na **SEÇÃO II da PARTE I** deste edital.

4. As especificações e exigências relativas aos documentos de habilitação constam na **Seção II** desta Parte do Edital.

5. A ausência de apresentação integral da documentação exigida**,** ou a apresentação em desacordo com os regramentos constantes nas Seções desta **PARTE II** do Edital, implicarão na **inabilitação** da licitante, respeitadas as regras relativas à possibilidade de realização de diligências, conforme **PARTE V** do edital.

SEÇÃO II – DAS ESPECIFICAÇÕES SOBRE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6. DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO MENOR: deverá ser apresentada, minimamente, com todo o **conteúdo declaratório** constante no modelo correspondente existente n**o ANEXO II.**

7. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 99 da Lei estadual nº 9.433/2005):

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado - ou o original com todas as suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de ser o participante filial, sucursal ou agência: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

7.1. As licitantes poderão ser **dispensadas** da apresentação dos documentos de habilitação jurídica, caso os tenham apresentado **integralmente** na fase de credenciamento.

8. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (art. 100 da Lei estadual nº 9.433/2005):

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 da licitação.

c) prova de regularidade para com as Fazendas 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.

f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

8.1 As provas de inscrições referidas nos subitens "**a**" e "**b**" **do item 8, desta SEÇÃO II,** poderão ser supridas com a apresentação de documentações exigidas para regularidade fiscal, desde que nestas constem, expressa e claramente, a numeração de tais inscrições.

8.2 As certidões probatórias de regularidade e inexistência de débitos apresentadas deverão ser de cunho negativo ou positivo com efeito de negativo, e dentro do prazo de validade expresso na própria certidão.

8.3 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estas apresentem alguma restrição.

8.3.1 Somente farão jus à prerrogativa de regularização posterior aquelas microempresas e empresas de pequeno porte que participarem do certame na condição de beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006. Deste modo, aquelas que disputarem sem o benefício deverão apresentar a documentação integralmente regular dentro do **ENVELOPE DE HABILITAÇÃO,** sob pena de **inabilitação**.

8.3.2 Havendo alguma restrição, será assegurado à ME/EPP o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.3.2.1 O prazo para regularização se iniciará no momento em que a licitante for declarada vencedora do certame.

8.3.3 A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (art. 101 da Lei estadual nº 9.433/2005 combinado com decreto estadual nº 9.534/2005), compota de 04 (quatro) requisitos (vide Anexo III do Edital – Termo de Referência):

9.1 REGISTRO EM ÓRGÃO PROFISSIONAL COMPETENTE, conforme item 2.6, alínea A, do **ANEXO III** – TERMO DE REFERÊNCIA:

DOCUMENTO A SER EXIGIDO	ÓRGÃO/ENTIDADE EMISSOR(A)	COMPROVAÇÃO EXIGIDA	NORMA APLICÁVEL
Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutrição	Conselho Regional de Nutrição relativo à sede da licitante	Inscrição da empresa licitante no Conselho competente, em razão da obrigação de ser empresa cuja finalidade seja ligada à nutrição e alimentação.	Art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978.

9.2 PROVA DE ATENDIMENTO A REQUISITOS PREVISTOS EM LEI ESPECIAL, conforme item 2.6, alínea B, do **ANEXO III** – TERMO DE REFERÊNCIA: **NÃO SERÁ EXIGIDO.**

9.3 ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA conforme item 2.6, alínea C, do **ANEXO III** – TERMO DE REFERÊNCIA**:** 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.

9.3.1. O(s) atestado(s) deverá(ão) consignar expressamente:

a) nome (razão social e/ou nome fantasia) e CNPJ da licitante;

b) nome (razão social e/ou nome fantasia) e CNPJ da pessoa jurídica fornecedora do atestado;

c) todos os demais dados mínimos exigidos no item 2.6, alínea C, do **ANEXO III** – TERMO DE REFERÊNCIA;

9.3.2. A aprovação do(s) atestado(s) apresentado(s) estará condicionado ao cumprimento integral dos regramentos contidos nos subitens deste **item 9.3**, e possuirá como parâmetro o critério estabelecido no item 2.6, alínea C, do **ANEXO III** – TERMO DE REFERÊNCIA;

9.3.3. Não serão considerados válidos os Atestados de Capacidade Técnica emitidos por pessoas jurídicas integrantes do mesmo grupo comercial, industrial ou de qualquer atividade econômica de que faça parte a proponente.

9.4. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS conforme item 2.6, alínea D, do **ANEXO III** – TERMO DE REFERÊNCIA**:**

9.4.1. Deverá ser apresentada **declaração de ciência dos requisitos técnicos** para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, preferencialmente de acordo com o modelo constante no **ANEXO II**.

9.4.2. Ficará franqueada às licitantes a faculdade de **visitar/vistoriar** o local onde será entregue o objeto, com o objetivo de tomar conhecimento das peculiaridades relativas aos fornecimentos a serem realizados e eventuais serviços acessórios, bem como das condições gerais existentes e do grau de dificuldade do objeto contratual.

9.4.2.1. As regras relativas à realização da visita/vistoria constam no **item 2.6, alínea D, do ANEXO III** – **TERMO DE REFERÊNCIA**.

10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 102 da Lei estadual nº 9.433/2005 combinado com decreto estadual nº 9.534/2005):

10.1. 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;

11. Todos os documentos **habilitatórios** emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

11.1 Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

12. As certidões extraídas pela Internet somente terão validade se confirmada sua autenticidade.

13. Em relação a licitante que possua matriz e filial(ais), deverão ser observadas as seguintes regras:

13.1 Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz.

13.2 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.

13.3 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.

SEÇÃO III – DA SUBSTITUIÇÃO DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO POR EXTRATO DE REGISTRO CADASTRAL

14. A licitante inscrita em um dos sistemas de cadastro SICAF ou SIMPAS/SAEB-BA, poderá ter sua habilitação, parcial ou integralmente, **suprida** pelo referido cadastro.

14.1. Para que haja a dispensa das documentações exigidas nesta **PARTE IV**, a respectiva informação, apta a habilitar a licitante, deverá constar expressamente no registro/certificado, e dentro do prazo de validade. Caso contrário, deverá haver a devida apresentação pela licitante dentro do envelope de Habilitação, sob pena de **inabilitação**.

14.1.1. Incluem-se no regramento do **item 14.1** as informações relativas ao quadro societário da licitante (nome completo ou razão social de cada sócio; CPF/CNPJ; e quota-parte societária) no que se refere à habilitação jurídica.

14.1.2. Caso exista algum documento/informação vencido(a) ou que não conste dos referidos cadastros, porém exigidos nesta CONCORRÊNCIA, a licitante deverá complementar o envelope de habilitação, sob pena de **inabilitação.**

14.2. A substituição dos documentos, ademais, estará condicionada à verificação da regularidade do registro/certificado apresentado, mediante verificação em sistema, com consequente emissão do extrato do fornecedor pelo órgão licitante.

PARTE V – DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

SEÇÃO I – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTOS

1. Qualquer **cidadão** poderá **impugnar** o ato convocatório, ou solicitar esclarecimentos acerca dos seus termos e condições, no prazo de até **5 (cinco) dias úteis anteriores** à data fixada para abertura da sessão pública. Por sua vez, decairá do direito de impugnar as falhas ou irregularidades do edital, perante a Administração, a **licitante** que não o fizer até o **segundo dia útil que anteceder** à data prevista no edital para início da abertura dos envelopes das propostas.

1.1. A petição deverá ser dirigida à Comissão Permanente de Licitação (CPL) responsável pela condução do certame, podendo ser encaminhada na forma eletrônica, através do e-mail: licitacao@mpba.mp.br, até as 23:59h do último dia do prazo, ou protocolada na Sede do Parquet situada à 5ª Avenida, nº 750, 1º andar, sala nº 104, Centro Administrativo da Bahia Salvador – BA, CEP: 41.745-004, até às 19 (dezenove) horas do último dia do prazo (observado o horário de funcionamento do protocolo do MPBA).

1.1.1. Independentemente da forma, o interessado deverá enviar o arquivo da petição por e-mail, em formato editável (ex.: Microsoft Word, LibreOffice etc.) ou em PDF não bloqueado para cópia, a fim de possibilitar à CPL inserir os dados na resposta que será elaborada pela CPL.

1.1.2. O requerimento deve ser datado e assinado pelo postulante (pessoa física) ou pelo seu representante legal (pessoa jurídica), e conter, obrigatoriamente, os seguintes requisitos:

1.1.2.1. Para postulante **pessoa física (cidadão)** – primeiro prazo previsto na cláusula 1, acima:

a) Qualificação do postulante, com indicação de nome completo, número de cadastro junto ao CPF/RFB e domicílio;
b) Indicação de cláusulas e/ou itens editalícios impugnados e exposição de fatos e fundamentos, na hipótese de impugnação;
c) Indicação de cláusulas e/ou itens editalícios sobre os quais se refira o esclarecimento, para tal hipótese;

1.1.2.2. Para postulante **pessoa jurídica** – segundo prazo previsto na cláusula 1, acima:

a) Qualificação do postulante, com indicação de razão social, número de cadastro junto ao CNPJ/RFB e sede (matriz ou filial);
b) Nome completo e número de cadastro junto ao CPF/RFB do representante legal;
c) Instrumento de mandato ou ato constitutivo, que comprove a competência do representante legal;
d) Indicação de cláusulas e/ou itens editalícios impugnados e exposição de fatos e fundamentos, na hipótese de impugnação;
e) Indicação de cláusulas e/ou itens editalícios sobre os quais se refira o esclarecimento, para tal hipótese;

2. **Não** serão conhecidos os esclarecimentos e as impugnações:

2.1. Apresentados fora do prazo legal;

2.2. Subscritos por representante não habilitado(a) legalmente para responder por proponente pessoa jurídica, através de procuração ou ato constitutivo autorizador; (sugestão: revisar, diante do item acima)

2.3. Apócrifos.

3. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão disponibilizadas no Portal Eletrônico deste Ministério Público do Estado da Bahia, na página relativa a esta licitação, indicada no **item 7.2** do preâmbulo deste edital.

4. Qualquer modificação no edital será divulgada pelo(s) mesmo(s) instrumento(s) de publicação original(ais), com consequente reabertura do prazo inicialmente estabelecido, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

SEÇÃO II – DA ABERTURA DA SESSÃO E DO CREDENCIAMENTO

5. A sessão pública da Concorrência terá início no horário, data e local fixado neste Edital, oportunidade em que o(a) representante legal de cada licitante deverá realizar seu credenciamento, mediante apresentação da documentação indicada na **PARTE II – Seção I** deste instrumento.

5.1. Cada licitante poderá credenciar apenas um(a) representante e cada representante somente poderá representar uma única licitante.

6. A não apresentação ou incorreção dos documentos de credenciamento referidos nos itens anteriores **não excluirá a empresa interessada de participar da licitação**, mas impedirá o representante de se manifestar e responder pela empresa a qual está vinculado durante a sessão pública.

7. Finalizados os credenciamentos, as licitantes deverão apresentar todas as declarações exigidas na **PARTE II – Seção II** deste instrumento.

7.1. Na eventual ausência de apresentação de alguma das declarações, poderá o(a) representante presente e **devidamente credenciado(a)** subscrever o(s) documento(s) pendente(s) em sessão pública, antes da entrega dos envelopes, conforme modelos disponibilizados no **ANEXO II** deste edital.

7.2. A **ausência** de apresentação das declarações previstas nas **alíneas "a" e "b"** do **item 2** da **PARTE II** **impossibilitará a participação** da respectiva licitante no certame.

7.3 Na hipótese de ausência de apresentação da **declaração de enquadramento (alínea "c"** do **item 2 da PARTE II)**, a licitante poderá participar do certame, entretanto o fará nas mesmas condições previstas para as empresas sem direito a tratamento diferenciado.

7.4 A ausência de apresentação de **declaração de autenticidade (alínea "d"** do **item 2 da PARTE II)** implicará na consequência prevista no **item 11.4** da **PARTE I** do edital.

7.5. Para as licitantes **ausentes** em sessão pública, as declarações deverão obrigatoriamente estar contidas no envelope de Proposta de Preços, sob pena de serem **desclassificadas** do certame.

7.5.1 Neste caso, a verificação da apresentação regular das declarações ocorrerá em conjunto com o julgamento da proposta de preços.

SEÇÃO III – DA ENTREGA DOS ENVELOPES

8. Recebidas e validadas as declarações, as licitantes aptas a participarem da disputa deverão entregar à CPL os seguintes documentos:

a) **ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇOS,** contendo todos os documentos exigidos na **PARTE III** deste Edital**;**

b) **ENVELOPE DE HABILITAÇÃO,** englobando todos os documentos exigidos na **PARTE IV** deste Edital**;**

9. Finalizado o recebimento de envelopes de empresas credenciadas, será divulgada pela CPL a relação das licitantes ausentes que encaminharam envelopes tempestivamente.

10. Sempre que houver interrupção da sessão, será consignado em ata o dia e hora em que a sessão terá continuidade.

SEÇÃO IV – DO JULGAMENTO E DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

11. Finalizados os credenciamentos e decidida a regularidade das declarações apresentadas, nos termos da PARTE II do edital, a Comissão dará continuidade ao certame com a abertura dos envelopes de propostas de preços.

12. Para fim de julgamento das propostas ofertadas pelas licitantes que tenham apresentado todas as declarações regulares, a Comissão avaliará a compatibilidade entre as propostas e as regras exigidas neste edital, especialmente a **Parte III**.

13. Serão desclassificadas as propostas que:

a) Não atendam às exigências deste Instrumento Convocatório e seus anexos;

b) Ofertem preços inferiores aos valores mínimos estimados para a licitação;

c) Ofertem serviços incompatíveis com as especificações técnicas mínimas exigidas em edital.

14. Não importa em desclassificação a existência de erros formais ou materiais irrelevantes na proposta de preços, os quais serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da CPL.

14.1. Entende-se como vício formal, exemplificativamente, aqueles relativos a ano, número ou modalidade do certame, validade e data. Vícios materiais, por sua vez, serão aqueles que não impliquem em alteração substancial do documento, observados os termos do art. 139 do Código Civil brasileiro.

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

16. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/2005, 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.

17. A ordenação das licitantes classificadas após o julgamento de propostas, será realizada com base no critério de **MAIOR OFERTA**, de modo que será considerada **1ª (primeira) classificada** do certame a licitante que apresentar o **MAIOR VALOR GLOBAL PARA O LOTE ÚNICO,** considerando-se, para a classificação das demais, a ordem decrescente do valor proposto.

18. Em caso de empate, **real ou ficto**, será assegurada, como **critério de desempate**, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte (doravante indicadas como ME/EPP) beneficiárias do regime diferenciado e favorecido.

18.1 Para empate **real**, observar-se-á:

a) Para empate entre uma ME/EPP e uma empresa não beneficiária do tratamento diferenciado, a ME/EPP será considerada a primeira classificada;

b) Para empate entre duas ou mais ME/EPP, ou entre duas ou mais propostas não beneficiárias do tratamento diferenciado, será realizado sorteio entre elas para que se estabeleça a ordem de classificação, conforme disposto no art. 92 da Lei Estadual nº 9.433/2005;

18.2 Será considerado **empate ficto** aquela situação em que as propostas apresentadas pelas ME/EPP sejam até **10% (dez por cento) inferiores** à proposta classificada como MAIOR OFERTA, desde que esta não seja detentora do tratamento diferenciado. Nestes casos, observar-se-á o seguinte procedimento:

18.2.1 A CPL verificará as ME/EPP que se enquadram no intervalo acima indicado, classificando-as em ordem decrescente;

18.2.2 A ME/EPP mais bem classificada será convocada para apresentar, no prazo de **até 10 (dez) minutos**, proposta de preço **SUPERIOR** àquela inicialmente classificada como MAIOR OFERTA, situação em que passará a ser considerada como a melhor classificada.

18.2.2.1 Sendo identificadas propostas de ME/EPP com valores idênticos, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

18.2.3 Caso a ME/EPP convocada para apresentar oferta final desista de fazê-lo ou não se manifeste no prazo estabelecido, a CPL convocará as remanescentes classificadas, na ordem indicada no item **18.2.1**, para o exercício do mesmo direito.

18.2.3.1 Na hipótese de todas as ME/EPP em situação de empate ficto deixem de ofertar melhor proposta, será considerada melhor classificada a empresa não detentora do tratamento diferenciado que apresentou a melhor proposta originariamente.

19. Para as hipóteses em que seja necessária a realização de sorteio, este ocorrerá na própria sessão pública de julgamento e classificação de propostas, caso todas as participantes estejam representadas por pessoa devidamente credenciada junto à CPL. Caso contrário, a sessão será suspensa e ficará designado dia e horário específico para continuidade da sessão, ocasião em que ocorrerá a realização do ato público do sorteio.

19.1. A CPL dará publicidade aos interessados, em Diário Oficial (Diário da Justiça eletrônico), sobre a data de reabertura da sessão, de modo a cientificar as licitantes ausentes e/ou não representadas.

19.2. Na data e horário marcado, no local indicado no preâmbulo deste edital, a CPL dará continuidade à sessão pública. Será promovido o sorteio público e, ato contínuo, ordenadas as propostas empatadas, para que sejam adotadas as providências cabíveis à classificação, nos termos dos itens anteriores.

20. Concluída a avaliação das propostas de preços e decidida a classificação das participantes pela CPL, esta franqueará a palavra para que as licitantes credenciadas, por meio de seus representantes, se manifestem e registrem os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato ou não.

20.1 Os registros feitos serão inseridos em ata pela CPL.

21. O resultado do julgamento das propostas de preços será divulgado às licitantes em sessão pública e, no caso de verificação de licitantes ausentes, mediante publicidade resumida na imprensa Oficial.

21.1. Caso todas as licitantes estejam presentes e renunciem ao direito a recurso contra a decisão de julgamento de propostas, a Comissão procederá à **abertura dos envelopes de Habilitação** das licitantes classificadas com as três maiores ofertas.

21.2. Se não houver a renúncia expressa à interposição de recurso por todas as licitantes, ou na hipótese de haver licitantes ausentes à sessão ou não credenciadas, os envelopes de Habilitação permanecerão lacrados em poder da Comissão, que suspenderá a sessão, providenciará a intimação das licitantes acerca do resultado do julgamento e classificação de propostas e aguardará o decurso do prazo recursal.

21.2.1 Suspensa a sessão, a CPL publicará o resultado do julgamento no Diário da Justiça Eletrônico do Poder Judiciário do Estado da Bahia (DJ-*e*).

21.2.2 O prazo de 05 (cinco) dias úteis para interposição de recurso da decisão de julgamento das propostas, nos termos do art. 202 da Lei Estadual nº 9.433/2005, será computado:

21.2.2.1 A partir da intimação realizada ao final da sessão, registrada em ata, para as licitantes credenciadas e que não tenham renunciado ao direto recursal.

21.2.2.2 A partir da publicidade realizada em Diário Oficial (Diário da Justiça eletrônico), para as licitantes ausentes ou não credenciadas.

21.3 Havendo solicitação, será franqueada vista do processo aos interessados, mediante acesso ao sistema SEI.

SEÇÃO V – DO JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO DA(S) LICITANTE(S)

22. Finalizado o prazo recursal relativo ao julgamento das propostas, e decididos os eventuais recursos apresentados, a CPL dará continuidade ao certame em sessão pública, na data e horário designados, para avaliar a compatibilidade entre os documentos apresentados pelas 03 (três) licitantes melhor classificadas e as regras exigidas neste edital, especialmente nesta Seção e na **PARTE IV.**

22.1. A abertura dos envelopes de Habilitação das licitantes classificadas com as três maiores ofertas poderá ocorrer ao final da fase de julgamento de propostas, durante o mesmo ato público, caso todas as licitantes participantes do certame tenham renunciado ao direito recursal.

23. Para fim de avaliação, a Comissão verificará se toda a documentação exigida na **PARTE IV** foi integralmente apresentada, bem como a compatibilidade desta com as regras exigidas no instrumento convocatório.

23.1. Serão realizados exame e conferência dos documentos de habilitação, bem como verificada a autenticidade dos mesmos, com emissão, em se tratando de licitante cadastrada, dos extratos do registro SICAF e/ou SIMPAS/SAEB.

24. Visando subsidiar a decisão da CPL, a documentação de habilitação poderá ser encaminhada para validação por uma ou mais áreas técnicas do MPBA, as quais emitirão parecer conclusivo que orientará a decisão da CPL para fins de habilitação ou inabilitação de licitante.

25. Para fins de aceitação, ademais, poderão ser promovidas pela Administração **quaisquer diligências** julgadas necessárias à análise dos documentos de habilitação, inclusive no tocante à verificação da validade e/ou veracidade de documentos e informações apresentadas.

25.1 Constitui meio legal de prova a verificação, pela Administração, em registro cadastral (CRC/SAEB ou SICAF) e em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, bem como a consulta a pessoas jurídicas de direito público ou privado que tenham fornecido atestado(s) de capacidade técnica.

25.1.1 Realizada a diligência, esta será consignada em ata ou em manifestação formal da CPL no processo. Caso reste comprovada a regularidade, será considerada suprida a pendência.

25.1.2 A prerrogativa da CPL não substitui a responsabilidade da licitante, de modo a não lhe ser cabível a alegação de obrigação da Administração para se furtar ao cumprimento das regras editalícias.

25.2. Caso haja necessidade de realização de diligência a cargo da licitante, esta será comunicada em sessão pública, através de intimação ao representante legal credenciado.

25.2.1 Somente será possível realizar diligência junto às licitantes **credenciadas e presentes** em sessão pública, as quais disponham de representante legal apto(a) a se manifestar em sessão em nome da licitante, de modo a elidir dúvidas, prestas esclarecimentos e adotar demais providências cabíveis, sem prejuízo ao curso da sessão pública.

25.2.2 Na hipótese de a diligência implicar na necessidade de apresentação de documentação complementar, será concedido prazo pela CPL para que a licitante faça a devida aposição.

25.2.2.1 Conforme deliberação da CPL comunicada em sessão, esta determinará a apresentação da documentação em nova sessão pública a ser designada, ou indicará que os documentos poderão ser enviados à CPL, seja em meio digital para o e-mail licitacao@mpba.mp.br (preferencialmente em arquivo compactado) ou em meio físico.

25.2.2.2 O prazo concedido poderá ser prorrogado, a critério da CPL, mediante solicitação escrita e justificada da licitante, através de mensagem ao e-mail acima indicado.

26. Nas hipóteses de necessidade de análise técnica e/ou de realização de diligências, caso necessário, a sessão poderá ser **suspensa** pela CPL, a qual informará, de imediato, data e horário previstos para continuidade do certame.

26.1 Em eventual e excepcional necessidade de prorrogação do prazo de suspensão, a data de continuidade da sessão pública será remarcada, mediante comunicação às licitantes através de publicidade no Diário da Justiça eletrônico e no sítio eletrônico do MPBA, na página relativa a este certame.

26.2 Caso haja necessidade de solicitação de diligência a cargo de licitante após a suspensão da sessão, será concedido pela CPL prazo para execução, o que, em regra, deverá ocorrer dentro do prazo de suspensão inicial definido em sessão.

26.2.1 A diligência será solicitada através de envio de convocação ao e-mail da licitante consignado em proposta, credenciamento ou em ata, e a resposta deverá ser remetida ao e-mail licitacao@mpba.mp.br, ou entregue em meio físico na Coordenação de Licitações, mediante agendamento prévio, no endereço indicado no preâmbulo deste edital.

27. Finalizado o julgamento, será comunicado o resultado da análise das habilitações das licitantes avaliadas, que poderão ser **habilitadas** ou **inabilitadas**.

27.1. Serão **habilitadas** as licitantes paras as quais se tenha constatado o atendimento pleno às exigências editalícias.

27.2. Será **inabilitada** a licitante quando quaisquer dos documentos estejam em desacordo, ainda que por ausência ou omissão, com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.

27.2.1 Toda e qualquer inabilitação será sempre fundamentada, com exposição pormenorizada de motivos em sessão pública e resumo consignado em ata.

27.2.2. Em caso de inabilitação de licitante(s), a CPL procederá à abertura dos envelopes de habilitação de tantas licitantes classificadas quantos forem as inabilitadas no julgamento.

27.2.2.1. Poderá ocorrer, sucessivamente, a abertura de tantos envelopes subsequentes quantos forem necessários à obtenção de três habilitadas, ou até que não haja mais envelope a ser aberto.

27.2.3. o prazo para interposição de recursos sobre as decisões de habilitação será uno, ao final da análise de todos os envelopes que se fizerem necessários.

27.2.4. Nos termos do §3º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/2005, 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, visando sanear as causas que motivaram a inabilitação.

28. Finalizados todos os julgamentos de habilitação que se fizerem necessários, a CPL publicizará em sessão o resultado final e franqueará a palavra para que as licitantes credenciadas, por meio de seus representantes, se manifestem os protestos que entenderem cabíveis, os quais poderão ser apreciados de imediato ou não.

28.1 Os registros feitos serão inseridos em ata pela CPL.

29. Havendo, em sessão, renúncia ao direito a recurso por todas as licitantes, a CPL emitirá parecer final e encaminhará os autos para deliberação da autoridade competente.

30. Se não houver a renúncia expressa à interposição de recurso por todas as licitantes, ainda que por ausência em sessão, o prazo de 05 (cinco) dias úteis para interposição de recurso da decisão de habilitação/inabilitação, nos termos do art. 202 da Lei Estadual nº 9.433/2005, será computado:

30.1 A partir da intimação realizada ao final da sessão, para os licitantes credenciados e que não tenham renunciado ao direto recursal.

30.2 A partir da publicidade realizada em Diário Oficial (Diário da Justiça eletrônico), para as licitantes ausentes ou não credenciadas.

31. Havendo solicitação, será franqueada vista do processo aos interessados, mediante acesso ao sistema SEI.

SEÇÃO VI – DOS RECURSOS

32. Dos atos de julgamento das propostas e dos documentos de habilitação caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata.

32.1 Os recursos deverão ser dirigidos ao Superintendente de Gestão Administrativa, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, podendo ser encaminhados na forma eletrônica, através do e-mail: licitacao@mpba.mp.br, até as 23:59h do último dia do prazo, ou protocolados no Protocolo Geral do Ministério Público do Estado da Bahia, localizado no endereço indicado no preâmbulo deste edital, até às 19 (dezenove) horas do último dia do prazo (observado o horário de funcionamento do protocolo do MPBA).

32.2 Para que sejam conhecidos, ademais, os recursos deverão ser subscritos por representantes legalmente habilitados para tanto nos autos do processo, além de atenderem aos requisitos de admissibilidade cabíveis, previstos na Lei Estadual nº 12.209/2011.

33. Os recursos interpostos quanto à habilitação ou inabilitação de licitante e ao julgamento das propostas terão **EFEITO SUSPENSIVO.**

34. Será dada ciência aos demais participantes em relação aos recursos interpostos, através de publicação no Diário da Justiça Eletrônico do Poder Judiciário do Estado da Bahia (DJ-*e*), para que, querendo, apresentem contrarrazões no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

34.1 Será franqueada vista do processo aos interessados, mediante acesso ao sistema SEI.

35. Recebida(s) a(s) contrarrazão(ões), ou esgotado o prazo para tanto, a CPL poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, no mesmo prazo, submeter o recurso e respectiva(s) contrarrazão(ões), devidamente instruídos, à Superintendência de Gestão Administrativa, que decidirá em 05 (cinco) dias úteis, contados de seu recebimento.

36. Os recursos e as contrarrazões interpostos serão disponibilizados em arquivo em "PDF" no site do MPBA, na página relativa a esta licitação.

37. As decisões dos recursos serão disponibilizadas no portal eletrônico acima indicado, e os respectivos resumos publicados no Diário da Justiça Eletrônico do Poder Judiciário do Estado da Bahia.

38. Nas hipóteses de reconsideração da decisão pela CPL ou de provimento do recurso pela autoridade superior, serão invalidados apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

39. A autoridade superior, constatando a regularidade dos atos procedimentais, após a decisão dos recursos que lhe forem submetidos ou na ausência de interposição destes, adjudicará o objeto à licitante vencedora, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.

SEÇÃO VII – DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

40. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, o Ministério Público do Estado da Bahia convocará a licitante vencedora para assinatura do instrumento de contrato, nos termos do Anexo IV – MINUTA DE CONTRATO, através de seu representante legal ou outro mandatário com poderes expressos.

40.1 A convocação para assinatura do contrato ocorrerá mediante envio de e-mail para o endereço eletrônico indicado na proposta de preços, e o atendimento pela adjudicatária deverá ocorrer no **prazo de até 10 (dez) dias corridos contados da convocação**, sob pena de decair seu direito à contratação.

40.1.1 O prazo consignado poderá ser prorrogado, a critério da Administração, mediante requerimento fundamentado da adjudicatária.

40.1.2 A exclusivo critério da Administração, a assinatura do contrato se dará por meio do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, por meio físico ou mediante assinatura digital (com utilização de certificado digital).

40.1.2.1 Para assinatura via SEI, a licitante deverá providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador junto ao Ministério Público do Estado da Bahia, conforme orientações constantes em https://portalsei.mpba.mp.br/acesso-externo/.

40.1.2.1.1 A recusa da adjudicatária em obter o credenciamento ou a subscrever eletronicamente a ata de registro de preços implicará na decadência ao direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas na legislação específica.

40.1.2.2 Para assinatura em meio físico, a licitante deverá assinar o contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, com posterior remessa ao endereço indicado no Preâmbulo deste Edital. Após envio, deverá a adjudicatária enviar o código de rastreio da postagem para o endereço contratos@mpba.mp.br.

40.1.2.3 Para assinatura digital, a licitante deverá enviar 01 (uma) via do contrato para o endereço contratos@mpba.mp.br. Em tal hipótese, somente será aceito o documento após a verificação da validade e autenticidade do certificado digital correspondente.

40.1.3 Na hipótese de decadência do direito à contratação, é facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

40.1.3.1 A adoção das providências administrativas supra indicadas ocorrerá sem prejuízo do eventual enquadramento da licitante vencedora originária na cominação prevista no art. 184, VI, da Lei Estadual nº 9.433/2005.

41. As demais disposições e condições de execução contratual, inclusive aquelas previstas no artigo 79 da Lei Estadual nº 9.433/2005, tais como regime e forma de execução, recebimento do objeto, subcontratação, vigência, reajustamento e revisão de preços, pagamento, fiscalização, penalidades e rescisão contratual estão estabelecidas na Minuta do Contrato.

41.1 Poderá ser acrescida, ao contrato a ser assinado, qualquer vantagem apresentada pela licitante vencedora em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital, e que não importe em ônus adicional ao Ministério Público do Estado da Bahia.

SEÇÃO VIII – DAS SANÇÕES

42. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos artigos 184, 185 e 199 da Lei estadual nº 9.433/2005, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do diploma estadual, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo;

42.1. 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 13.967/2012;

43. A fraude de qualquer documento apresentado, ou a inverdade das informações nele contidas, implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

44. Àquele que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, **não celebrar o contrato ou instrumento equivalente**, **deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame**, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, **não mantiver a proposta**, falhar ou fraudar na execução do contrato, **comportar-se de modo inidôneo** ou cometer fraude fiscal, estará sujeito a ser impedido de licitar e contratar com a Administração e poderá ser descredenciado no SICAF ou no sistema de cadastramento de

fornecedores SIMPAS/SAEB-BA, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação de **multa de 10% (dez por cento) do valor global da licitação** e das demais cominações legais.

45. DA DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE: 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.

46. DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA: 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.

47. DA ADVERTÊNCIA VERBAL: 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.

48. DO DESCREDENCIAMENTO DO SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL: 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.

49. DA MULTA:

49.1 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 da licitação, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/2005;

49.2 A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado, 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 9.433/2005 e no Decreto estadual nº 13.967/2012;

50. As demais sanções por inexecução contratual estão previstas na Minuta de Contrato.

SEÇÃO IX – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

51. É facultado à Comissão Permanente de Licitação, à autoridade superior e às áreas técnicas competentes do Ministério Público do Estado da Bahia - MPBA, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

51.1 Fica facultado ao MPBA, através da área técnica competente, realizar diligências técnicas necessárias à validação das documentações, declarações e/ou informações ofertadas em quaisquer das fases da licitação e/ou contratação, quando for o caso.

51.2 A invalidação de quaisquer documentações, declarações e/ou informações, pela área técnica, subsidiará a correlata decisão da CPL, de modo a implicar na exclusão da licitante/adjudicatário do procedimento licitatório, de acordo com a fase em que este se encontrar.

51.3 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos ou realizar quaisquer diligências adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela CPL, sob pena de desclassificação/inabilitação.

52. Ao participar da licitação, a licitante declara, sob as penalidades da Lei, a inexistência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre si e os responsáveis pela licitação, direta ou indiretamente.

53. A apresentação de proposta para esta licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital e seus anexos.

53.1 Tendo em vista a faculdade da realização de visita técnica, conforme previsto na **Parte IV** deste edital, não serão admitidas, como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência desta licitação, alegações posteriores de desconhecimento de eventuais condições de execução contratual e/ou do grau de dificuldade pertinente à concessão.

54. A homologação do resultado da presente licitação não vincula uma subsequente contratação, podendo o Ministério Público do Estado da Bahia revogar o processo licitatório, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente devidamente comprovado, ou anular, por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado, publicando todos os atos do processo no Diário da Justiça Eletrônico do Poder Judiciário do Estado da Bahia, para conhecimento amplo dos participantes da licitação.

55. A fraude de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas, implicará a imediata desclassificação/inabilitação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

56. As decisões referentes a este processo licitatório serão comunicadas às proponentes mediante publicação em Diário da Justiça Eletrônico do Poder Judiciário do Estado da Bahia (DJ-e), comunicado no sítio oficial do MPBA e/ou lavratura de ata de sessão, conforme o caso.

56.1 É de inteira responsabilidade da LICITANTE acompanhar as publicações de todos os atos, editais e comunicados referentes a este certame**,** especialmente aquelas realizadas no Diário da Justiça Eletrônico do Tribunal de Justiça do Estado da Bahia e no portal eletrônico do MPBA, sendo mera faculdade da CPL o encaminhamento de informações complementares por e-mail, telefone ou postal.

56.2 A licitante arcará com todo e qualquer ônus decorrente do não acompanhamento das publicações referentes ao certame, sem prejuízo de aplicação das sanções cabíveis nos termos do Edital e da legislação que o rege.

57. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 143, §1º, da Lei Estadual nº 9.433/2005, mediante prévia comunicação formal e expressa por parte do Ministério Público do Estado da Bahia, e desde que verificada a existência de dotação orçamentária e financeira para os acréscimos que se fizerem necessários, respeitados os limites legais.

58. Os casos omissos que, porventura, forem detectados neste Edital, serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação-CPL do Ministério Público do Estado da Bahia, com base na legislação em vigor.

59. Fica designado o foro da Cidade de Salvador, Capital do Estado da Bahia – Brasil, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Frederico Welington Silveira Soares
Superintendente de Gestão Administrativa

MINISTÉRIO PÚBLICO
DO ESTADO DA BAHIA

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA

CONCORRRÊNCIA Nº 01/2023 - MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA

DADOS DO FORNECEDOR:		
RAZÃO SOCIAL:		
NOME FANTASIA:		**CNPJ:**
ENDEREÇO:		
MUNICÍPIO:	**UF:**	**CEP:**
REPRESENTANTE LEGAL:		**CPF:**
INSCRIÇÃO MUNICIPAL:	**INSCRIÇÃO ESTADUAL:**	
TELEFONE COMERCIAL: ( )	**E-MAIL:**	

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MENSAL (R$)	VALOR TOTAL ANUAL (R$)
1	Concessão onerosa de uso de bem público imóvel, nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviço de restaurante, com metragem total de 132m² de área construída	Aluguel Mensal	12 meses	R$ XXXXXX	R$ XXXXXX
2	Concessão onerosa de uso de bem público imóvel, nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviço de lanchonete, com metragem total de 16m² de área construída	Aluguel Mensal	12 meses	R$ XXXXXX	R$ XXXXXX
VALOR GLOBAL MÍNIMO ANUAL ESTIMADO					R$ XXXXXX
VALOR GLOBAL MÍNIMO ESTIMADO PARA LICITAÇÃO CONSIDERANDO O CONTRATO DE DOIS ANOS					R$ XXXXXX

DATA: XX/XX/XXXX

_____
Razão social - CNPJ
Representante legal - CPF

OBSERVAÇÕES PARA PRECIFICAÇÃO
- Validade da proposta: mínima de 90 (noventa) dias, a contar da data de abertura da sessão pública. **- A proposta de preço deverá considerar a inclusão de todos os custos relacionados com a completa e perfeita execução do objeto da licitação, sem que caiba, em qualquer caso, qualquer tipo de pleito ao MP-BA com a alegação de que alguma parcela do custo foi omitida.** **- É facultada aos licitantes a realização de visita técnica, mediante agendamento prévio.** **- Este é apenas um modelo de documento, apresentado com a finalidade de demostrar as informações mínimas que deverão constar na proposta comercial do fornecedor, sob pena de desclassificação. O fornecedor, portanto, poderá utilizar o formato que melhor lhe convier, desde que todas as informações solicitadas estejam claramente disponíveis.**

ANEXO II – MODELOS DE DECLARAÇÕES

- MODELO I -

PROCURAÇÃO

A Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com endereço comercial à _____, neste ato representada por _____ **(qualificação completa do diretor ou sócio ou administrador), cargo** _____, **CPF** _____, pelo presente instrumento de mandato, **nomeia e constitui** seu (sua) Procurador(a) o(a) Sr.(a)_____, CPF _____, estado civil _____, nacionalidade _____, profissão _____, residente à _____, como meu mandatário, a quem confiro amplos poderes para, junto ao Ministério Público do Estado da Bahia, praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório na modalidade de **Concorrência nº 01/2023,** conferindo-lhe, ainda, poderes especiais para: firmar declarações, 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.

Salvador _____de _____ de 20__.

_____

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE - CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL - CPF

- MODELO II -

DECLARAÇÃO REFERENTE À RESOLUÇÃO N.º 37/2009 DO CNMP

A Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). _____, CPF nº _____, doravante denominada LICITANTE, interessada na participação na **Concorrência nº 01/2023** do Ministério Público do Estado da Bahia**,** DECLARA que, em atendimento ao artigo 3º da Resolução nº 37/2009 do CNMP, não possuí sócios, gerentes ou diretores que sejam cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ou de servidores ocupantes de cargo de direção, chefia ou assessoramento no âmbito do Ministério Público do Estado da Bahia.

_____, _____de _____ de 20____.

_____

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE - CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL – CPF

- MODELO III -

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

Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a). _____ , CPF nº _____, doravante denominada LICITANTE, para fins de participação na **Concorrência nº 01/2023** do Ministério Público do Estado da Bahia **DECLARA,** sob as penas da lei, em especial as do artigo nº 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(1) a proposta apresentada para participar da licitação acima mencionada foi elaborada de maneira independente por esta Licitante, 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 da licitação acima mencionada, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

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

(3) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação acima mencionada quanto a participar ou não da referida licitação;

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

(5) o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação acima mencionada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Ministério Público do Estado da Bahia antes da abertura oficial das propostas; e

(6) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARO, ainda, para os efeitos art. 299 do Código Penal Brasileiro, não estar sujeito às hipóteses de impedimento de participação elencadas na Secção XIV do instrumento convocatório, bem assim nos arts. 18 e 125 da Lei estadual nº 9.433/2005, quais sejam:

Art. 18 - Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários: I - o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica; II - a empresa responsável, isoladamente ou em consórcio, pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico, subordinado ou subcontratado; III - servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; IV - demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 desta Lei, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.
§ 1º- É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa, a que se refere o inciso II deste artigo, na licitação ou na execução da obra ou serviço, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.
§ 2º- O disposto neste artigo não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua, como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração, a elaboração do projeto executivo.
§ 3º- Considera-se participação indireta, para os fins do disposto neste artigo, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou de parentesco até o 3º grau entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.
§ 4º - Aplica-se o disposto no parágrafo anterior aos membros da comissão de licitação.

Art. 125 - É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais.
Parágrafo único - Não se inclui na vedação deste artigo a prestação de serviços em caráter eventual, de consultoria técnica, treinamento e aperfeiçoamento, bem como a participação em comissões examinadoras de concursos, no âmbito da Administração Pública.

_____, ____de _____ de 20_____.

_____

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE - CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL – CPF

- MODELO IV -

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME E EPP

Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a). _____ , CPF nº _____, doravante denominada LICITANTE, para fins de participação na **Concorrência nº 01/2023**do Ministério Público do Estado da Bahia DECLARA, sob as penas da lei, para os efeitos do Tratamento Diferenciado e Favorecido da Lei Complementar nº 123/2006, que:

( ) está enquadrada, na data designada para início da sessão pública, na condição de **MICROEMPRESA** e que não está incursa nas vedações a que se reporta o § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

OU

( ) está enquadrada, na data designada para início da sessão pública, na condição de **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** e que não está incursa nas vedações a que se reporta o § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Ademais, para efeitos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006, DECLARA:

( ) **NÃO POSSUIR** restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.

OU

( ) **POSSUIR** restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, em relação a qual se compromete a realizar, no prazo consignado pela Administração, a necessária regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, sob pena de decair do direito à contratação.

_____, ____de _____ de 20_____.

_____

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE - CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL – CPF

- MODELO V -

DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO MENOR

Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a). _____ , CPF nº _____, doravante denominada LICITANTE, para fins de participação na **Concorrência nº 01/2023** do Ministério Público do Estado da Bahia, **DECLARA,** sob as penas da Lei, **em atendimento ao art. 98, V da Lei Estadual nº 9433/2005,** que não emprega menores de 18 (dezoito) anos na realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo, na condição de aprendizes, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____, ____de _____ de 20_____.

_____

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE - CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL – CPF

- MODELO VI -

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Empresa _____(**ATESTANTE**)_____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a). _____ , CPF nº _____, ATESTA, para fins licitatórios, que a **empresa _____(LICITANTE)_____, CNPJ _____, com endereço na _____, executou _____,** atendendo integralmente às especificações contratadas abaixo indicadas, inexistindo, até a presente data, registros negativos que comprometam a prestação de_____

_____, ____de _____ de 20_____.

_____

RAZÃO SOCIAL DA DECLARANTE - CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL – CPF

Observação: a ATESTANTE deverá ser pessoa jurídica que tenha contratado preteritamente os serviços da LICITANTE, do modo que se tratam de pessoas jurídicas diferentes (atestante e licitante).

- MODELO VII -

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS

Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a). _____ , CPF nº _____, doravante denominada LICITANTE, para fins de participação na **Concorrência nº xx/2023** do Ministério Público do Estado da Bahia, **DECLARA,** para os fins do disposto no inciso IV do art. 101 da Lei estadual no 9.433/2005, ter ciência de todas as informações e das condições gerais dos bens imóveis situados em na sede CAB do Ministério Público em Salvador – Bahia, das regras e condições de execução contratual e do grau de dificuldade dos serviços a serem executados, assumindo total responsabilidade sobre as obrigações contratuais, não podendo alegar, posteriormente, desconhecimento ou impedimentos relacionados ao local e ao objeto da presente licitação, para a perfeita execução do contrato.

DECLARA, ademais, que me foi oportunizada a faculdade de realizar visita/vistoria técnica, nos termos e condições previstos em edital.

Salvador, _____de _____ de 20___.

_____

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE - CNPJ
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL – CPF

- MODELO VIII -

DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE

A Empresa _____, inscrita no CNPJ _____, por intermédio de seu(sua) representante legal o(a) Sr(a). _____, CPF _____, interessada na participação na Concorrência **nº 01/2023, DECLARA**, sob as penas da lei penal e, sem prejuízo das sanções administrativas e cíveis, que as cópias digitais e/ou digitalizadas de todos os documentos enviados em sistema, referentes ao procedimento licitatório **Concorrência nº ____/_____,** são autênticas e condizem com os documentos originais.

Salvador, _____de _____ de 20___.

_____

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA E APENSOS

1. OBJETO	
1.1 DEFINIÇÃO DO OBJETO	Concessão onerosa de uso de bem público imóvel, nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e exploraratividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviços de lanchonete e restaurante (venda de lanches e refeições).
1.2 LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	Duas áreas localizadas no térreo do edifício-sede do MPBA, situada à Quinta Avenida, nº 750, Centro Administrativo da Bahia-CAB, na cidade de Salvador – BA, sendo: a) **LANCHONETE**: 16 m² de área construída; b) **RESTAURANTE**: 132 m² de área construída.
1.3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	Artigo 45 da Lei Estadual nº 9.433/2005
1.4 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO	A concessão visa disponibilizar oferta de alimentação (almoço e lanches) de qualidade com preços acessíveis aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes do MPBA, evitando que se desloquem do prédio para tal fim, gerando economia sob vários aspectos e colaborando para a melhoria da qualidade de vida no trabalho e, consequentemente, uma melhor produtividade nas atividades Institucionais. Neste sentido, corrobora com a necessidade o fato de haver uma disponibilidade limitada de restaurantes e lanchonetes no entorno da sede CAB do MPBA, especialmente se consideradas somente as opções cujo deslocamento do público-alvo seja possível sem a utilização de veículo. A estimativa de público circulante no MPBA – Sede CAB é de 120 pessoas por dia à título de Público Externo e 750 de Público Interno (Membros, Servidores, estagiários e colaboradores). Em virtude de ter ocorrido tentativa de licitação, a qual restou fracassada, e que é de interesse institucional que haja licitantes interessados na concessão para melhor atendimento das necessidades do público interno e externo, serão concedidas carências ao CONCESSIONÁRIO tanto para início do pagamento da concessão quanto para pagamento das taxas de água e energia, conforme estabelecido no item 3.4 deste instrumento, visando dar maior atratividade ao certame. Além disso, a carência na cobrança das taxas de água e energia será concedida em virtude de indivisibilidade da medição de consumo dos locais de exploração da lanchonete e restaurante no momento. Essa medida visa ainda reduzir os custos de operação, que poderá ser convertido em benefícios ao público-alvo, com oferta de preços mais competitivos e atrativos. Observação: a indicação do quantitativo acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações que possam ocorrer durante a execução do contrato de concessão.
1.5 DEFINIÇÕES	No presente processo, são consideradas as seguintes definições: **CONCEDENTE OU CONTRATANTE** – O Ministério Público do Estado da Bahia.

	CONCESSIONÁRIA OU CONTRATADA – A empresa proponente, vencedora da licitação, que efetivamente celebre o contrato. **CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO** – O contrato por meio do qual é concedida a utilização do bem público à CONCESSIONÁRIA, que se obriga a equipá-lo de forma adequada e às suas expensas, fazendo funcionar a atividade nas condições especificadas neste edital e no contrato, sendo-lhe assegurado o direito de explorá-lo, pelo prazo estipulado, mediante a prestação de serviço adequado ao pleno atendimento do usuário. **SERVIÇO ADEQUADO** - É aquele que satisfaz as condições de regularidade, continuidade, eficiência, segurança, atualidade, generalidade e cortesia na prestação, e modicidade nos preços cobrados aos usuários. **REMUNERAÇÃO** - valor pago mensalmente pela ocupação da área, observando o mínimo previsto nos documentos de instrução processual.
2. INFORMAÇÕES LICITATÓRIAS	
2.1 PARÂMETRO(S) DE JULGAMENTO DA PROPOSTA	MAIOR LANCE OU OFERTA Será declarada vencedora do certame aquela licitante que, aceita a proposta e atendidas todas as condições de habilitação previstas em edital, ofertar o **maior lance relativo à remuneração mensal** pelo uso de ambos os espaços a serem concedidos.
2.2 ANÁLISE DOCUMENTAL	**UNIDADES ADMINISTRATIVAS RESPONSÁVEIS POR ANALISAR PROPOSTA E DOCUMENTOS TÉCNICOS:** Coordenação de Serviços Gerais da Diretoria Administrativa
2.3 JUSTIFICATIVA: **AGRUPAMENTO DOS ITENS EM LOTE ÚNICO**	Justifica-se a reunião dos itens em um único lote em virtude de ter sido constatado, durante a pesquisa de mercado, que a contratação de um dos itens, isoladamente, não seria atrativa aos fornecedores em virtude de limitações técnicas impostas aos espaços disponibilizados, tais como: 1. A área de cozinha a ser disponibilizada é restrita, de apenas 22mts², dificultando a implantação de uma cozinha industrial, o que pode tornar o negócio menos interessante. Deste modo, a lanchonete funcionaria como um atrativo econômico- financeiro complementar a possíveis concessionários; **2.** A área destinada à lanchonete não viabiliza a utilização de equipamentos de exaustão, ou similares, de modo que os mesmos estarão disponibilizados pela cozinha do restaurante. Deste modo, para o pleno funcionamento da lanchonete, esta necessitaria de um espaço adicional (a cozinha do restaurante) para preparaçãode alguns alimentos. Deste modo, caso a licitação fosse por itens, seria necessário impor a um dos concessionários (em uso do restaurante) o compartilhamento do espaço da cozinha do mesmo pelo concessionário da lanchonete.
2.4 DOCUMENTAÇÃO A SER SOLICITADA EM CONJUNTO COM A PROPOSTA DE PREÇO	**NÃO HÁ DOCUMENTAÇÃO A SER SOLICITADA**
2.5 SOLICITAÇÃO DE DEMONSTRAÇÃO DE COMPATIBILIDADE (AMOSTRA)	**NÃO SERÁ EXIGIDA DAS LICITANTES**

2.6 DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO - QUALIFICAÇÃO <u>TÉCNICA</u>	**A) REGISTRO OU INSCRIÇÃO DA EMPRESA LICITANTE EM ENTIDADE PROFISSIONAL COMPETENTE** ➢ **NOME DO DOCUMENTO:** Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutrição ○ ÓRGÃO/ENTIDADE EMISSOR(A): Conselho Regional de Nutrição relativo à sede da licitante ○ ITEM/LOTE LICITADO CORRESPONDENTE: Lote único ○ COMPROVAÇÃO EXIGIDA: Inscrição da empresa licitante no Conselho competente, em razão da obrigação de ser empresa cuja finalidade seja ligada à nutrição e alimentação. NORMA APLICÁVEL (SE HOUVER): Art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978
	B) PROVA DE ATENDIMENTO DE REQUISITOS PREVISTOS EM LEI ESPECIAL ➢ **NÃO SERÁ EXIGIDA DAS LICITANTES**
	C) ATESTADO(S) DE CAPACIDADE <u>TÉCNICO-OPERACIONAL</u>: Comprovação de aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação. ➢ **DADOS MÍNIMOS EXIGIDOS**: Indicação dos serviços executados ➢ **CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS DADOS SOLICITADOS:** Comprovação de experiência pretérita em atividade comercial no ramo alimentício, relativa a serviços prestados sob a forma de **restaurante.**

	D) DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS Deverá ser apresentada declaração de ciência dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. Ficará franqueada às licitantes a faculdade de **visitar/vistoriar** o local onde será entregue/executado o objeto. Para tanto, a visita/vistoria deverá ser **agendada**, nos seguintes termos: ➢ Local da vistoria/visita: sede do Ministério Público do Estado da Bahia, sito à Quinta Avenida, nº 750, Centro Administrativo da Bahia-CAB, CEP. 41.745-004, Salvador-BA ➢ Unidade responsável por acompanhar: Coordenação de Serviços Gerais da Diretoria Administrativa e/ou Diretoria de Engenharia e Arquitetura ➢ Telefone e e-mail para contato e/ou agendamento: (71)3103-0150/0151 e e-mail: LD-servicos.gerais@mpba.mp.br ➢ Data-limite para realização: 02 (dois) dias úteis anteriores à data de abertura da sessão pública
2.7 DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA	**CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA**
2.8 PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO	**PRAZO**: 10 dias corridos
3. REGRAS DE CONTRATAÇÃO / CONCESSÃO DOS BENS IMÓVEIS	
3.1 DETALHAMENTO DOS IMÓVEIS	**3.1.1 DO ESPAÇO DESTINADO À LANCHONETE:** O espaço físico da lanchonete mede aproximadamente 16,00 m² de área construída, conforme projeto arquitetônico e memorial descritivo constante no APENSO II deste TR. Serão entregues pelo MPBA, quando da disponibilização do imóvel: a) balcões e bancada da pia de granito polido; b) duas cubas com sifão e torneira de bica alta ligados aos pontos de alimentação de água fria e esgoto; c) porta em MDF revestido de acesso à lanchonete; d) pintura externa e interna das paredes e pintura epóxi do piso; e) pontos de tomada, interruptor e infraestrutura de tubulação elétrica seca prontas para passagem da fiação; f) forro de gesso rebaixado com espaço para fixação do logotipo da empresa; g) três luminárias embutidas no forro sem fiação. **3.1.2 DO ESPAÇO DESTINADO AO RESTAURANTE:**

	O espaço físico do restaurante mede aproximadamente 132,00 m² de área construída, sendo 110,00 m² reservado para o salão de refeição e 22,00 m² reservado para a cozinha e despensa, conforme projeto arquitetônico e memorial descritivo constante no APENSO II deste TR. Serão entregues pelo MPBA, quando da disponibilização do imóvel: a) paredes pintadas e pisos revestidos com cerâmica e vinílico, conforme o caso; b) bancada da pia de granito polido; c) duas cubas com sifão e torneira de bica alta ligados aos pontos de alimentação de água fria e esgoto; d) ponto para instalação de filtro; e) porta de folha dupla de vidro temperado de acesso ao restaurante com espaço para fixação do logotipo da empresa acima, porta de madeira semioca de acesso direto à cozinha, porta de folha dupla do tipo vai e vem para transição do salão à cozinha; f) pintura externa e interna das paredes e cerâmica do piso; g) pontos de tomada, interruptores e infraestrutura de tubulação elétrica com fiação inclusa; h) forro acústico no salão e forro de gesso rebaixado na cozinha com luminárias distribuídas, instalações de climatização e/ou exaustão e proteção e combate a incêndio e pânico, conforme projeto. i) Vestiário com área para guarda de material e sanitários masculino e feminino. j) Depósito de material de limpeza – DML. **3.1.3** A **CONCEDENTE** não fornecerá estrutura de gás (GLP ou GN) para a cozinha e o seu uso poderá ser autorizado, desde que seja apresentado projeto de instalação, assinado por um responsável técnico, de acordo com o espaço destinado para a cozinha, atendendo as normas de segurança, validado pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do MP e aprovado por órgão competente **3.1.3.1** A montagem e a manutenção da instalação da central e das tubulações para gásGLP devem ser realizadas por profissionais qualificados da empresa fornecedora do gásliquefeito de petróleo (GLP). **3.1.3.2** O recipiente de gás GLP deve ser instalado no exterior do prédio do MP, em local ventilado e de fácil acesso para reabastecimento sem a interrupção da alimentação do gás aos equipamentos utilizados.
3.2 VIGÊNCIA DO CONTRATO DE CONCESSÃO	3.2.1 A vigência do contrato de concessão será de 24 (vinte e quatro) meses contados da data de sua publicação na Imprensa Oficial, podendo ser prorrogado nos termos do inc. II, art. 140, da Lei Estadual n° 9.433/2005, observado o estabelecido no caput e no § único do Art. 142 da Lei estadual no 9.433/05. 3.2.2 Justificativa: Fundamenta-se a definição de vigência por período superior a 12 meses tendo em vista a necessidade de tornar a concessão mais atrativa, uma vez que a implementação e funcionamento do restaurante somente se dará após a finalização da obra de reforma do espaço onde serão instalados os equipamentos para funcionamento do mesmo.

3.3 GARANTIA CONTRATUAL	A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE no prazo de até 30 (trinta) dias apósa assinatura do contrato de concessão, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da concessão, com validade para todo o período de vigência do contrato de concessão, mediante modalidade prevista na Lei Estadual 9.433/2005.
3.4 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO DA REMUNERAÇÃO DEVIDA EM RAZÃO DA CONCESSÃO	3.4.1 A concessão dos espaços físicos será onerosa, pelo qual a CONCESSIONÁRIA deverá pagar à CONCEDENTE, para cada item (espaço) licitado, o valor mensal definido na proposta de preços aceita na licitação. 3.4.1.1 Será concedido um prazo de carência de 06 (seis) meses, a partir da vigência do contrato, para início do pagamento mensal de cada item (espaço) licitado. 3.4.1.2 Não estão incluídas na composição da taxa mensal de ocupação as despesas com água e energia elétrica, as quais serão objeto de ressarcimento pela CONCESSIONÁRIA, mediante medidores a serem instalados especificamente para este fim. 3.4.1.2.1 As cobranças relativas à água e energia elétrica terão carência de 12 (doze) meses, contados do primeiro mês de funcionamento do restaurante, que será quando os medidores individuais estarão devidamente instalados. 3.4.2 O fato gerador inicial da obrigação de pagamento da concessão, para cada espaço, ocorrerá a partir do 30° (trigésimo) dia da data de início da respectiva exploração comercial. 3.4.2.1 O fato gerador da obrigação de pagamento se repetirá a cada 30 dias. 3.4.3 O pagamento da concessão deverá ser feito mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente à configuração do fato gerador da obrigação de pagamento da concessão, por meio de depósito, transferência ou PIX bancário na conta Banco do Brasil 001 / Ag 3832-6 / CC 992232-6, pix.fmmp@mpba.mp.br, indicada no contrato, conforme procedimentos definidos pelo CONCEDENTE. 3.4.3.1 Os pagamentos das despesas com água e energia elétrica cabíveis à CONCESSIONÁRIA deverão ser feitos no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a emissão do correspondente documento de cobrança pelo CONCEDENTE, sob um dentre os possíveis meios acima indicados para o adimplemento da taxa mensal de concessão. 3.4.3.2 Após o(s) pagamento(s), a CONCESSIONÁRIA terá 01 (um) dia útil para encaminhar o(s) respectivo(s) comprovante(s) de pagamento à Coordenação de Serviços Gerais do CONCEDENTE. 3.4.4 A atualização monetária dos pagamentos devidos ao CONCEDENTE, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) da Fundação Getúlio Vargas (FGV) *pro rata tempore*.

	3.4.5 O atraso no pagamento do valor mensal pela ocupação do bem imóvel, por prazo superior a 30 (trinta) dias, além de ensejar a aplicação de multas e demais penalidades previstas na Lei estadual nº 9.433/2005, poderá importar na rescisão do contrato, a critério do CONCEDENTE. 3.4.6 Na hipótese de prorrogação da vigência do contrato de concessão, o valor do uso do espaço de concessão será reajustado conforme legislação em vigor, de acordo com as seguintes regras: 3.4.6.1 O reajustamento ficará condicionado ao transcurso do prazo de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei 10.406/02; 3.4.6.2 O pagamento da concessão será fixo e irreajustável durante o transcurso do prazo de 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta, após o que a concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE; 3.4.6.3 A revisão do pagamento da concessão, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, será instaurada pela Cedente quando colimar recompor o preço que se tornou insuficiente, ou por requerimento da Cessionária quando visar recompor o preço que se tornou excessivo, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato; 3.4.6.4 O requerimento de revisão deverá ser formulado pela Cessionária no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei 10.406/02.
3.5 **PRAZO MÁXIMO PARA INÍCIO DAS ATIVIDADES**	**3.5.1 PARA A LANCHONETE:** 30 (trinta) dias, contados da data de entrega do espaço e/ou Autorização de Serviço; Estima-se que o espaço esteja plenamente apto à disponibilização da Cessionária à época da assinatura do contrato de concessão. O prazo estabelecido para o início dos serviços de lanchonete somente poderá ser prorrogado mediante justificativa fundamentada apresentada pela Concessionária, desde que aprovada pelo MPBA. **3.5.2 PARA O RESTAURANTE**: Até 60 (sessenta) dias, contados da data de entrega do espaço e/ou Autorização de Serviço. O prazo estabelecido para o início dos serviços de restaurante somente poderá ser prorrogado mediante justificativa fundamentada apresentada pela CONCESSIONÁRIA, desde que aprovada pelo CONCEDENTE.

3.6 HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DOS ESPAÇOS CONCEDIDOS	3.6.1 Os horários de funcionamento/execução relacionados com a concessão serão:
	
	• Funcionamento para o Público:
	  ○ Lanchonete: das 08h00min às 18h00min
	  ○ Restaurante: das 11h30min às 15h00min
	
	• Carga e Descarga de Insumos:
	  ○ Antes do início das atividades administrativas. Deste modo, o horário-limite para a conclusão diária de tal atividade será às 8h00min.
	  ○ Tal atividade deverá realizada pela entrada frontal do MPBA.
	
	• Descarte de resíduos:
	  ○ Nos horários estabelecidos pela rotina diária e ordinária de limpeza realizada na sede CAB, às 11hs, 15hs e ao final do expediente.
	  ○ Tal atividade deverá realizada pela entrada frontal do MPBA, e incumbirá exclusivamente à CONCESSIONÁRIA.
	
	3.6.2 Os horários de funcionamento da lanchonete e do restaurante poderão sofrer alterações de acordo com necessidade estabelecida pelo CONCEDENTE, desde que previamente informado à CONCESSIONÁRIA com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas.
	
	3.6.3 O CONCEDENTE poderá, a seu critério, utilizar o espaço físico da lanchonete e do restaurante para promover eventos de sua organização, desde que haja comunicação prévia 15 dias à CONCESSIONÁRIA.

3.7 REGRAS GERAIS PARA A EXPLORAÇÃO DOS ESPAÇOS E PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	**3.7.1** A execução dos serviços de lanchonete e de restaurante deverão respeitar a legislação vigente do Ministério da Saúde (ANVISA), da Vigilância Sanitária, do Ministério do Trabalho e do Conselho Federal/Regional de Nutricionistas, aplicáveis para este Contrato, garantindo assim a sua plena e adequada execução. **3.7.2** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE, impreterivelmente até a data de início da execução dos serviços de alimentação, o correspondente Manual de Boas Práticase de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da Resolução ANVISA nº 216/2004, ou em norma que eventualmente a substitua. 3.7.2.1 Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária e ao gestor do contrato, quando requerido e serem datados e assinados pelo(a) Nutricionista responsável. Deverá ser registrada diariamentea temperatura dos alimentos servidos, em pelo menos 3 horários da distribuição, em documento específico. 3.7.2.2 Durante a vigência da concessão, incumbirá à CONCESSIONÁRIA fazer cumprir as rotinas previstas nos manuais, além de todas as determinações correlatas, conforme portarias e resoluções vigentes.

3.7.3 **Não** será admitida a subconcessão ou subcontratação dos serviços a serem executados nos espaços concedidos.

3.7.4 **Não** será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, cigarros, cigarrilhas e charutos tanto na lanchonete quanto no restaurante, sob pena de rescisão contratual.

3.7.5 A CONCESSIONÁRIA poderá efetuar a produção de todos os lanches e refeições em cozinha externa, embalar e transportar de forma adequada até a sede do MPBA ou poderá realizar o preparo dos alimentos dentro dos espaços concedidos, desde que respeitadas as regras e limites previstos pela ANVISA e pelas instalações previstas, conforme descrito em projeto e memorial descritivo (APENSO II);

3.7.5.1 Embora não esteja prevista estrutura de gás (GLP ou GN) para a cozinha, a sua utilização poderá ser autorizada pela CONCEDENTE desde que a CONCESSIONÁRIA providencie, sob sua exclusiva responsabilidade e expensas:

a) Elaboração de projeto específico por responsável técnico devidamente habilitado, obedecendo às normas vigentes e validado previamente pelo Ministério Público do Estado da Bahia através de sua Diretoria de Engenharia eArquitetura;
b) Aprovação nos órgãos competentes, inclusive no Corpo de Bombeiros;
c) Instalação e montagem de todo o sistema de gás, inclusive serviços civis adicionais necessários;
d) Manutenção de todo o sistema, assim como o abastecimento, realizadas por profissionais habilitados.

3.7.6 A CONCESSIONÁRIA não poderá usar as instalações e a infraestrutura da Lanchonete e/ou do restaurante para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a CONCEDENTE, nem para atividades alheias à presente concessão;

3.7.7 Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo dos alimentos e seus complementos deverão ser, obrigatoriamente, de excelente qualidade, padrão superior e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, comunicação da procedência, quando houver, do prazo de validade;

3.7.8 A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que todos os gêneros alimentícios e correlatos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, respeitando todas as normas sanitárias vigentes e primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

3.7.9 Na preparação de bebidas, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar água potável e filtrada, mediante controle de potabilidade, empregando a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, ou outra norma que eventualmente a substitua;

3.7.10 A CONCESSIONÁRIA deverá manter os alimentos expostos em temperaturas adequadas ao consumo até o término do horário definido para os lanches e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;

3.7.11 O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança;

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

3.7.13 A CONCESSIONÁRIA deverá aplicar as legislações, Portarias e regulamentos que

estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos, incluindo o recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição;

3.7.14 O preparo das proteínas animais em geral e suas limpezas deverão ser adequados, com remoção de nervuras e demais aparas (inclusive pele de frango). As proteínas animais para preparações do tipo: panqueca e almôndega deverão ser moídas ou fracionadas na Área de Produção de Alimentos da Unidade. Não sendo aceita a processada industrialmente;

3.7.15 Após o preparo, os alimentos que necessitam de calor para sua conservação, deverão sermantidos no forno ou geladeira até o momento de ser transportada para a rampa;

3.7.16 A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos lanches e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

3.7.17 No restaurante, deverão ser observados os seguintes regramentos específicos:

a) Os usuários das refeições utilizarão o sistema “self service”, a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanharem a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte.

b) Os talheres deverão ser de totalmente em inox, acondicionados em sacos transparentes e fornecidos dentro de padrões de higiene rigorosos e acompanhados de guardanapo de papel.

c) Os pratos para as refeições deverão ser de louça, rasos e os líquidos servidos em copos descartáveis.

d) a prestação dos serviços deverá ser controlada individualmente pelo usuário, através de comandas magnéticas ou impressas, que terá seu valor apurado para pagamento na saída do estabelecimento.

e) No horário de pico (12h30min às 13h30min) deverão estar funcionando 02 (dois) caixas para pagamento, sendo um preferencial para idosos, gestantes, deficientes físicos e pagamento de refeições para viagem.

f) O preço do quilo da refeição será igual ao peso acusado pela balança, excluindo-se o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.).

g) A empresa contratada deverá dispor de balança especial para pesar as refeições.

3.7.18 Todas as preparações devem conter placas/ etiquetas de identificação na área de distribuição para facilitar a escolha dos comensais.

3.7.19 Os preços dos produtos que serão comercializados deverão equivaler-se àqueles praticados no mercado.

3.7.20 A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar como forma de pagamento dos serviços, dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição de uso dos integrantes da CONCEDENTE.

	3.7.21 A CONCESSIONÁRIA deverá prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores. 3.7.22 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores, relativos a todas as vendas realizadas nos estabelecimentos (lanchonete e restaurante); **3.7.18** 3.7.23 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer embalagens sustentáveis e recicláveis, caso o cliente não deseje fazer a refeição na Lanchonete ou restaurante, podendo repassar o ônus para o mesmo. 3.7.24 As instalações, equipamentos e utensílios devem estar livres de vetores e pragas. Trimestralmente, deverão ser realizados procedimentos de desinsetização e desratização nas áreas cedidas, através de empresas especializadas e conforme legislação específica, às expensas da CONCESSIONÁRIA. 3.7.25 O CONCEDENTE, a seu critério, poderá realizar pesquisa de opinião junto à clientela da Lanchonete e do restaurante, para avaliar o grau de satisfação quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado; 3.7.25.1 Na hipótese de o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação igual ou superior a 50% dos usuários, a CONCESSIONÁRIA será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pela Administração, as providências apontadas pelo CONCEDENTE e todas as outras que se façam necessárias, de modo a efetivar a melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos; 3.7.25.2 Caso o resultado de 02 (duas) pesquisas de opinião consecutivas ou 04 (quatro) alternadas demonstre índice de insatisfação em mais de 50% dos usuários, a CONCEDENTE avaliará a conveniência e a oportunidade de promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA.
3.8 INFRAESTRUTURA	3.8.1 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar letreiro com a logomarca da empresa, às suas expensas, em local indicado em projeto, realizando todo o ajuste nas instalações elétricas, caso se faça necessário, sem o comprometimento das instalações da CONCEDENTE. 3.8.1.1 A proposta deverá ser submetida à aprovação prévia pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do CONCEDENTE. 3.8.2 A CONCESSIONÁRIA deverá revestir a face externa da parede da Lanchonete com material à sua escolha, de modo a criar um ambiente convidativo e agradável, devendo ser apresentado previamente à Diretoria de Engenharia e Arquitetura do MPBA para aprovação da proposta; 3.8.1.1 1 A proposta deverá ser submetida à aprovação prévia pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do CONCEDENTE. 3.8.3 A CONCESSIONÁRIA deverá afixar na Lanchonete, em local visível, a tabela de preços de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz.

3.8.4 A CONCESSIONÁRIA deverá adaptar as instalações e/ou providenciar os equipamentos necessários para prestação dos serviços de alimentação objeto deste termo de referência.

3.8.4.1 As adaptações deverão ser submetidas à aprovação prévia pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do CONCEDENTE.

3.8.4.2 Ficam proibidas alterações físicas que possam impactar na estrutura da edificação ou em alteração da fachada do CONCEDENTE.

3.8.4.3 A CONCESSIONÁRIA, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, de modo que qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade.

3.8.4.4 Ao término do contrato, a CONCESSIONÁRIA poderá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem onerar o CONCEDENTE.

3.8.5 A CONCESSIONÁRIA poderá realizar as benfeitorias que julgar necessárias nos espaços concedidos, incluindo remoção de divisória, troca de revestimento, alterações no forro e nas instalações, mediante autorização prévia do CONCEDENTE.

3.8.5.1 As benfeitorias realizadas serão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

3.8.6 Ao final da concessão, deverá a CONCESSIONÁRIA restituir os espaços em perfeitas condições de uso e conservação, devendo, para tanto, proceder os ajustes e/ou reparos cabíveis, inclusive no tocante à pintura.

3.8.7 A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da Lanchonete e Restaurante e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

3.8.7.1 O tipo, o quantitativo e a operacionalização dos equipamentos devem atender à demanda de refeições de forma a evitar filas, bem como garantir o efetivo armazenamento dos alimentos sob as temperaturas indicadas na legislação sanitária cabível.

3.8.7.2 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em quantidade suficiente aos usuários, de modo a evitar espera na reposição, todos os utensílios necessários ao funcionamento dos serviços (pratos, talheres, copos, xícaras, galheteiro, guardanapos, paliteiros, palito e outros).

3.8.7.2.1 A CONCESSIONÁRIA deverá colocar porta guardanapos à disposição dos usuários, em cada mesa e em recipientes apropriados.

3.8.7.3 Deverá haver a substituição periódica de pratos, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição dos lanches e refeições, de acordo com o desgaste aparente, as normas sanitárias vigentes ou, se necessário, após vistoria realizada pelo CONCEDENTE;

3.8.7.4 Todos os equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e demais peças a serem utilizados na execução dos serviços serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que se responsabilizará pelo correto uso dos mesmos, bem como sua respectiva manutenção e identificação, não cabendo ao CONCEDENTE qualquer ônus.

3.8.8 As máquinas, equipamentos e utensílios deverão possuir selo de baixo consumo de energia.

3.8.9 As mesas deverão ser de material liso, impermeável e lavável, sendo realizada manutenção da higienização após cada uso.

3.8.10 Bandejas plásticas, de fácil limpeza e antiderrapantes deverão ser oferecidas para que sejam acomodados pratos, copos e talheres, facilitando o transporte das refeições.

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

3.8.12 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da Lanchonete deverão ocorrer diariamente, e serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, a quem incumbirá arcar com o fornecimento de utensílios e de todo material de limpeza e de higiene necessários.

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

3.8.13.1 Os detritos provenientes da lanchonete e do restaurante, deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes e perfeitamente vedados, em local determinado pelo MP, e retirados diariamente pela CONCESSIONÁRIA, conforme horários previstos no item 3.6 deste TR.

3.8.14 Deverá a CONCESSIONÁRIA efetuar toda a manutenção interna, decorrente da exploração da atividade da concessão, seja preventiva ou corretiva, da estrutura física (tais como estruturas elétrica, hidráulica e predial), arcando com o ônus advindo dessa ação, para a qual deverá solicitar autorização prévia do CONCEDENTE antes da execução;

3.8.14.1 Os serviços de manutenção preventiva e corretiva da estrutura física compreendem, dentre outros, reparos e substituições de peças, torneiras, sifões, ralos, tomadas, lâmpadas, reatores, calhas, pias, pisos, reparos na alvenaria e pintura.

3.8.15 Deverá a CONCESSIONÁRIA efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos materiais, móveis (mesas, suportes, assentos, etc.) e equipamentos (freezer, refrigerador, estufa e etc.) de

sua propriedade ou que tenham sido disponibilizados pelo CONCEDENTE sem qualquer ônus para este.

3.8.16 A CONCESSIONÁRIA deverá solicitar autorização do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para executar manutenções que implicam na suspensão das atividades objeto desta concessão;

3.8.17 A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar imediatamente à CONCEDENTE em caso de manutenções emergenciais, indicando as medidas que adotará para a resolução do problema.

3.8.18 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE cronograma de manutenção preventiva e relatórios atualizados de todos os serviços executados na estrutura física dos espaços concedidos.

3.8.19 Indica-se, **à título de sugestão**, equipamentos e utensílios para o bom funcionamento dos serviços, devendo os proponentes de cada item avaliarem a pertinência de sua utilização para a natureza do negócio que será explorado:

EQUIPAMENTOS:

- Freezer com capacidade individual mínima de 270 litros;
- Geladeira com capacidade individual mínima de 340 litros;
- Mesas e Cadeiras;
- Liquidificador Industrial;
- Exaustor;
- Fritadeira Elétrica;
- Máquina Cafeteira (10 litros);
- Máquina de Café Expresso;
- Forno elétrico;
- Forno Micro-ondas;
- Extrator de Suco;
- Balança digital;
- Armários para a guarda de utensílios e produtos não perecíveis;
- Chapa para sanduíches;
- Máquinas registradoras para os caixas, com funcionalidade de emitir cupom fiscal;
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
- Sistema de pagamento das refeições e lanches com cartões comanda de consumoreutilizáveis;

UTENSÍLIOS:

- Pratos de mesa e sobremesa padronizados
- Talheres de mesa e sobremesa padronizados
- Toalhas de mesa padronizadas e em cor clara
- Louças de serviço
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox)
- Copos de vidro e descartáveis
- Xícaras e pires grandes e pequenas
- Bandejas
- Rechauds

	• Galheteiros • Guardanapos de papel (24x23,5cm) e porta guardanapos • Recipientes para sobremesas • Recipientes para molhos • Refresqueiras • Lixeiras grandes com tampas e com acionamento por pedal
3.9 DOS PROFISSIONAIS ALOCADOS	**<u>EQUIPE MÍNIMA</u>** 3.9.1 Para os serviços contratados, a CONCESSIONÁRIA deverá contar com força de trabalho em quantitativo necessário ao atendimento a ser prestado, inclusive para o atendimento às mesas e toda a higienização cabível, devendo obrigatoriamente, contar com nutricionista devidamente registrado(a) no CRN - Conselho Regional de Nutrição, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida, pela elaboração dos cardápios e demais atribuições previstas na Resolução CFN nº 380/2005. **3.9.1.1** A CONCESSIONÁRIA deverá manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão; 3.9.2 Em até 10 (dez) dias antes do início da operação de cada espaço, deverá a CESSIONÁRIA indicar ao CONCEDENTE, mediante comunicação expressa: a) O nome do(a) profissional NUTRICIONISTA responsável, que deverá possuir vínculo profissional com a CONCESSIONÁRIA e registro regular junto ao ConselhoRegional de Nutrição; b) O nome do(a) responsável técnico pela manipulação dos alimentos, o(a) qual deverá possuir comprovada capacitação nas temáticas exigidas na cláusula 4.12.2da Resolução ANVISA nº 216/2004, ou em norma que eventualmente a substitua. 3.9.2.1 Em conjunto com a indicação do(s) responsáveis, deverá haver a apresentação da documentação comprobatória do atendimento aos requisitos mínimos indicados nasalíneas “a” e “b” do item 3.9.2, acima. 3.9.2.2. A critério da CONCESSIONÁRIA, um mesmo profissional poderá cumular ambas as atribuições previstas nas alíneas do item 3.9.2, desde que atenda, comprovadamente,a todos os requisitos exigidos. 3.9.3 Todo o pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho. 3.9.4 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental. 3.9.5 O(a) empregado(a) que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos. 3.9.6 A CONCESSIONÁRIA não poderá contratar ou empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo laboral de qualquer natureza (estatutário, membros, colaboradores terceirizados etc) com o CONCEDENTE. 3.9.7 A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com o que preconiza a legislação trabalhista e sanitária pertinente.

3.9.8 A CONCESSIONÁRIA deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, para equipe operacional, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança apontando a pauta com a lista de presença assinada e a periodicidade que será realizado, apresentando à CONCEDENTE.

3.9.9 A CONCESSIONÁRIA deverá manter cadastro atualizado do quadro de funcionários, comunicando à CONCEDENTE, as alterações ocorridas.

3.9.10 A CONCESSIONÁRIA deverá manter na unidade cópia dos exames admissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho conforme preconiza a legislação, apresentando-os sempre que solicitado.

UNIFORMES

3.9.11 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, aos funcionários alocados nas dependências do CEDENTE, crachás com foto e 02 (dois) conjuntos completos de uniforme, com as seguintes características mínimas:

a) camisa ou blusa na cor branca;

b) calças compridas, na cor azul escuro ou preta;

c) avental longo na cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão;

d) proteção para o cabelo (gorro ou touca);

e) luvas;

f) máscaras;

g) calçados fechados com solado antiderrapante e saltos baixos (na hipótese de fornecimento de calçados com salto);

h) todos os demais itens determinados em legislação específica, especialmente asnormas estabelecidas pela ANVISA e VISA municipal.

3.9.11.1 Não se aplica aos profissionais dedicados exclusivamente à limpeza, as exigências das alíneas “c” e “g”, devendo, contudo, lhes serem fornecidas botas de borracha, cano médio, além de equipamentos de proteção individuais cabíveis, nos termos da legislação vigente.

3.9.11.2 A troca regular das máscaras, luvas e demais proteções devem ser efetuada de acordo com a orientação dos respectivos fabricantes, respeitada a legislação sanitária.

3.9.11.3 Não será permitido o uso de bonés como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

3.9.12 Durante todo o período diário de funcionamento dos espaços cedidos, a equipe da CONCESSIONÁRIA deverá se apresentar devidamente uniformizada, com uniformes limpos e bem passados, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

3.9.13 Os uniformes deverão ser periodicamente substituídos, de modo a se assegurar as necessárias condições de uso, higiene e apresentação.

3.9.13.1 Caso requerida pelo CONCEDENTE, mediante comunicação escrita, a substituição deverá ocorrer no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação, asseio ou de conservação.

3.9.14 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.

HIGIENE

3.9.15 Nas atividades diárias, os funcionários da lanchonete e do restaurante deverão:

- Usar uniforme completo limpo e identificado com crachá da empresa.
- Utilizar avental, gorro/touca, máscara e luvas descartáveis, adequados às funções a serem exercidas;
- Manter higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem maquiageme sem adereços);
- Utilizar rede de cabelo e/ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os calçados limpos;
- Não manipular alimentos quando apresentar qualquer ferimento passível de contato;
- Não comer, mascar goma ou fumar na área de serviço;
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ouatividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos;
- Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, substituindo a cada 4 (quatro) horas ou conforme indicação da legislação pertinente;

3.9.16 Higiene das mãos:

- Cada funcionário deverá lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.
- Os empregados deverão higienizar as mãos, adotando técnicas e produtos de antissepsia de acordo com a Portaria nº 2616 de 12/05/1998 - Ministério da Saúde – Anexo IV.

	o Observação: O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.
3.10 DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	3.10.1 A lista apresentada a seguir especifica os procedimentos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONCESSIONÁRIA nos processos operacionais de higienização das instalações objeto da concessão: **<u>LOCAL, FREQUÊNCIA E PRODUTOS:</u>** a) Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente neutro e hipocloritode sódio a 200 ppm de cloro ativo. b) Paredes: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm decloro ativo. c) Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade – Detergenteneutro. d) Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergenteneutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo. e) Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódioa 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%. f) Mesas e cadeiras do restaurante: Diária e sempre que necessário - Álcool70ºGL. g) Tubulações externas: Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppmde cloro ativo. h) Caixa de gordura: Mensal ou conforme a natureza das atividades - Esgotamento,desengordurante próprio. i) Tubulações internas: Semestral - Desengraxante e Desincrustante. 3.10.2 Observações: o Os produtos utilizados na higienização deverão ser de primeira qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, nem deixar resíduos ou cheiros. o A higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CEDENTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação; o O CONCEDENTE poderá solicitar a imediata substituição de produto(s) utilizado(s), caso verificado o não atendimento aos regramentos estabelecidos. o O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água; 3.10.3 Os detritos provenientes da lanchonete e do restaurante deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme normas técnicas de higiene, em local determinado

	pelo CONCEDENTE e retirados da sede do MPBA pela CONCESSIONÁRIA segundo horários e forma indicados item 3.6 deste Termo de Referência. 3.10.4 A CONCESSIONÁRIA deverá recolher, quantas vezes for necessário e no horário adequado, o lixo interno resultante de suas atividades, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços.
3.11 DA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	3.11.1 A lista, apresentada a seguir, especifica os procedimentos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONCESSIONÁRIA nos processos operacionais de higienização dos equipamentos e utensílios utilizados nos espaços objeto da concessão: **<u>Equipamentos e utensílios, frequência e produtos:</u>** a) Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica): Após o uso - Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL. b) Placas, formas, assadeiras, etc (lavagem manual): Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool70ºGL. c) Fritadeira Elétrica: Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo. d) Chapa Elétrica: Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo. e) Forno elétrico: Diário e após o uso – Desincrustante. f) Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante cloradoa 200 ppm de cloro ativo. g) Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras e/ou outros congêneres, caso utilizados): Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo. h) Refresqueira: Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo. i) Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo. j) Geladeiras e freezers: Diária e semanal Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo. k) Prateleiras de apoio: Semanal, ou antes, se necessário - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo. l) Estrados: Mensal - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo. m) Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal- Detergente neutro, desinfetante clorado e Desincrustante. n) Exaustão (colmeias, coifas) telas: Semanal - Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.

	3.11.2 Observações: ○ As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade. ○ O lixo deverá ser armazenado de forma seletiva, inclusive o óleo de fritura, e este comdestino correto de coleta ○ Os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados, detergente neutro e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a70%. ○ Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície. ○ Remover o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, sempreque necessário. ○ Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e serem de primeira qualidade. ○ Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”, o qual deverá ser desprezado após sua utilização
3.12 DO ARMAZENAMENTO E MANUSEIO DE EQUIPAMENTOS E ALIMENTOS	3.12.1 A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos, com base no que propõe os requisitos da ISO 22000: a) Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados; b) O estoque de alimentos deve observar requisitos de segurança, higiene e conservação de modo que sejam levados em consideração a temperatura local, bem como a ausência de roedores e insetos no local; c) Para alimentos pré-cozidos, a temperatura deve estar no mínimo em 4 graus, e a duração de estoque não pode extrapolar 4 dias, haja vista que, depois de tal período, o alimento tende a não estar apto para o consumo, representando risco à saúde dos consumidores; d) Frutas e legumes precisam ser devidamente higienizados antes de chegarem ao estoque de alimentos. A limpeza deve ser feita com o uso de água sanitária e bicarbonato de sódio, de modo que bactérias sejam eliminadas, evitando assim a contaminação cruzada. Esses alimentos devem ser mantidos também em temperatura de no mínimo 4ºC, e deve ser feito um controle de estoque de alimentos para impedir a existência de podridão. e) Alimentos congelados: os alimentos congelados devem ser acondicionados e mantido em embalagens de vidro, não sendo admitido, em hipótese alguma, o seu acondicionamento em embalagens plásticas de qualquer tipo/espécie.

f) Não será admitido o armazenamento de gêneros alimentícios de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros com data de validade vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

g) O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

h) Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

i) A CONCESSIONÁRIA deverá manter a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada antes do preparo, devendo também zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios a serem utilizados;

j) A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar da higienização da despensa e demais espaços de armazenamento, mantendo-os limpos e asseados;

3.12.2 A CONCESSIONÁRIA deverá descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão de distribuição do buffet do restaurante.

3.12.3 Preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas em cardápios futuros, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar), para o devido controle.

3.12.4 Deverá haver controle da temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma a atender aos parâmetros dispostos na legislação aplicável.

3.12.4.1. Para tanto, deverá a CONCESSIONÁRIA aferir a temperatura durante o almoço, em horários distintos, das preparações expostas no balcão de distribuição e manter registro dos resultados conforme especificação da legislação vigente.

3.12.5 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 nas cantinas, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos de qualidade e higiene exigidos.

3.12.5.1 Caberá à CONCESSIONÁRIA arcar com os custos das análises, além de fornecer gratuitamente as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;

3.13 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.13.1 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados pelo fiscal do contrato sem condições de serem consumidos;

3.13.2 Credenciar, por escrito, junto à CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

3.13.3 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, em consonância com a Resolução – RDC nº 216/2004 da ANVISA;

3.13.4 Fornecer e gerenciar os recursos humanos necessários a operacionalização das atividades mantendo o quadro pessoal compatível em quantidade e qualidade com a produção e com o porte do CONCEDENTE.

3.13.5 Comunicar ao CONCEDENTE, oficialmente, o afastamento e/ou substituição de qualquer funcionário.

3.13.6 Assumir integralmente e pontualmente os encargos da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, assim como efetuar o pagamento de todas as vantagens remuneratórias devidas aos empregados apresentando a CONCEDENTE, os comprovantes, quando exigidos.

3.13.6.1 A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos supracitados, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CONCEDENTE.

3.13.7 Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando a CONCEDENTE os comprovantes, quando exigidos.

3.13.8 Manter, para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, com as carteiras de saúde devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.

3.13.9 Assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

3.13.10 Realizar todos os exames periódicos de saúde dos funcionários, em especial aqueles designados para a manipulação de alimentos, de modo a manter regulares e atualizadas as correspondentes Carteiras de saúde durante todo o período de concessão, inclusive no tocante à validação junto à vigilância Sanitária.

3.13.11 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

3.13.12 Respeitar as normas e procedimentos da CONCEDENTE quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além das normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA restrito às dependências da Lanchonete e do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

3.13.13 Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de disciplinas e regulamento do serviço.

3.13.14 Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pela nutricionista indicada pela CONCEDENTE;

3.13.15 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção, higiene e conservação das instalações da Lanchonete e do restaurante;

3.13.16 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a CONCEDENTE do resultado das inspeções;

3.13.17 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

3.13.18 Manter todas as áreas objeto da concessão no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

3.13.19 Manter em perfeitas condições higiênicas as áreas, utensílios, equipamentos e instalações, sob o uso de hipoclorito, álcool a 70% e outros produtos recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislações pertinentes.

3.13.20 Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

3.13.21 Utilizar somente utensílios em aço inox para as preparações dos alimentos, tais como cubas de distribuição, entre outros;

3.13.22 Manter os equipamentos frigoríficos permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

3.13.23 Responsabilizar-se pela colocação de freezer e geladeira sempre que se fizer necessário;

3.13.24 Efetuar análises bacteriológicas/microbiológicas, periódicas e/ou quando solicitado pelo CONCEDENTE.

3.13.25 Para o cumprimento da obrigação acima, deverá a CONCESSIONÁRIA providenciar a coleta adequada de amostras de preparações servidas na lanchonete e/ou no restaurante, e realizar, por conseguinte e sob suas expensas, as correspondentes análises, em laboratório devidamente credenciado/acreditado para tal fim.

3.13.26 Corrigir, no prazo determinado pela CONCEDENTE, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato;

3.13.27 Não veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência da CONCEDENTE.

	3.13.28 Responder pelos danos e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE ou a terceiros usuários dos serviços, decorrentes de ação ou omissão, erro ou imperícia, negligência ou imprudência praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização contratual pelo CONCEDENTE; 3.13.29 Atender, sem qualquer responsabilidade ao CONCEDENTE, todos os encargos ou despesas realizadas para o fiel cumprimento do contrato, inclusive as relativas à veículos, seguros, assistência, licenças, taxas, impostos e alvarás. **3.13.29.1** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar o alvará de funcionamento, provisórioou definitivo, ao MP no prazo de até dois dias úteis, anteriores à data prevista para o início das atividades, exceto para o MEI, hipótese em que se aplicará o disposto no art. 16 da Resolução CGSIM nº 48, de 2018. **3.13.29.2** O descumprimento do prazo de apresentação do alvará de funcionamento ensejará penalidade, aplicação de multas previstas na Lei estadual nº 9.433/2005 e poderá importar na rescisão do contrato, a critério do CONCEDENTE. 3.13.30 Receber oficialmente do CONCEDENTE, quando assumir o contrato, os eventuais bens inventariados que integrarem os espaços concedidos.
3.14 OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE	3.14.1 Entregar os espaços a serem explorados sob a forma indicada no item 3.1 deste termo de referência, incluindo fornecimento de água, esgoto, infraestrutura para instalações elétricas e climatização (este último, no que se refere ao restaurante). 3.14.2 Disponibilizar para os funcionários da concessionária vestiário e instalações sanitárias. 3.14.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, de modo a comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados; 3.14.4 Proporcionar as condições mínimas para que a CONCESSIONÁRIA possa executar seus serviços, conforme regras definidas neste termo de referência, além de prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA no curso da execução contratual; 3.14.5 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo de Referência, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, ou ainda com a legislação vigente; 3.14.6 Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONCESSIONÁRIA, podendo-lhe exigir a devida substituição ou exclusão caso verifique alguma irregularidade; 3.14.7 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à equipe mínima e à qualificação técnica e econômico-financeira;
3.15 DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS	3.15.1 O CONCEDENTE designará, por meio de Portaria específica para tal fim, servidores responsáveis pela fiscalização contratual. 3.15.1.1 A execução dos serviços de lanchonete e restaurante serão preferencialmente fiscalizados por servidor(es) lotado(s) na Coordenação de Serviços Gerais da Diretoria

Administrativa, enquanto a verificação de questões ligadas à estrutura física dos espaços incumbirá preferencialmente a servidor(es) lotado(s) na Diretoria de Engenharia e Arquitetura, na qualidade de auxiliares de fiscalização e devidamente acionados pelos ficais do contrato.

3.15.2 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades.

3.15.2.1 A verificação de irregularidades não implicará, sob qualquer hipótese, em corresponsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos.

3.15.3 À fiscalização incumbirá acompanhar o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, devendo, para tanto, anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinar o que for necessário à regularização das falhas observadas, competindo-lhe, especialmente:

a) Verificar cumprimento dos horários estabelecidos;

b) Exigir o cumprimento da adequada limpeza da área física, dos equipamentos, dos mobiliários e dos utensílios usados na execução dos serviços;

c) Averiguar o uso de fardamento e acessórios pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA, necessários e adequados para o cumprimento de normas de higiene;

d) Fazer vistorias periódicas no local de preparo e venda dos lanches e das refeições;

e) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;

3.15.4 A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com quanto previsto neste Termo de Referência;

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

APENSO I

REGRAMENTOS RELATIVOS AOS CARDÁPIOS

I. REGRAS GERAIS

1. Os cardápios da lanchonete e do restaurante deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONCESSIONÁRIA, indicado conforme itens 3.9.1 e 3.9.2 do TR .

2. O cardápio deverá ser diversificado, e a correspondente preparação deverá contar somente com itens de primeira qualidade e perfeita conservação, além de atender rigorosamente a todas as regras sanitárias aplicáveis.

3. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos consumidores finais.

4. A CONCEDENTE poderá realizar pesquisa de satisfação com os usuários dos serviços para avaliação do cardápio, com possibilidade de requerer alteração e/ou complementação de itens. Nestes casos, será acordado entre as partes o prazo máximo para implementação do quanto solicitado.

5. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes nas tabelas a seguir.

5.1 Excepcionalmente, poderá haver as seguintes alterações:

a) suspensão do fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado;

b) oferta de preparações relativas a datas comemorativas sazonais.

5.1 Nas hipóteses da alínea “a”, a CONCESSIONÁRIA deverá buscar sempre realizar a correspondente substituição de itens, de modo a manter a variedade mínima de produtos exigida.

5.2 Todos os acréscimos e/ou supressões deverão ser submetidos à aprovação prévia do CONCEDENTE.

II. DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS DIÁRIOS:

LANCHONETE:

BEBIDAS	PÃES	SALGADOS	DOCES E FRUTAS
Sucos naturais diversos, em opções de 300ml e 500ml - Mínimo 2 sabores por dia, com opções com e sem açúcar	Pão com manteiga	Salgados de forno - Mínimo de 2 opções por dia	Salada de frutas

BEBIDAS	PÃES	SALGADOS	DOCES E FRUTAS
Bebidas preparadas com frutas e/ou leite (vitaminas) - Mínimo de 1 opção por dia	Sanduíche de queijo e presunto (misto)	Salgados fritos - Mínimo de 2 opções por dia	Sobremesas preparadas em embalagens individuais, tais como pudim, mousse, pavê, cocadas e compotas – Mínimo de 2 opções por dia
Refrigerantes em garrafas ou latas, devendo haver sempre opções sem açúcar e com baixas calorias	Hamburguer	Salgados folhados - Mínimo de 2 opções por dia	Tortas e bolos - Mínimo de 2 opções por dia
Leite achocolatado (caixa)	Cheeseburguer	Mini pizza - Mínimo de 2 opções por dia	Sequilhos
Café expresso	Sanduíche natural	Torta salgada - Mínimo de 1 opção por dia	Frutas in natura
Média de café com leite			Itens de bomboniere
Água de coco in natura			
Chá gelado			
Iogurte light e integral, industrializado (embalagem individual)			

Os itens que exijam múltiplas opções diárias deverão variar ao longo da semana, sendo vedada a oferta dos mesmos itens em 2 ou mais dias consecutivos.

Deverá haver 02 (duas) variedades, no mínimo, do queijo utilizado nos sanduíches, sendo um deles branco.

Os itens de bomboniere poderão variar a critério da CONCESSIONÁRIA e conforme a demanda do público, indicando-se, a título exemplificativo, a seguintes opções: Bombom de Cupuaçu, Trufa, Barra de Cereal, Cocada, Sonho de valsa ou similar, Batom, Chocolate barra, Doce de leite, Bala de gengibre, Bala de mel, Halls, Chiclete, Pé de Moleque, Doce de banana, Doce de banana sem açúcar etc.

RESTAURANTE:

ITEM	QUANTIDADES E REGRAS
ARROZ TIPO 1	Preparado de forma comum ou em variações como: branco normal ou refogado, à grega, colorido, integral etc. Mínimo de 2 variedades diárias, sendo uma integral
FEIJÃO TIPO 1	Preparado de forma comum ou em variações como: tropeiro, feijoada, tutu, ao leite, etc. A preparação comum deverá ser servida diariamente e, no mínimo, 2 vezes por semana deverão ser servidas variações da preparação
CARNES VARIADAS	Tipos: bovinas, suínas, caprinas, peixes (postas que não tenham muitas espinhas e filé), frutos do mar em geral (inclusive camarão), frango e peru. Deverão ser preparadas em diversas variações tais como: assadas, grelhadas, à milanesa, a dorê, de panela, recheadas, a rolê, ao molho, moquecas etc. Só será admitido o uso de carne de primeira qualidade (carnes bovinas: filé mignon, contra-filé, filé especial, alcatra, maminha, picanha, chã de dentro, paulista, patinho), sendo exigidas, rigorosamente, as especificações, com os devidos registros no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deverá ser servido diariamente : um tipo de preparação carne bovina, um tipo de preparação com aves, um tipo de preparação com outro tipo de carne. No mínimo duas vezes na semana, deverá ser servida preparação de carne caprina ou suína, além das preparações citadas anteriormente. Para as preparações de frutos do mar: a) No mínimo 1 vez na semana, deverá ser servida preparação com camarão (moqueca, bobó, frigideira, alho e óleo, etc.); b) No mínimo uma vez na semana, deverá ser servido peixe em posta (peixe nobre, como salmão, robalo, badejo, pescada amarela, etc.).
PROTEÍNA DA CATEGORIA OVOLACTOVEGETARIANA (em substituição a proteína animal)	Exemplos: alimentos à base de glúten, soja, tofu, queijo branco, ovos, ovos de codorna, etc, apresentados de forma variada. Deverá ser servida, no mínimo, uma opção diária.

ITEM	QUANTIDADES E REGRAS
SALADAS EM GERAL	Deverão ser servidas, minimamente, as seguintes opções diárias, com variações semanais: a) 2 tipos de folhosos verdes crus entre as opções: acelga, alfaces variadas, agrião, chicória, rúcula, etc. (apresentar folha inteira ou rasgada, não picados); b) 3 tipos de vegetais crus (exemplo: cenoura, beterraba, tomate, cebola. Apresentar os vegetais ralados, em fatias ou em cubos) c) 2 tipos de tubérculos (exemplos: batata, inhame, mandioquinha, inhaminho, rabanete,etc.); d) 1 tipo de maionese ou salpicão; e) 2 tipos vegetal/legume refogados, ou no vapor utilizando-se abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, quiabo, repolho, tomate, vagem, etc. . f) 2 tipos de molhos para saladas: inglês, com iogurte, mostarda, limão, rose, tártaro, etc; Deverão estar disponíveis diariamente itens para temperar e enriquecer as saladas e outras preparações, tais como: azeite de oliva extravirgem, vinagre, sal, molho de pimenta, ervas secas (orégano, manjericão, etc.), linhaça, gergelim e aveia.
GUARNIÇÕES DE FORNO	02 opções diárias, a exemplo de: suflê, empadão, lasanha, rocambole, pastelão, pizza, bolo salgado, cuscuz, panqueca, bolinhos, etc.
OUTRAS GUARNIÇÕES	02 guarnições salgadas diárias diversas das anteriores, tais como purês e massas em geral.
FARINHA DE MANDIOCA	Deverá ser fornecida diariamente farinha de mandioca torrada e, quando combinar com o cardápio, oferecer o item como farofa em variações diversas.
FRUTAS	Frutas diversas, mínimo de 3 variedades diárias, com variações semanais.
SOBREMESAS	Sobremesas preparadas do tipo: pudim, gelatina, cocada, tortas, doces caseiros, compotas, saladas de frutas, pavês, mousses, gelatinas, sorvetes etc. No mínimo, duas opções diárias com variedades semanais, além de uma opção de sobremesa diet, diariamente.
BEBIDAS	Oferecer, no mínimo, refrigerantes em garrafas ou latas (devendo haver sempre opções sem açúcar), sucos naturais (2 variedades diárias, devendo haver sempre opções com e sem açúcar), chás gelados, água mineral com e sem gás, e água de coco.

III. PADRÃO BÁSICO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Deverão ser puros de oliva e balsâmico.

PÃES	Serão servidos sempre frescos
QUEIJOS	Os queijos serão sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecido frio e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apresuntado.
BOMBONIERE	Deverá ser sempre de boa qualidade, fornecido em embalagens originais, sem alterações ou quebras.
SUCOS	Deverá haver opções de sucos elaborados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade (preferencialmente) e opções preparadas com polpas de frutas pasteurizadas. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado
REFRIGERANTES	Será do tipo em lata ou PET, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, sendo. Deverá ter sempre a opção diet ou baixas calorias.
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA, CAPRINA E BOVINA	Tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras. Para carne bovina, o uso de carne de primeira qualidade
AVES	As aves deverão ser adultas e fornecidas ao consumidor final sem pés, cabeças e vísceras
PEIXES	Os tipos a empregar são robalo, dourado, pescada, vermelho, bacalhau, badejo, salmão, tilápia, atum e caçonete ou de qualidade superior. Fornecimento ao consumidor final sem entranhas, cabeça e escamas
ENLATADOS	Poderão ser utilizados apenas como pratos compostos, como por exemplo, maioneses.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo “puro”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destina (assados ou frituras).
LEITE E IOGURTES	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, Tetra Pack e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser do tipo natural ou com frutas, integral, diet e light, observando-se o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral, assim como o gelo

IV. TABELA DE PREÇOS DOS PRODUTOS

Durante o curso da execução do contrato, os preços dos produtos comercializados pela Cessionária deverão possuir preços compatíveis com os da região do Centro Administrativo da Bahia, sendo vedada a cobrança de valores onerosos.

No que se refere ao serviço de restaurante, indicam-se os seguintes valores de referência atualmente praticados na região:

LOCAL	VALOR POR KG
Tribunal Regional Eleitoral- TRE	R$ 49,00
Restaurante Cai Duro	R$ 46,00
Tribunal de Justiça do Estado da Bahia	R$ 44,90
Restaurante Doce Fama (UPB)	R$ 64,90
MÉDIA	**R$ 51,22**

APENSO II

DOCUMENTOS TÉCNICOS

Os documentos técnicos abaixo relacionados estarão disponíveis no processo SEI e em pasta compactada no site do Ministério Público do Estado da Bahia, na página relativa a esta licitação:

1 . MPBA-CAB_APRESENTAÇÃO_Restaurante e Lanchonete.pdf

2. Projeto Restaurante - Reforma CAB_01 – Restaurante.pdf

3. Projeto Lanchonete - Reforma CAB_02 – Lanchonete.pdf

4. Memorial Descritivo - MPBA_Reforma CAB_MEMORIAL DESCRITIVO CONCESSÃO (lanchonete e restaurante)

ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO IMÓVEL QUE, ENTRE SI, CELEBRAM O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX NA FORMA ABAIXO:

CONTRATO Nº xxx/202x - SGA

O **MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA**, CNPJ n º 04.142.491/0001-66, com sede situada à 5ª Avenida, 750, Centro Administrativo da Bahia - CAB, Salvador - BA, neste ato representado, mediante Ato de Delegação nº 70/2014, pelo Superintendente de Gestão Administrativa **Frederico Welington Silveira Soares**, doravante denominado **CONCEDENTE**, e a Empresa **XXXXXXXXX,** CNPJ nº. XX.XXX.XXX/XXX-XX, estabelecida à XXXXXXXXXXXXX, representada por seu(ua) sócio(a)/representante legal **XXXXXXXXXXXXXXXXX,** CPF/MF nº XXX.XXX.XXX-XX, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, com supedâneo no quanto disposto na Lei Estadual-BA nº 9.433/2005, e, ainda, observado o constante no Processo de Licitação protocolado sob o nº 19.09.00857.0026492/2022-92, Edital de Concorrência nº xx/20xx, o qual integra este instrumento independentemente de transcrição, **CELEBRAM** o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente contrato a concessão onerosa de uso de bem público imóvel, situado nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviços de lanchonete e restaurante (venda de lanches e refeições);

1.2 O objeto da concessão compreende duas áreas localizadas no térreo do edifício-sede do Ministério Público do Estado da Bahia, com endereço na Quinta Avenida, nº 750, Centro Administrativo da Bahia/CAB, na cidade de Salvador/BA, conforme especificações técnicas constantes dos projetos executivos anexos ao Edital da Concorrência nº xx/20xx, sendo:

1.2.1 Uma área destinada à lanchonete: 16m² de área construída;

1.2.2 Uma área destinada à restaurante: 132m² de área construída;

1.3 Inclui-se no objeto contratado a disponibilização, pela **CONCESSIONÁRIA**, de mão de obra capacitada e de todas as ferramentas, equipamentos e insumos necessários à plena execução dos serviços relativos à exploração das atividades econômicas, exclusivamente alimentícia, de lanchonete e restaurante.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ESPAÇOS DISPONIBILIZADOS À CONCESSÃO

2.1 Do espaço destinado à exploração da Lanchonete:

2.1.1 O espaço físico destinado ao funcionamento da lanchonete mede aproximadamente 16,00m² de área construída, conforme projeto arquitetônico e memorial descritivo constante do **Apenso II do Termo de Referência** integrante do Edital do certame;

2.1.2 Será disponibilizado pelo **CONCEDENTE**:

2.1.2.1 Balcões e bancada da pia em granito polido;

2.1.2.2 Duas cubas com sifão e torneira de bica alta ligados aos pontos de alimentação de água fria e esgoto;

2.1.2.3 Porta em MDF revestido de acesso à lanchonete;

2.1.2.4 Pintura externa e interna das paredes e pintura epóxi do piso;

2.1.2.5 Pontos de tomada, interruptor e infraestrutura de tubulação elétrica seca prontas para passagem da fiação;

2.1.2.6 Forro de gesso rebaixado com espaço para fixação do logotipo da empresa;

2.1.2.7 Três luminárias embutidas no forro sem fiação.

2.2 Do espaço destinado à exploração do Restaurante:

2.2.1 O espaço físico destinado ao restaurante mede aproximadamente 132,00m² de área construída, sendo 110,00m² reservado para o salão de refeição e 22,00m² reservado para a cozinha e despensa, conforme projeto arquitetônico e memorial descritivo constante no **Apenso II do Termo de Referência**, integrante do Edital do certame.

2.2.2 Será disponibilizado pelo **CONCEDENTE**:

2.2.2.1 Paredes pintadas e pisos revestidos com cerâmica e vinílico, conforme o caso;

2.2.2.2 Bancada da pia de granito polido;

2.2.2.3 Duas cubas com sifão e torneira de bica alta ligados aos pontos de alimentação de água fria e esgoto;

2.2.2.4 Ponto para instalação de filtro;

2.2.2.5 Porta de folha dupla de vidro temperado de acesso ao restaurante com espaço para fixação do logotipo da empresa acima, porta de madeira semioca de acesso direto à cozinha, porta de folha dupla do tipo vai e vem para transição do salão à cozinha;

2.2.2.6 Pintura externa e interna das paredes e cerâmica do piso;

2.2.2.7 Pontos de tomada, interruptores e infraestrutura de tubulação elétrica com fiação inclusa;

2.2.2.8 Forro acústico no salão e forro de gesso rebaixado na cozinha com luminárias distribuídas, instalações de climatização e/ou exaustão e proteção e combate a incêndio e pânico, conforme projeto.

2.2.2.9 Vestiário com área para guarda de material e sanitários masculino e feminino;

2.2.2.10. Depósito de material de limpeza – DML.

2.2.3 A **CONCEDENTE** não fornecerá estrutura de gás (GLP ou GN) para a cozinha e o seu uso poderá ser autorizado, desde que seja apresentado projeto de instalação, assinado por um responsável técnico, de acordo com o espaço destinado para a cozinha, atendendo as normas de segurança, validado pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do **CONCEDENTE** e aprovado por órgão competente;

2.2.3.1 A montagem e a manutenção da instalação da central e das tubulações para gás GLP devem ser realizadas por profissionais qualificados da empresa fornecedora do gás liquefeito de petróleo (GLP).

2.3.3.2 O recipiente de gás GLP deve ser instalado no exterior do prédio do **CONCEDENTE**, em local ventilado e de fácil acesso para reabastecimento sem a interrupção da alimentação do gás aos equipamentos utilizados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 A empresa **CONCESSIONÁRIA** deverá explorar o local definido para a concessão unicamente para serviços de fornecimentos de refeições e lanches, executando os serviços em conformidade com o especificado neste instrumento **e seus apensos**.

3.2 A **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da entrega do espaço e/ou autorização de serviços, para iniciar as atividades de exploração da lanchonete;

3.2.1 Estima-se que o espaço esteja plenamente apto à disponibilização da Cessionária à época da assinatura do contrato de concessão;

3.2.2 O prazo estabelecido para o início dos serviços de exploração de lanchonete somente poderá ser prorrogado mediante justificativa fundamentada apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, desde que aceita pelo **CONCEDENTE**;

3.3 A **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de até 60 (sessenta) dias, contados da data de entrega do espaço e/ou Autorização de Serviços, para iniciar as atividades de exploração do restaurante;

3.3.1 O prazo estabelecido para o início dos serviços de restaurante somente poderá ser prorrogado mediante justificativa fundamentada apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, desde que aprovada pelo **CONCEDENTE**;

3.4 A execução dos serviços de lanchonete e de restaurante deverão respeitar a legislação vigente do Ministério da Saúde (ANVISA), da Vigilância Sanitária, do Ministério do Trabalho e do Conselho Federal/Regional de Nutricionistas, aplicáveis para este Contrato, garantindo assim a sua plena e adequada execução;

3.5 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar ao **CONCEDENTE**, impreterivelmente até a data de início da execução dos serviços de alimentação, o correspondente Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da Resolução ANVISA nº 216/2004, ou em norma que eventualmente a substitua;

3.5.1 Os documentos apresentados devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos, e disponíveis à autoridade sanitária e ao gestor do contrato, sempre que requerido, devendo estar datados e assinados pelo(a) Nutricionista responsável;

3.5.2 Diariamente deverá ser registrada a temperatura dos alimentos servidos, em pelo menos 3 horários da distribuição, em documento específico;

3.6 Durante a vigência da Concessão, incumbirá à **CONCESSIONÁRIA**, fazer cumprir as rotinas previstas nos manuais, além de todas as determinações correlatas, conforme portarias e resoluções vigentes;

3.7 Não será admitida a subconcessão ou subcontratação dos serviços a serem executados nos espaços concedidos;

3.8 Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, cigarros, cigarrilhas e charutos tanto na lanchonete quanto no restaurante, sob pena de rescisão contratual.

3.9 A **CONCESSIONÁRIA** poderá efetuar a produção de todos os lanches e refeições em cozinha externa, embalar e transportar de forma adequada até a sede do MPBA ou poderá realizar o preparo dos alimentos dentro dos espaços concedidos, desde que respeitadas as regras e limites previstos pela ANVISA e pelas instalações previstas, conforme descrito em projeto e memorial descritivo;

3.9.1 Embora não esteja prevista estrutura de gás (GLP ou GN) para a cozinha, a sua utilização poderá ser autorizada pela **CONCEDENTE** desde que a **CONCESSIONÁRIA** providencie, sob sua exclusiva responsabilidade e expensas:

3.9.1.1 Elaboração de projeto específico por responsável técnico devidamente habilitado, obedecendo às normas vigentes e validado previamente pelo Ministério Público do Estado da Bahia através de sua Diretoria de Engenharia e Arquitetura;

3.9.1.2 Aprovação nos órgãos competentes, inclusive no Corpo de Bombeiros;

3.9.1.3 Instalação e montagem de todo o sistema de gás, inclusive serviços civis adicionais necessários;

3.9.1.4 Manutenção de todo o sistema, assim como o abastecimento, realizadas por profissionais habilitados.

3.10 A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar as instalações e a infraestrutura da Lanchonete e/ou do restaurante para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a **CONCEDENTE**, nem para atividades alheias à presente concessão;

3.11 Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo dos alimentos e seus complementos deverão ser, obrigatoriamente, de excelente qualidade, padrão superior e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, comunicação da procedência, quando houver, do prazo de validade;

3.12 A **CONCESSIONÁRIA** deverá garantir que todos os gêneros alimentícios e correlatos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, respeitando todas as normas sanitárias vigentes e primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

3.13 Na preparação de bebidas, a **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar água potável e filtrada, mediante controle de potabilidade, empregando a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, ou outra norma que eventualmente a substitua;

3.14 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter os alimentos expostos em temperaturas adequadas ao consumo até o término do horário definido para os lanches e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;

3.15 O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança;

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

3.17 A **CONCESSIONÁRIA** deverá aplicar as legislações, Portarias e regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos, incluindo o recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição;

3.18 O preparo das proteínas animais em geral e suas limpezas deverão ser adequados, com remoção de nervuras e demais aparas (inclusive pele de frango). As proteínas animais para preparações do tipo: panqueca e almôndega deverão ser moídas ou fracionadas na Área de Produção de Alimentos da Unidade. Não sendo aceita a processada industrialmente;

3.19 Após o preparo, os alimentos que necessitam de calor para sua conservação, deverão ser mantidos no forno ou geladeira até o momento de ser transportada para a rampa;

3.20 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter o padrão de qualidade dos lanches e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

3.21 No restaurante, deverão ser observados os seguintes regramentos específicos:

3.21.1 Os usuários das refeições utilizarão o sistema "self service", a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanharem a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;

3.21.2 Os talheres deverão ser de totalmente em inox, acondicionados em sacos transparentes e fornecidos dentro de padrões de higiene rigorosos e acompanhados de guardanapo de papel;

3.21.3 Os pratos para as refeições deverão ser de louça, rasos e os líquidos servidos em copos descartáveis;

3.21.4 A prestação dos serviços deverá ser controlada individualmente pelo usuário, através de comandas magnéticas ou impressas, que terá seu valor apurado para pagamento na saída do estabelecimento;

3.21.5 No horário de pico (12h30min às 13h30min) deverão estar funcionando 02 (dois) caixas para pagamento, sendo um preferencial para idosos, gestantes, deficientes físicos e pagamento de refeições para viagem;

3.21.6 O preço do quilo da refeição será igual ao peso acusado pela balança, excluindo-se o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);

3.21.7 A empresa **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de balança especial para pesar as refeições.

3.22 Todas as preparações devem conter placas/ etiquetas de identificação na área de distribuição para facilitar a escolha dos comensais;

3.23 Os preços dos produtos que serão comercializados deverão equivaler-se àqueles praticados no mercado;

3.24 A **CONCESSIONÁRIA** deverá aceitar como forma de pagamento dos serviços, dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição de uso dos integrantes da **CONCEDENTE;**

3.25 A **CONCESSIONÁRIA** deverá prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

3.26 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores, relativos a todas as vendas realizadas nos estabelecimentos (lanchonete e restaurante);

3.27 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer embalagens sustentáveis e recicláveis , caso o cliente não deseje fazer a refeição na Lanchonete ou restaurante, podendo repassar o ônus para o mesmo;

3.28 As instalações, equipamentos e utensílios devem estar livres de vetores e pragas. Trimestralmente, deverão ser realizados procedimentos de desinsetização e desratização nas áreas cedidas, através de empresas especializadas e conforme legislação específica, às expensas da **CONCESSIONÁRIA;**

3.29 O **CONCEDENTE**, a seu critério, poderá realizar pesquisa de opinião junto à clientela da Lanchonete e do restaurante, para avaliar o grau de satisfação quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

3.29.1 Na hipótese de o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação igual ou superior a 50% dos usuários, a **CONCESSIONÁRIA** será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pela Administração, as providências apontadas pelo **CONCEDENTE** e todas as outras que se façam necessárias, de modo a efetivar a melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;

3.29.2 Caso o resultado de 02 (duas) pesquisas de opinião consecutivas ou 04 (quatro) alternadas demonstre índice de insatisfação em mais de 50% dos usuários, a **CONCEDENTE** avaliará a conveniência e a oportunidade de promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à **CONCESSIONÁRIA**;

3.30 Os horários de funcionamento/execução relacionados às atividades a serem exploradas pela **CONCESSIONÁRIA** são os seguintes:

3.30.1 Funcionamento para o público consumidor:

3.30.1.1 Lanchonete: das 08:00h às 18:00h;

3.30.1.2 Restaurante: das 11:00h às 15:00h;

3.30.2 Carga e Descarga de insumos:

3.30.2.1 Antes do início das atividades administrativas do **CONCEDENTE**. Deste modo, o horário-limite para a conclusão diária de tal atividade será às 08:00h;

3.30.2.1.1 Tal atividade deverá ser realizada pela entrada frontal do Ministério Público do Estado da Bahia;

3.30.3 Descarte de resíduos:

3.30.3.1 Nos horários estabelecidos conforme rotina diária e ordinária de limpeza realizada na sede CAB, qual seja: às 11:00h, 15:00h e ao final do expediente;

3.30.3.1.1 Tal atividade deverá ser realizada pela entrada frontal do Ministério Público do Estado da Bahia, e será de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA**;

3.31 Os horários de funcionamento/execução previstos **nos itens 3.30.1.1, 3.30.2 e 3.30.3.1** poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo **CONCEDENTE**, desde que previamente informado à **CONCESSIONÁRIA** com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;

3.32 O **CONCEDENTE** poderá, a seu critério, utilizar o espaço físico da lanchonete e do restaurante para promover eventos de sua organização, desde que haja comunicação prévia, com antecedência de 15 (quinze) dias à **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA QUARTA - DA INFRAESTRUTURA

4.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar letreiro com a logomarca da empresa, às suas expensas, em local indicado em projeto, realizando todo o ajuste nas instalações elétricas, caso se faça necessário, sem o comprometimento das instalações do **CONCEDENTE**;

4.1.1 A proposta deverá ser submetida à aprovação prévia pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do **CONCEDENTE**;

4.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar toda ambientação dos espaços (lanchonete e restaurante) com materiais de acabamento e mobiliários à sua escolha, de modo a criar um ambiente convidativo e agradável, inclusive com o revestimento da face externa da parede e balcão da Lanchonete;

4.2.1.A proposta deverá ser submetida à aprovação prévia do **CONCEDENTE**;

4.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar na Lanchonete, em local visível, a tabela de preços de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;

4.4 A **CONCESSIONÁRIA** deverá adaptar as instalações e/ou providenciar os equipamentos necessários para prestação dos serviços de alimentação objeto deste instrumento contratual;

4.4.1 As adaptações deverão ser submetidas à aprovação prévia pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do **CONCEDENTE**;

4.4.2 Ficam proibidas alterações físicas que possam impactar na estrutura da edificação ou em alteração da fachada do **CONCEDENTE**;

4.4.3 A **CONCESSIONÁRIA**, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, de modo que qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade;

4.4.4 Ao término do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** poderá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem onerar o **CONCEDENTE**;

4.5 A **CONCESSIONÁRIA** poderá realizar as benfeitorias que julgar necessárias nos espaços concedidos, incluindo remoção de divisória, troca de revestimento, alterações no forro e nas instalações, mediante autorização prévia do **CONCEDENTE**;

4.5.1 As benfeitorias realizadas serão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

4.6 Ao final da concessão, deverá a **CONCESSIONÁRIA** restituir os espaços em perfeitas condições de uso e conservação, devendo, para tanto, proceder os ajustes e/ou reparos cabíveis, inclusive no tocante à pintura;

4.7 A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da Lanchonete e Restaurante e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

4.7.1 O tipo, o quantitativo e a operacionalização dos equipamentos devem atender à demanda de refeições de forma a evitar filas, bem como garantir o efetivo armazenamento dos alimentos sob as temperaturas indicadas na legislação sanitária cabível;

4.7.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar em quantidade suficiente aos usuários, de modo a evitar espera na reposição, todos os utensílios necessários ao funcionamento dos serviços (pratos, talheres, copos, xícaras, galheteiro, guardanapos, paliteiros, palito e outros);

4.7.2.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá colocar porta guardanapos à disposição dos usuários, em cada mesa e em recipientes apropriados;

4.7.3 Deverá haver a substituição periódica de pratos, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição dos lanches e refeições, de acordo com o desgaste aparente, as normas sanitárias vigentes ou, se necessário, após vistoria realizada pelo **CONCEDENTE**;

4.7.4 Todos os equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e demais peças a serem utilizados na execução dos serviços serão de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que se responsabilizará pelo correto uso dos mesmos, bem como sua respectiva manutenção e identificação, não cabendo ao **CONCEDENTE** qualquer ônus;

4.8 As máquinas, equipamentos e utensílios deverão possuir selo de baixo consumo de energia.

4.9 As mesas deverão ser de material liso, impermeável e lavável, sendo realizada manutenção da higienização após cada uso;

4.10 Bandejas plásticas, de fácil limpeza e antiderrapantes deverão ser oferecidas para que sejam acomodados pratos, copos e talheres, facilitando o transporte das refeições;

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

4.12 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da Lanchonete deverão ocorrer diariamente, e serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, a quem incumbirá arcar com o fornecimento de utensílios e de todo material de limpeza e de higiene necessários;

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

4.13.1 Os detritos provenientes da lanchonete e do restaurante, deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes e perfeitamente vedados, em local determinado pelo **CONCEDENTE**, e retirados diariamente pela **CONCESSIONÁRIA**, conforme horários previstos no **item 3.30** deste instrumento.

4.14 Deverá a **CONCESSIONÁRIA** efetuar toda a manutenção interna, decorrente da exploração da atividade da concessão, seja preventiva ou corretiva, da estrutura física (tais como estruturas elétrica, hidráulica e predial), arcando com o ônus advindo dessa ação, para qual deverá solicitar autorização prévia do **CONCEDENTE** antes da execução;

4.14.1 Os serviços de manutenção preventiva e corretiva da estrutura física compreendem, dentre outros: reparos e substituições de peças, torneiras, sifões, ralos, tomadas, lâmpadas, reatores, calhas, pias, pisos, reparos na alvenaria e pintura;

4.15 Deverá a **CONCESSIONÁRIA** efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos materiais, móveis (mesas, suportes, assentos, etc.) e equipamentos (freezer, refrigerador, estufa e etc.) de sua propriedade ou que tenham sido disponibilizados pelo **CONCEDENTE** sem qualquer ônus para este;

4.16 A **CONCESSIONÁRIA** deverá solicitar autorização do **CONCEDENTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para executar manutenções que implicam na suspensão das atividades objeto desta concessão;

4.17 A **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar imediatamente ao **CONCEDENTE** em caso de manutenções emergenciais, indicando as medidas que adotará para a resolução do problema;

4.18 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar ao **CONCEDENTE** cronograma de manutenção preventiva e relatórios atualizados de todos os serviços executados na estrutura física dos espaços concedidos;

4.19 Indica-se, à título de sugestão, equipamentos e utensílios para o bom funcionamento dos serviços, devendo os proponentes de cada item avaliarem a pertinência de sua utilização para a natureza do negócio que será explorado:

4.19.1 **EQUIPAMENTOS**:

4.19.1.1 Freezer com capacidade individual mínima de 270 litros;

4.19.1.2 Geladeira com capacidade individual mínima de 340 litros;

4.19.1.3 Mesas e Cadeiras;

4.19.1.4 Liquidificador Industrial;

4.19.1.5 Exaustor;

4.19.1.6 Fritadeira Elétrica;

4.19.1.7 Máquina Cafeteira (10 litros);

4.19.1.8 Máquina de Café Expresso;

4.19.1.9 Forno elétrico;

4.19.1.10 Forno Micro-ondas;

4.19.1.11 Extrator de Suco;

4.19.1.12 Balança digital;

4.19.1.13 Armários para a guarda de utensílios e produtos não perecíveis;

4.19.1.14 Chapa para sanduíches;

4.19.1.15 Máquinas registradoras para os caixas, com funcionalidade de emitir cupom fiscal;

4.19.1.16 Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;

4.19.1.17 Sistema de pagamento das refeições e lanches com cartões comanda de consumo reutilizáveis;

4.19.2 UTENSÍLIOS

4.19.2.1 Pratos de mesa e sobremesa padronizados;

4.19.2.2 Talheres de mesa e sobremesa padronizados;

4.19.2.3 Toalhas de mesa padronizadas e em cor clara;

4.19.2.4 Louças de serviço;

4.19.2.5 Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox);

4.19.2.6 Copos de vidro e descartáveis;

4.19.2.7 Xícaras e pires grandes e pequenas;

4.19.2.8 Bandejas;

4.19.2.9 Rechauds;

4.19.2.10 Galheteiros;

4.19.2.11 Guardanapos de papel (24x23,5cm) e porta guardanapos;

4.19.2.12 Recipientes para sobremesas;

4.19.2.13 Recipientes para molhos;

4.19.2.14 Refresqueiras;

4.19.2.15 Lixeiras grandes com tampas e com acionamento por pedal;

CLÁUSULA QUINTA – DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

5.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender procedimentos de boas práticas de higienização, em seus processos operacionais relativos à higienização das instalações objeto da concessão, conforme abaixo definido:

5.1.1 LOCAL, FREQUÊNCIA E PRODUTOS:

5.1.1.1 Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

5.1.1.2 Paredes: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

5.1.1.3 Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade – Detergente neutro;

5.1.1.4 Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

5.1.1.5 Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;

5.1.1.6 Mesas e cadeiras do restaurante: Diária e sempre que necessário - Álcool70ºGL;

5.1.1.7 Tubulações externas: Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;

5.1.1.8 Caixa de gordura: mensal ou conforme a natureza das atividades – esgotamento, desengordurante próprio;

5.1.1.9 Tubulações internas: Semestral – desengraxante e desincrustante;

5.1.2 Observações:

5.1.2.1 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de primeira qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, nem deixar resíduos ou cheiros.

5.1.2.2 A higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo **CONCEDENTE**, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

5.1.2.3 O **CONCEDENTE** poderá solicitar a imediata substituição de produto(s) utilizado(s), caso verificado o não atendimento aos regramentos estabelecidos;

5.1.2.4 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

5.2 Os detritos provenientes da lanchonete e do restaurante deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme normas técnicas de higiene, em local determinado pelo **CONCEDENTE** e retirados da sede do mesmo pela **CONCESSIONÁRIA** segundo horários e forma indicados **item 3.30** deste instrumento;

5.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher, quantas vezes for necessário e no horário adequado, o lixo interno resultante de suas atividades, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;

CLÁUSULA SEXTA – DA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

6.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender procedimentos de boas práticas de higienização, em seus processos operacionais relativos à higienização dos equipamentos e utensílios utilizados nos espaços objeto da concessão, conforme abaixo definido:

6.1.1 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, FREQUÊNCIA E PRODUTOS:

6.1.1.1 Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica): Após o uso - Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL;

6.1.1.2 Placas, formas, assadeiras, etc (lavagem manual): Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool70ºGL;

6.1.1.3 Fritadeira Elétrica: Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.4 Chapa Elétrica: Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.5 Forno elétrico: Diário e após o uso – Desincrustante;

6.1.1.6 Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.7 Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras e/ou outros congêneres, caso utilizados): Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.8 Refresqueira: Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.9 Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.10 Geladeiras e freezers: Diária e semanal Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.11 Prateleiras de apoio: Semanal, ou antes, se necessário - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.12 Estrados: Mensal - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.13 Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal- Detergente neutro, desinfetante clorado e Desincrustante;

6.1.1.14 Exaustão (colmeias, coifas) telas: Semanal - Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;

6.1.2 Observações:

6.1.2.1 As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

6.1.2.2 O lixo deverá ser armazenado de forma seletiva, inclusive o óleo de fritura, e este com destino correto de coleta;

6.1.2.3 Os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados, detergente neutro e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a70%;

6.1.2.4 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

6.1.2.5 Remover o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;

6.1.2.6 Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e serem de primeira qualidade;

6.1.2.7 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch", o qual deverá ser desprezado após sua utilização;

CLÁUSULA SÉTIMA – DO ARMAZENAMENTO E MANUSEIO DE EQUIPAMENTOS E ALIMENTOS

7.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos, com base no que propõe os requisitos da ISO 22000:

7.1.1 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

7.1.2 O estoque de alimentos deve observar requisitos de segurança, higiene e conservação de modo que sejam levados em consideração a temperatura local, bem como a ausência de roedores e insetos no local;

7.1.3 Para alimentos pré-cozidos, a temperatura deve estar no mínimo em 4 graus, e a duração de estoque não pode extrapolar 4 dias, haja vista que, depois de tal período, o alimento tende a não estar apto para o consumo, representando risco à saúde dos consumidores;

7.1.4 Frutas e legumes precisam ser devidamente higienizados antes de chegarem ao estoque de alimentos. A limpeza deve ser feita com o uso de água sanitária e bicarbonato de sódio, de modo que bactérias sejam eliminadas, evitando assim a contaminação cruzada. Esses alimentos devem ser mantidos também em temperatura de no mínimo 4ºC, e deve ser feito um controle de estoque de alimentos para impedir a existência de podridão;

7.1.5 Alimentos congelados: os alimentos congelados devem ser acondicionados e mantido em embalagens de vidro, não sendo admitido, em hipótese alguma, o seu acondicionamento em embalagens plásticas de qualquer tipo/espécie;

7.1.6 Não será admitido o armazenamento de gêneros alimentícios de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros com data de validade vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

7.1.7 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

7.1.8 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

7.1.9 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada antes do preparo, devendo também zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios a serem utilizados;

7.1.10 A **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar da higienização da despensa e demais espaços de armazenamento, mantendo-os limpos e asseados;

7.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão de distribuição do buffet do restaurante;

7.3 Preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas em cardápios futuros, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar), para o devido controle;

7.4 Deverá haver controle da temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma a atender aos parâmetros dispostos na legislação aplicável;

7.4.1 Para tanto, deverá a **CONCESSIONÁRIA** aferir a temperatura durante o almoço, em horários distintos, das preparações expostas no balcão de distribuição e manter registro dos resultados conforme especificação da legislação vigente;

7.5 O **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 nas cantinas, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos de qualidade e higiene exigidos;

7.5.1 Caberá à **CONCESSIONÁRIA** arcar com os custos das análises, além de fornecer gratuitamente as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;

CLÁUSULA OITAVA – DOS PROFISSIONAIS ALOCADOS

8.1 DA EQUIPE MÍNIMA:

8.1.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá contar com força de trabalho em quantitativo suficiente ao atendimento a ser prestado, inclusive para o atendimento às mesas e toda higienização cabível, devendo, obrigatoriamente, contar com nutricionista devidamente registrado(a) no CRN – Conselho Regional de Nutrição, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida, pela elaboração dos cardápios e demais atribuições previstas na Resolução CFN nº 380/2005;

8.1.1.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou qualquer outra razão;

8.1.1.2 Em até 10 (dez) dias antes do início da operação de cada espaço, deverá a **CONCESSIONÁRIA** indicar ao **CONCEDENTE**, mediante comunicação expressa:

8.1.1.3 O nome do(a) profissional **nutricionista** responsável, que devera possuir vínculo profissional com a **CONCESSIONÁRIA** e registro regular junto ao Concelho Regional de Nutrição;

8.1.1.4 O nome do(a) responsável técnica pela manipulação dos alimentos, o(a) qual deverá possuir comprovada capacitação nas temáticas exigidas na cláusula **4.12.2 da Resolução Anvisa nº 216/2004**, ou em norma que eventualmente a substitua;

8.1.2 A **CONCESSIONÁRIA,** em conjunto com a indicação do (s) responsáveis, deverá apresentar documentação comprobatória do atendimento aos requisitos mínimos exigidos dos profissionais, conforme referido nos **itens 8.1.1.3 e 8.1.1.4** deste instrumento;

8.1.3 À critério da **CONCESSIONÁRIA**, um mesmo profissional poderá cumular ambas as atribuições previstas nos **itens 8.1.1.3 e 8.1.1.4**, desde que atenda, comprovadamente, todos os requisitos exigidos;

8.1.4 Todo pessoal necessário à execução dos serviços objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, observando-se, ainda, a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho aplicáveis;

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

8.1.6 O empregado que trabalhar no caixa, não poderá servir ou manipular alimentos;

8.1.7 A **CONCESSIONÁRIA** não poderá contratar ou empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo laboral de qualquer natureza (estatutário, membros, colaboradores terceirizados etc) com o **CONCEDENTE**;

8.1.8 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar o controle da saúde de seus funcionários, de acordo com o que preconiza a legislação trabalhista e sanitária pertinente;

8.1.9 A **CONCESSIONÁRIA** deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, de toda a equipe de trabalho (equipe operacional, administrativos e técnicos), abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança apontando a pauta com a lista de presença assinada e a periodicidade que será realizado, apresentando ao **CONCEDENTE**;

8.1.10 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter cadastro atualizado do quadro de funcionários, comunicando ao **CONCEDENTE**, as eventuais alterações ocorridas;

8.1.11 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter na unidade cópia dos exames admissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho conforme preconiza a legislação, apresentando-os sempre que solicitado;

8.2 DOS UNIFORMES:

8.2.1 **A CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer, aos funcionários alocados nas dependências do **CONCEDENTE**, crachás com foto e 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, com as seguintes características mínimas:

8.2.1.1 Camisa ou blusa na cor branca;

8.2.1.2 Calças compridas, na cor azul escuro ou preta;

8.2.1.3 Avental longo na cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão;

8.2.1.4 Proteção para o cabelo (gorro ou touca);

8.2.1.5 Luvas;

8.2.1.6 Máscaras;

8.2.1.7 Calçados fechados com solado antiderrapante e saltos baixos (na hipótese de fornecimento de calçados com salto);

8.2.1.8 Todos os demais itens determinados em legislação específica, especialmente as normas estabelecidas pela ANVISA e VISA municipal;

8.2.2 Não se aplica aos profissionais dedicados exclusivamente à limpeza, as exigências **dos itens 8.2.1.3** e **8.2.1.7**, devendo, contudo, lhes serem fornecidas botas de borracha, cano médio, além de equipamentos de proteção individuais cabíveis, nos termos da legislação vigente.

8.2.3 A troca regular das máscaras, luvas e demais itens de proteção, deve ser efetuada de acordo com a orientação dos respectivos fabricantes, respeitada a legislação sanitária;

8.2.4 Não será permitido o uso de bonés como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

8.2.5 Durante todo o período diário de funcionamento dos espaços cedidos, a equipe da **CONCESSIONÁRIA** deverá se apresentar devidamente uniformizada, com uniformes limpos e bem passados, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;

8.2.6 Os uniformes deverão ser periodicamente substituídos, de modo a se assegurar as necessárias condições de uso, higiene e apresentação;

8.2.6.1 Caso requerida pelo **CONCEDENTE**, mediante comunicação escrita, a substituição deverá ocorrer no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação, asseio ou de conservação;

8.2.7 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade;

8.3 DA HIGIENE:

8.3.1 Nas atividades diárias, os funcionários da lanchonete e do restaurante deverão:

8.3.1.1 Usar uniforme completo e limpo;

8.3.1.2 Portar o crachá de identificação da empresa;

8.3.1.3 Utilizar avental, gorro/touco, máscara e luvas descartáveis, adequados às funções a serem exercidas;

8.3.1.4 Manter higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem maquiagem e sem adereços);

8.3.1.5 Utilizar rede de cabelo e/ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

8.3.1.6 Manter os calçados limpos;

8.3.1.7 Não manipular alimentos quando apresentar qualquer ferimento passível de contato;

8.3.1.8 Não comer, mascar goma ou fumar na área de serviço;

8.3.1.9 Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos;

8.3.1.10 Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, substituindo a cada 2 horas, ou conforme indicação da legislação pertinente;

8.3.2 Higiene das mãos:

8.3.2.1 Cada funcionário deverá lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário;

8.3.2.2 Os empregados deverão higienizar as mãos, adotando técnicas e produtos de antissepsia de acordo com a Portaria nº 2616 de 12/05/1998 – Ministério da Saúde – Anexo IV;

8.3.2.2.1 O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antissepsia das mãos.

CLÁUSULA NONA – DA REMUNERAÇÃO DEVIDA EM RAZÃO DA CONCESSÃO

9.1 O valor da taxa mensal de ocupação l estabelecido para a remuneração do **CONCEDENTE** em face da concessão dos espaços será de:

9.1.1 R$ xxxx,xxx (xxxxxxxxxxx) reais, pela utilização do espaço destinado ao funcionamento da lanchonete;

9.1.2 R$ xxxx,xxx (xxxxxxxxxxx) reais, pela utilização do espaço destinado ao funcionamento do restaurante;

9.1.3 Será concedido um prazo de carência de 06 (seis) meses, a partir da vigência do contrato, para início do pagamento mensal de cada item (espaço) licitado.

9.2 Não estão incluídas na composição da taxa mensal de ocupação as despesas com água e energia elétrica, as quais serão objeto de ressarcimento pela **CONCESSIONÁRIA** mediante medição individualizada, realizada por medidores a serem instalados especificamente para este fim;

9.2.1 As cobranças relativas à água e energia elétrica terão carência de 12 (doze) meses, contados do primeiro mês de funcionamento do restaurante, que será quando os medidores individuais estarão devidamente instalados.

9.3 O fato gerador inicial da obrigação de pagamento pela concessão, para cada espaço, ocorrerá a partir do 30º (trigésimo) dia da data de início da respectiva exploração comercial;

9.3.1 O fato gerador da obrigação de pagamento se repetirá a cada 30 (trinta) dias;

9.4 O pagamento da concessão será feito mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente à configuração do fato gerador da obrigação de pagamento da concessão, por meio de depósito, transferência ou PIX bancário.

9.4.1 O depósito bancário ou a transferência bancária deverão ser realizados na Conta Corrente 992232-6, do Banco do Brasil (001), Agência 3832-6; **OU** através do PIX pix.fmmp@mpba.mp.br, conforme procedimentos definidos pelo **CONCEDENTE**;

9.4.2 Os pagamentos das despesas com água e energia elétrica cabíveis à **CONCESSIONÁRIA** deverão ser feitos no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a emissão do correspondente documento de cobrança pelo **CONCEDENTE**, sob um dentre os possíveis meios acima indicados para o adimplemento mensal da concessão;

9.4.3 Após o(s) pagamento(s), a **CONCESSIONÁRIA** terá 01 (um) dia útil para encaminhar o(s) respectivo(s) comprovante(s) de pagamento à Coordenação de Serviços Gerais do **CONCEDENTE**;

9.5 A atualização monetária dos pagamentos devidos ao **CONCEDENTE**, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do Índice Geral de preços do Mercado (IGP-M) da Fundação Getúlio Vargas (FGV*) pro rata tempore;*

9.6 O atraso no pagamento do valor mensal pela ocupação dos espaços, por prazo superior a 30 (trinta) dias, além de ensejar a aplicação de multas e demais penalidades previstas na Lei Estadual/BA nº 9.433/2005, poderá importar na rescisão do contrato, à critério do **CONCEDENTE**;

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTAMENTO E DA REVISÃO DE PREÇOS

10.1 Na hipótese de prorrogação da vigência do contrato de concessão, o valor do uso do espaço de concessão será reajustado conforme legislação em vigor, de acordo com as seguintes regras:

10.2 O reajustamento ficará condicionado ao transcurso do prazo de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei 10.406/02;

10.3 O pagamento da concessão será fixo e irreajustável durante o transcurso do prazo de 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta, após o que a concessão de reajustamento, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE;

10.4 A revisão do pagamento da concessão, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, será instaurada pela Cedente quando colimar recompor o preço que se tornou insuficiente, ou por requerimento da Cessionária quando visar recompor o preço que se tornou excessivo, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

11.1 O prazo de vigência do presente Contrato é de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data da sua publicação no Diário da Justiça Eletrônico, admitindo-se a sua prorrogação por sucessivos períodos, limitados a 60 (sessenta) meses, nos termos do inc. II, art. 140, da Lei Estadual n° 9.433/2005, observado o estabelecido no caput e no § único do Art. 142 da Lei estadual no 9.433/05.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1 Além das determinações contidas na Cláusula Segunda deste contrato e no processo de Dispensa de Licitação que o originou – que aqui se consideram literalmente transcritas, bem como daquelas decorrentes de lei, a **CONCESSIONÁRIA** se obriga a:

12.2 Promover a execução contratual de acordo com as especificações técnicas e exigências constantes no presente contrato, não podendo eximir-se da obrigação, ainda que parcialmente, atribuindo quaisquer falhas, defeitos ou falta de pessoal e/ou material;

12.3 Prestar diretamente os serviços ora contratados, não os transferindo a outrem, no todo ou em parte, ressalvando-se apenas os casos de cisão, fusão ou incorporação da **CONCESSIONÁR**IA, desde que não impeçam os compromissos pautados neste instrumento contratual;

12.4 Dispor de toda mão de obra, equipamentos, ferramentas, insumos e materiais necessários à execução dos serviços objeto deste instrumento, relativos à exploração das atividades econômicas, exclusivamente alimentícia, de lanchonete e restaurante.;

12.5 Manter sob sua exclusiva responsabilidade toda a supervisão e direção da mão de obra necessária para a completa e eficiente execução dos serviços objeto deste contrato;

12.6 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a contratação;

12.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das exigências previstas na legislação profissional específica e pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

12.7.1 A eventual retenção de tributos pelo **CONCEDENTE** não implicará na responsabilização deste, em hipótese alguma, por quaisquer penalidades ou gravames futuros, decorrentes de inadimplemento(s) de tributos pela **CONCESSIONÁRIA;**

12.8 Emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação, contendo descrição dos serviços, preços unitários e valor total;

12.9 Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes que, porventura, sejam necessários à execução do contrato;

12.9.1 Atender, nos prazos consignados neste instrumento, às recusas ou determinações, pelo **CONCEDENTE**, de (re)fazimento de serviços que não estejam sendo ou não tenham sido executados de acordo com as Normas Técnicas e/ou em conformidade com as condições deste contrato ou do processo de Dispensa de Licitação que o originou, providenciando sua imediata correção ou realização, sem ônus para o **CONCEDENTE**;

12.10 Permitir e oferecer condições para a mais ampla e completa fiscalização durante a vigência deste contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e à execução contratual, e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização;

12.11 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados pelo fiscal do contrato sem condições de serem consumidos;

12.12 Credenciar, por escrito, junto à **CONCEDENTE**, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a **CONCESSIONÁRIA** em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

12.13 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, em consonância com a Resolução – RDC nº 216/2004 da ANVISA;

12.14 Fornecer e gerenciar os recursos humanos necessários a operacionalização das atividades mantendo o quadro pessoal compatível em quantidade e qualidade com a produção e com o porte do **CONCEDENTE;**

12.15 Comunicar ao **CONCEDENTE**, oficialmente, o afastamento e/ou substituição de qualquer funcionário;

12.16 Assumir integralmente e pontualmente os encargos da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, assim como efetuar o pagamento de todas as vantagens remuneratórias devidas aos empregados apresentando a **CONCEDENTE**, os comprovantes, quando exigidos;

12.16.1 A inadimplência da **CONCESSIONÁRIA**, com referência aos encargos supracitados, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **CONCEDENTE**.

12.17 Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando ao **CONCEDENTE** os comprovantes, quando exigidos;

12.18 Manter, para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, com as carteiras de saúde devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

12.19 Assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo da **CONCEDENTE**, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

12.20 Realizar todos os exames periódicos de saúde dos funcionários, em especial aqueles designados para a manipulação de alimentos, de modo a manter regulares e atualizadas as correspondentes Carteiras de saúde durante todo o período de concessão, inclusive no tocante à validação junto à vigilância Sanitária.

12.21 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

12.22 Respeitar as normas e procedimentos do **CONCEDENTE** quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além das normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA** restrito às dependências da Lanchonete e do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

12.23 Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de disciplinas e regulamento do serviço.

12.24 Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pela nutricionista indicada pelo **CONCEDENTE**;

12.25 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção, higiene e conservação das instalações da Lanchonete e do restaurante;

12.26 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o **CONCEDENTE** do resultado das inspeções;

12.27 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

12.28 Manter todas as áreas objeto da concessão no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

12.29 Manter em perfeitas condições higiênicas as áreas, utensílios, equipamentos e instalações, sob o uso de hipoclorito, álcool a 70% e outros produtos recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislações pertinentes.

12.30 Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

12.31 Utilizar somente utensílios em aço inox para as preparações dos alimentos, tais como cubas de distribuição, entre outros;

12.32 Manter os equipamentos frigoríficos permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

12.33 Responsabilizar-se pela colocação de freezer e geladeira sempre que se fizer necessário;

12.34 Efetuar análises bacteriológicas/microbiológicas, periódicas e/ou quando solicitado pelo **CONCENDENTE**;

12.35 Para o cumprimento da obrigação acima, deverá a **CONCESSIONÁRIA** providenciar a coleta adequada de amostras de preparações servidas na lanchonete e/ou no restaurante, e realizar, por conseguinte e sob suas expensas, as correspondentes análises, em laboratório devidamente credenciado/acreditado para tal fim.

12.36 Corrigir, no prazo determinado pelo **CONCEDENTE**, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato;

12.37 Não veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência do **CONCEDENTE;**

12.38 Responder pelos danos e/ou prejuízos causados ao **CONCEDENTE** ou a terceiros usuários dos serviços, decorrentes de ação ou omissão, erro ou imperícia, negligência ou imprudência praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização contratual pelo **CONCEDENTE**;

12.39 Atender, sem qualquer responsabilidade ao **CONCEDENTE**, todos os encargos ou despesas realizadas para o fiel cumprimento do contrato, inclusive as relativas à veículos, seguros, assistência, licenças, taxas, impostos e alvarás.

12.39.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o alvará de funcionamento, provisório ou definitivo, ao MP no prazo de até dois dias úteis, anteriores à data prevista para o início das atividades, exceto para o MEI, hipótese em que se aplicará o disposto no art. 16 da Resolução CGSIM nº 48, de 2018.

12.39.2 O descumprimento do prazo de apresentação do alvará de funcionamento ensejará penalidade, aplicação de multas previstas na Lei estadual nº 9.433/2005 e poderá importar na rescisão do contrato, a critério do **CONCEDENTE.**

12.40 Receber oficialmente do **CONCEDENTE**, quando assumir o contrato, os eventuais bens inventariados que integrarem os espaços concedidos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

13.1 O **CONCEDENTEE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

13.2 Fornecer, no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da assinatura do contrato, as informações necessárias para que a **CONCESSIONÁRIA** possa executar plenamente o objeto contratado;

13.3 Entregar os espaços a serem explorados sob a forma indicada no item 3.1 deste termo de referência, incluindo fornecimento de água, esgoto, infraestrutura para instalações elétricas e climatização (este último, no que se refere ao restaurante);

13.4 Permitir o acesso dos empregados autorizados da **CONCESSIONÁRIA** às instalações físicas do **CONCEDENTE**, nos locais e na forma necessários para a execução dos serviços;

13.5 Disponibilizar para os funcionários da concessionária vestiário e instalações sanitárias;

13.6 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, de modo a comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;

13.7 Proporcionar as condições mínimas para que a **CONCESSIONÁRIA** possa executar seus serviços, conforme regras definidas neste termo de referência, além de prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela **CONCESSIONÁRIA** no curso da execução contratual;

13.8 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo de Referência, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, ou ainda com a legislação vigente;

13.9 Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela **CONCESSIONÁRIA**, podendo-lhe exigir a devida substituição ou exclusão caso verifique alguma irregularidade;

13.10 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da **CONCESSIONÁRIA** que ensejaram sua contratação, notadamente no

tocante à equipe mínima e à qualificação técnica e econômico-financeira;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA

14.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar ao **CONCEDENTE**, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato, garantia de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/2005;

14.2 A ausência de apresentação da garantia pela **CONCESSIONÁRIA**, no prazo estipulado nesta cláusula, se configura como hipótese de pendência impeditiva do pagamento, sem prejuízos das sanções contratuais e legais aplicáveis à matéria.

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

14.3.1 A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a, durante toda a vigência do contrato, reforçar o valor da garantia sempre que esta for utilizada para o adimplemento de obrigações e/ou multas, bem assim nas hipóteses de aditivos ou apostilamento que repercutam no valor contratual.

14.4 A garantia, quando prestada nas modalidades seguro-garantia ou fiança bancária, deverá estar vigente durante todo o prazo de vigência do contrato, devendo ser reforçada na hipótese de prorrogação do mesmo por força de aditamento contratual.

14.5 A garantia, quando prestada na modalidade caução, somente será restituída à **CONCESSIONÁRIA**, no montante a que esta fizer jus, após o integral cumprimento/adimplemento de todas as obrigações contratuais e multas, observadas as regras impeditivas de pagamento.

14.6 Poderá ser exigida garantia adicional, caso se configure a hipótese do § 2º do artigo 97 da lei estadual nº 9.433/2005.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1 Na forma das disposições estabelecidas na Lei Estadual-BA nº 9.433/2005, a **CONCEDENTE**; designará servidor(es), por meio de Portaria específica para tal fim, para a fiscalização deste contrato, tendo poderes, entre outros, para notificar a **CONCESSIONÁRIA** sobre as irregularidades ou falhas que porventura venham a ser encontradas na execução deste instrumento;

15.2 Incumbe à fiscalização acompanhar e verificar a perfeita execução do contrato, em todas as suas fases, competindo-lhe, primordialmente:

15.2.1 Acompanhar o cumprimento dos prazos de execução descritos neste instrumento, e anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção de falhas, irregularidades e/ou defeitos, podendo ainda suspender-lhes a execução, sem prejuízos das sanções contratuais legais;

15.2.2 Transmitir à **CONCESSIONÁRIA**; instruções, e comunicar alterações de prazos, cronogramas de execução e especificações, quando for o caso;

15.2.3 Dar imediata ciência a seus superiores dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;

15.2.4 Adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;

15.2.6 Esclarecer prontamente as dúvidas da **CONCESSIONÁRIA**, solicitando ao setor competente do **CONCEDENTE**, se necessário, parecer de especialistas;

15.2.7 Fiscalizar a obrigação da **CONCESSIONÁRIA** de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

15.3 A fiscalização, pelo **CONCEDENTE**, não desobriga a **CONCESSIONÁRIA** de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto contratual;

15.3.1 A ausência de comunicação, por parte do **CONCEDENTE**, sobre irregularidades ou falhas, não exime a **CONCESSIONÁRIA** das responsabilidades determinadas neste contrato;

15.4 O **CONCEDENTE** poderá determinar o afastamento momentâneo, de suas dependências ou do local da execução do contrato, de empregados ou prepostos da **CONCESSIONÁRIA**, cuja permanência venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora;

15.5 Para fins de fiscalização, o **CONCEDENTE** poderá solicitar à **CONCESSIONÁRIA**, a qualquer tempo, os documentos relacionados com a execução do presente contrato**.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES

16.1 A **CONCESSIONÁRI**A sujeitar-se-á às sanções administrativas previstas na Lei Estadual-BA nº. 9.433/2005, as quais poderão vir a ser aplicadas após o prévio e devido processo administrativo, assegurando-lhe, sempre, o contraditório e a ampla defesa;

16.2 - Em caso de inadimplemento parcial ou total de obrigações pela **CONCESSIONÁRIA**, e não sendo suas justificativas aceitas pelo **CONCEDENTE**, àquela poderão ser aplicadas, observado o disposto no item anterior, as seguintes penalidades:

16.2.1 Multa;

16.2.2 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

16.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta punição e até que seja promovida sua reabilitação perante a Administração Pública Estadual;

16.2.4 Descredenciamento do sistema de registro cadastral;

16.3 Nas hipóteses de aplicação das sanções previstas nos **subitens 16.2.2 a 16.2.4**, estas serão impostas à **CONCESSIONÁRIA** cumulativamente com multa;

16.4 A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de mora, que será graduada por infração e de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

16.4.1 Para hipótese de inexecução relacionada ao cumprimento de obrigação principal:

16.4.1.1 - 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação;

16.4.1.2 - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor total da parte do serviço não realizado;

16.4.1.3 - 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia de atraso subsequente ao 30º (trigésimo), sobre o valor da parte do serviço não realizado;

16.4.2 Para hipótese de inexecução relacionada ao cumprimento de obrigação acessória, assim consideradas aquelas que coadjuvam com a principal:

16.4.2.1 - 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor global do contrato;

16.4.2.2 - 0,6% (seis décimos por cento) por cada dia de atraso subsequente ao 30º (trigésimo), sobre o valor global do contrato;

16.4.2.3 - Para cada obrigação acessória descumprida, a aplicação dos percentuais definidos nos subitens 12.4.2.1 e 12.4.2.2, estará limitada ao montante global de 10% (dez por cento) do valor global do contrato;

16.5. A aplicação de multa à **CONCESSIONÁRIA** não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na Lei Estadual-BA nº 9.433/2005;

16.6 Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, ou serem deduzidas do pagamento a ser efetuado pelo **CONTRATANTE**, caso este deva ocorrer dentro daquele prazo;

16.6.1 Na hipótese de ausência de adimplemento voluntário e impossibilidade de dedução, as multas poderão ser cobradas judicialmente, a critério do **CONCEDENTE**;

16.7 A aplicação de multas não tem caráter compensatório, e o seu pagamento não eximirá a CONCEDENTE da responsabilidade por perdas e/ou danos decorrentes das infrações cometidas;

16.8 Os custos correspondentes a danos e/ou prejuízos causados por culpa ou dolo da **CONCESSIONÁRIA** deverão ser ressarcidos ao **CONCEDENTE** no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação administrativa, sob pena de, sem prejuízo do ressarcimento, serem considerados como hipótese de inadimplemento contratual, sujeita, portanto, à aplicação das sanções administrativas previstas nesta Cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA AUSÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO

17.1 A utilização de mão de obra, pela **CONCESSIONÁRIA**, para execução dos serviços objeto do presente contrato não ensejará, em nenhuma hipótese, vínculo empregatício com o **CONCEDENTE**;

17.2 São vedadas a **CONCESSIONÁRIA** a subcontratação de mão de obra e a transferência a terceiros da execução dos serviços objeto do presente instrumento;

17.2.1 Fica garantido o direito de regresso do **CONCEDENTE**, perante a **CONCESSIONÁRIA**, para ressarcimento de toda e qualquer despesa trabalhista, previdenciária ou de cunho indenizatório que venha a ser condenado a pagar, na eventual hipótese de vir a ser demandado judicialmente, relativamente à execução do objeto contratual, por qualquer empregado ou subcontratado da **CONCESSIONÁRIA** ou por qualquer pessoa que, ainda que irregularmente, execute o objeto contratual.

CLÁUSULA OITAVA - CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

18.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, mantendo-se sigilo e confidencialidade, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

18.2 A **CONCESSIONÁRIA** declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo **CONCEDENTE.**

18.3 A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a comunicar ao Ministério Público do Estado da Bahia, em até 24 (vinte e quatro) horas do conhecimento, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

18.4 A **CONCESSIONÁRIA** cooperará com o **CONCEDENTE** E no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, ANPD e Órgãos de controle administrativo em geral;

18.5 Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA RESCISÃO

19.1 A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas no Capítulo IX, Seção VIII - Da Inexecução e da Rescisão dos Contratos, da Lei Estadual-BA nº 9.433/2005;

19.2 O **CONCEDENTE** E poderá rescindir unilateral e administrativamente o presente Contrato, nas hipóteses previstas nos incisos I a XVI, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual-BA nº 9.433/2005;

19.3 Havendo rescisão administrativa do presente contrato, baseada em alguma das hipóteses previstas nos incisos II a XII do art. 167 da Lei Estadual-BA nº 9.433/2005, o **CONCEDENTE** poderá adotar, no que couber, as medidas que vão discriminadas no art. 169 do supracitado diploma legal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integram o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no Edital de Licitação que o originou, referido no preâmbulo deste instrumento, bem como a proposta da **CONCESSIONÁRIA** apresentada no referido expediente, naquilo em que não divirjam deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA VIGÉSIMA PRIMEIRA– DA PUBLICIDADE

O **CONCEDENTE** será responsável pela publicação do resumo deste instrumento no Diário da Justiça Eletrônico (DJ-e) do Poder Judiciário do Estado da Bahia, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Cidade do Salvador-Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 O **CONCEDENTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos perante terceiros pela CONTRATADA, ou seus prepostos, ainda que vinculados à execução do presente Contrato;

23.2 A inadimplência da **CONCESSIONÁRIA**, com relação a quaisquer custos, despesas, tributos, exigências ou encargos previstos neste contrato, não transfere ao **CONCEDENTE** a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

23.3 Aplicar-se-á a Lei Estadual-BA nº 9.433/2005 para dirimir toda e qualquer questão legal relativa à execução deste contrato, em especial os casos omissos;

18.4 Fica assegurado ao **CONCEDENTE** o direito de alterar unilateralmente o Contrato, mediante justificação expressa, nas hipóteses previstas no inciso I do art. 143, para melhor adequação às finalidades de interesse público, desde que mantido o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato e respeitados os demais direitos da **CONCESSIONÁRIA**;

23.5 Não caracterizam novação eventuais variações do valor contratual resultantes de revisão de preços, de compensações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas ou, ainda, de alterações de valor em razão da aplicação de penalidades;

23.6 Inexistindo disposição específica, as obrigações contratuais devem ser praticadas no prazo de 05 (cinco) dias.

E, por assim estarem justos e acordados, assinam o presente Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza seus efeitos legais.

Salvador, _____ de _____ de 20xx.

Ministério Público do Estado da Bahia

Frederico Welington Silveira Soares

Superintendente de Gestão Administrativa

CONTRATADA

XXXXXXXXXXXXXXX

Cargo

(Datado e assinado digitalmente/eletronicamente)

APENSO I

REGRAMENTOS RELATIVOS AOS CARDÁPIOS

I. REGRAS GERAIS

1. Os cardápios da lanchonete e do restaurante deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONCESSIONÁRIA, indicado conforme 3.9.1 e 3.9.2 do TR .

2. O cardápio deverá ser diversificado, e a correspondente preparação deverá contar somente com itens de primeira qualidade e perfeita conservação, além de atender rigorosamente a todas as regras sanitárias aplicáveis.

3. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos consumidores finais

4. A CONCEDENTE poderá realizar pesquisa de satisfação com os usuários dos serviços para avaliação do cardápio, com possibilidade de requerer alteração e/ou complementação de itens. Nestes casos, será acordado entre as partes o prazo máximo para implementação do quanto solicitado.

5. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes nas tabelas a seguir.

5.1 Excepcionalmente, poderá haver as seguintes alterações:

a) suspensão do fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado;

b) oferta de preparações relativas a datas comemorativas sazonais.

5.1 Nas hipóteses da alínea "a", a CONCESSIONÁRIA deverá buscar sempre realizar a correspondente substituição de itens, de modo a manter a variedade mínima de produtos exigida.

5.2 Todos os acréscimos e/ou supressões deverão ser submetidos à aprovação prévia do CONCEDENTE.

II. DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS DIÁRIOS:

LANCHONETE:

BEBIDAS	PÃES	SALGADOS	DOCES E FRUTAS
Sucos naturais diversos, em opções de 300ml e 500ml - Mínimo 2 sabores por dia, com opções com e sem açúcar	Pão com manteiga	Salgados de forno - Mínimo de 2 opções por dia	Salada de frutas
Bebidas preparadas com frutas e/ou leite (vitaminas) - Mínimo de 1 opção por dia	Sanduíche de queijo e presunto (misto)	Salgados fritos - Mínimo de 2 opções por dia	Sobremesas preparadas em embalagens individuais, tais como pudim, mousse, pavê, cocadas e compotas – Mínimo de 2 opções por dia

Refrigerantes em garrafas ou latas, devendo haver sempre opções sem açúcar e com baixas calorias	Hamburguer	Salgados folhados - Mínimo de 2 opções por dia	Tortas e bolos - Mínimo de 2 opções por dia
Leite achocolatado (caixa)	Cheeseburguer	Mini pizza - Mínimo de 2 opções por dia	Sequilhos
Café expresso	Sanduíche natural	Torta salgada - Mínimo de 1 opção por dia	Frutas in natura
Média de café com leite			Itens de bomboniere
Água de coco in natura			
Chá gelado			
Iogurte light e integral, industrializado (embalagem individual)			

Os itens que exijam múltiplas opções diárias deverão variar ao longo da semana, sendo vedada a oferta dos mesmos itens em 2 ou mais dias consecutivos.

Deverá haver 02 (duas) variedades, no mínimo, do queijo utilizado nos sanduíches, sendo um deles branco.

Os itens de bomboniere poderão variar a critério da CONCESSIONÁRIA e conforme a demanda do público, indicando-se, a título exemplificativo, a seguintes opções: Bombom de Cupuaçu, Trufa, Barra de Cereal, Cocada, Sonho de valsa ou similar, Batom, Chocolate barra, Doce de leite, Bala de gengibre, Bala de mel, Halls, Chiclete, Pé de Moleque, Doce de banana, Doce de banana sem açúcar etc.

RESTAURANTE:

ITEM	QUANTIDADES E REGRAS
ARROZ TIPO 1	Preparado de forma comum ou em variações como: branco normal ou refogado, à grega, colorido, integral etc. Mínimo de 2 variedades diárias, sendo uma integral
FEIJÃO TIPO 1	Preparado de forma comum ou em variações como: tropeiro, feijoada, tutu, ao leite, etc. A preparação comum deverá ser servida diariamente e, no mínimo, 2 vezes por semana deverão ser servidas variações da preparação
CARNES VARIADAS	Tipos: bovinas, suínas, caprinas, peixes (postas que não tenham muitas espinhas e filé), frutos do mar em geral (inclusive camarão), frango e peru. Deverão ser preparadas em diversas variações tais como: assadas, grelhadas, à milanesa, a dorê, de panela, recheadas, a rolê, ao molho, moquecas etc.

	Só será admitido o uso de carne de primeira qualidade (carnes bovinas: filé mignon, contra-filé, filé especial, alcatra, maminha, picanha, chã de dentro, paulista, patinho), sendo exigidas, rigorosamente, as especificações, com os devidos registros no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deverá ser servido diariamente : um tipo de preparação carne bovina, um tipo de preparação com aves, um tipo de preparação com outro tipo de carne. No mínimo duas vezes na semana, deverá ser servida preparação de carne caprina ou suína, além das preparações citadas anteriormente. Para as preparações de frutos do mar: a) No mínimo 1 vez na semana, deverá ser servida preparação com camarão (moqueca, bobó, frigideira, alho e óleo, etc.); b) No mínimo uma vez na semana, deverá ser servido peixe em posta (peixe nobre, como salmão, robalo, badejo, pescada amarela, etc.).
PROTEÍNA DA CATEGORIA OVOLACTOVEGETARIANA (em substituição a proteína animal)	Exemplos: alimentos à base de glúten, soja, tofu, queijo branco, ovos, ovos de codorna, etc, apresentados de forma variada. Deverá ser servida, no mínimo, uma opção diária.
SALADAS EM GERAL	Deverão ser servidas, minimamente, as seguintes opções diárias, com variações semanais: a) 2 tipos de folhosos verdes crus entre as opções: acelga, alfaces variadas, agrião, chicória, rúcula, etc. (apresentar folha inteira ou rasgada, não picados); b) 3 tipos de vegetais crus (exemplo: cenoura, beterraba, tomate, cebola. Apresentar os vegetais ralados, em fatias ou em cubos) c) 2 tipos de tubérculos (exemplos: batata, inhame, mandioquinha, inhaminho, rabanete,etc.); d) 1 tipo de maionese ou salpicão; e) 2 tipos vegetal/legume refogados, ou no vapor utilizando-se abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, quiabo, repolho, tomate, vagem, etc. . f) 2 tipos de molhos para saladas: inglês, com iogurte, mostarda, limão, rose, tártaro, etc; Deverão estar disponíveis diariamente itens para temperar e enriquecer as saladas e outras preparações, tais como: azeite de oliva extravirgem, vinagre, sal, molho de pimenta, ervas secas (orégano, manjericão, etc.), linhaça, gergelim e aveia.

GUARNIÇÕES DE FORNO	02 opções diárias, a exemplo de: suflê, empadão, lasanha, rocambole, pastelão, pizza, bolo salgado, cuscuz, panqueca, bolinhos, etc.
OUTRAS GUARNIÇÕES	02 guarnições salgadas diárias diversas das anteriores, tais como purês e massas em geral.
FARINHA DE MANDIOCA	Deverá ser fornecida diariamente farinha de mandioca torrada e, quando combinar com o cardápio, oferecer o item como farofa em variações diversas.
FRUTAS	Frutas diversas, mínimo de 3 variedades diárias, com variações semanais.
SOBREMESAS	Sobremesas preparadas do tipo: pudim, gelatina, cocada, tortas, doces caseiros, compotas, saladas de frutas, pavês, mousses, gelatinas, sorvetes etc. No mínimo, duas opções diárias com variedades semanais, além de uma opção de sobremesa diet, diariamente.
BEBIDAS	Oferecer, no mínimo, refrigerantes em garrafas ou latas (devendo haver sempre opções sem açúcar), sucos naturais (2 variedades diárias, devendo haver sempre opções com e sem açúcar), chás gelados, água mineral com e sem gás, e água de coco.

III. PADRÃO BÁSICO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Deverão ser puros de oliva e balsâmico.
PÃES	Serão servidos sempre frescos
QUEIJOS	Os queijos serão sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecido frio e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apresuntado.
BOMBONIERE	Deverá ser sempre de boa qualidade, fornecido em embalagens originais, sem alterações ou quebras.
SUCOS	Deverá haver opções de sucos elaborados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade (preferencialmente) e opções preparadas com polpas de frutas pasteurizadas. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado
REFRIGERANTES	Será do tipo em lata ou PET, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, sendo. Deverá ter sempre a opção diet ou baixas calorias.

CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA, CAPRINA E BOVINA	Tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras. Para carne bovina, o uso de carne de primeira qualidade
AVES	As aves deverão ser adultas e fornecidas ao consumidor final sem pés, cabeças e vísceras
PEIXES	Os tipos a empregar são robalo, dourado, pescada, vermelho, bacalhau, badejo, salmão, tilápia, atum e caçonete ou de qualidade superior. Fornecimento ao consumidor final sem entranhas, cabeça e escamas
ENLATADOS	Poderão ser utilizados apenas como pratos compostos, como por exemplo, maioneses.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne suína. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destina (assados ou frituras).
LEITE E IOGURTES	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, Tetra Pack e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser do tipo natural ou com frutas, integral, diet e light, observando-se o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral, assim como o gelo

IV. TABELA DE PREÇOS DOS PRODUTOS

Durante o curso da execução do contrato, os preços dos produtos comercializados pela Cessionária deverão possuir preços compatíveis com os da região do Centro Administrativo da Bahia, sendo vedada a cobrança de valores onerosos.

No que se refere ao serviço de restaurante, indicam-se os seguintes valores de referência atualmente praticados na região:

LOCAL	VALOR POR KG
Tribunal Regional Eleitoral- TRE	R$ 49,00
Restaurante Cai Duro	R$ 46,00
Tribunal de Justiça do Estado da Bahia	R$ 44,90
Restaurante Doce Fama (UPB)	R$ 64,90
MÉDIA	**R$ 51,22**