



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, POR INTERMÉDIO DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DA BAHIA E A EMPRESA ROBSON NASCIMENTO BRITO - ME, PARA OS FINS QUE NELE SE DECLARAM

CONTRATO Nº PGE 021/2022

O **ESTADO DA BAHIA**, neste ato representado pelo **DR. PAULO MORENO CARVALHO**, titular da **PROCURADORIA GERAL DO ESTADO**, CNPJ nº 04.139.403-0001/77, situada na 3ª avenida, nº 370, Centro Administrativo da Bahia, CEP 41.745-005, autorizado pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de 08/01/2015, doravante denominada **CONCEDENTE**, e a empresa **ROBSON NASCIMENTO BRITO-ME**, CNPJ nº 26.502.504/0001-01, situada na Rua Solimões, nº 62, Stiep, Salvador /BA, CEP: 41.770-090, neste ato representada pelo **Sr. ROBSON NASCIMENTO BRITO**, portador da cédula de identidade nº 07.734.085-09 -SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 790.520.535-53, vencedora da Dispensa tombada sob nº 034/2022, processo administrativo nº 006.0413.2022.0016108-81, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei estadual nº 9.433/05, pelas normas gerais da Lei nº 8.666/93, e respectivas alterações, bem como pela legislação específica, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a concessão de uso remunerado de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia, no espaço da Cantina, localizada no térreo da sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia, de acordo com as especificações do Termo de Referência e da Proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, que integram este instrumento na qualidade de Anexos I e II, respectivamente.

§1º É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da **CONCESSIONÁRIA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA**, não se responsabilizando a **CONCEDENTE** por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

§2º Os serviços objeto deste contrato não podem sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência, devendo ser executados por empregados da **CONCESSIONÁRIA**, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a empresa **CONCESSIONÁRIA**, sobre os quais manterá estrito e exclusivo controle.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO

O prazo de vigência do contrato, a contar de 16 de maio de 2022, será de 06 (seis) meses ou até que o processo licitatório seja concluído, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 140 da Lei estadual nº 9.433/05.

§1º A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas.

§2º A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada através de termo aditivo, devendo o pedido ser realizado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias antes do termo final do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE pela ocupação da área, a título de remuneração, o preço mensal de:

Item	Descrição	Valor mensal	Valor estimado 06 (seis) meses
1	CONCESSÃO DE USO REMUNERADO de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia na cantina localizada na sede da PGE	R\$ 785,00	R\$ 4.710,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO - 06 MESES			R\$ 4.710,00

§1º Estima-se para o contrato o valor global semestral de **R\$ 4.710,00 (quatro mil setecentos e dez reais)**.

§2º O pagamento do preço mensal será feito, mensalmente, até o 5º. dia útil de cada mês subsequente ao vencido, através de Documento de Arrecadação Municipal – DAE.

§3º A cada mês, até o décimo dia útil, a Concessionária deverá apresentar à Concedente o Documento de Arrecadação Estadual – DAE de pagamento da concessão de uso remunerado de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia, no espaço da Cantina.

§4º A atualização monetária dos pagamentos devidos à 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 INPC do IBGE *pro rata tempore*

CLÁUSULA QUARTA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA**, além das determinações contidas no Termo de Referência, que aqui se consideram literalmente transcritas, integrando este contrato na qualidade de anexo, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- a) designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência, bem como para zelar pela prestação contínua e ininterrupta dos serviços, e ainda, dentre os que permaneçam no local do trabalho, um que será o responsável pelo bom andamento dos serviços e que possa tomar as providências necessárias e imediatas para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- b) executar os serviços objeto deste contrato de acordo com as especificações ou recomendações efetuadas pela CONCEDENTE;
- c) manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- d) zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- e) responder perante a CONCEDENTE pela conduta, frequência, pontualidade e assiduidade de seus empregados e efetuar as substituições daqueles que venham a se ausentar do serviço, por motivo justificado ou não, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE, bem como comunicar à CONCEDENTE, antecipadamente, todo e qualquer afastamento, substituição ou inclusão de qualquer um dos seus empregados vinculados a execução do presente contrato;
- f) comunicar à CONCEDENTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- g) atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a CONCEDENTE;
- h) respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na CONCEDENTE, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;

- i) reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo que for determinado, os equipamentos e utensílios eventualmente recebidos para uso nos serviços objeto deste contrato, deixando as instalações na mais perfeita condição de funcionamento;
 - j) arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado à CONCEDENTE e a terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da CONCEDENTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
 - k) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
 - l) providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
 - m) efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas aos serviços prestados;
 - n) instruir os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadoras de boa conduta e capazes de realizar os serviços ora contratados;
 - o) pagar os salários e encargos sociais devidos pela sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços, inclusive indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, transporte, obrigando-se, ainda, ao fiel cumprimento das legislações trabalhista e previdenciária, sendo-lhe defeso invocar a existência deste contrato;
 - p) indenizar a CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo a CONCEDENTE, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens por parte da mesma.
 - q) cumprir os Acordos e Convenções Coletivas firmados com o Sindicato de seus empregados;
 - r) adimplir os fornecimentos exigidos pelo Termo de Referência e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
 - s) efetuar a manutenção do espaço cedido durante todo o período do Contrato de Concessão de Uso, com a execução de serviços de pintura, elétrica, hidráulica, marcenaria, etc. As benfeitorias eventualmente introduzidas no imóvel serão incorporadas, retidas pela CONCEDENTE, sem que assista à CONCESSIONÁRIA direito a retenção ou indenização a qualquer título;
 - t) manter, por conta própria, o espaço limpo e arrumado, dentro do padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONCEDENTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano;
 - u) preparar os alimentos, em todas as suas fases, dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e de segurança e deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre;
 - v) providenciar às suas expensas, se não houver, a instalação de medidor de consumo de energia elétrica, em local previamente aprovado pela CONCEDENTE, e arcar com as despesas de consumo mensal;
 - w) arcar mensalmente a despesa com energia elétrica, cujo valor será estimado em KWh em função dos equipamentos instalados no restaurante, até que seja instalado o medidor de consumo previsto na alínea anterior;
 - x) providenciar às suas expensas, se não houver, a instalação de medidor de consumo de água, em local previamente aprovado pela CONCEDENTE, e arcar com as despesas de consumo mensal;
 - y) reembolsar mensalmente a despesa referente ao consumo de água, até que seja instalado o medidor de consumo previsto na alínea anterior;
 - z) arcar com a despesa de gás necessário à preparação dos alimentos, ficando o abastecimento e controle de estoque sob sua responsabilidade;
- a.a) instalar obrigatoriamente o equipamento emissor de cupom fiscal;
- a.b) dispor de balança especial para pesar as refeições, devidamente aferida pelo Inmetro;

- a.c) providenciar no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da assinatura deste Contrato de Concessão de Uso, o Alvará de Saúde da Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, bem como Alvará de Localização e Funcionamento da Prefeitura Municipal de Salvador;
- a.d) providenciar a colocação de extintores de incêndio de acordo com a necessidade do ambiente e com as normas do Corpo de Bombeiros.

PARÁGRAFO ÚNICO – Além das determinações acima descritas, a CONCESSIONÁRIA deverá atender às seguintes obrigações específicas:

- a) Os serviços deverão ser executados sob a inteira responsabilidade funcional e operacional da CONCESSIONÁRIA, sobre cujos empregados deverá manter estrita e exclusiva fiscalização;
- b) Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência;
- c) Equipar a Cantina com maquinário e/ou equipamentos apropriados, necessários à sua montagem e funcionamento, conservando-os em perfeito estado de conservação e condições higiênicas de utilização, observado o quantitativo mínimo descrito no Anexo III;
- d) Atender ao mínimo exigido quanto aos produtos a serem fornecidos, conforme Anexo IV, durante todo o horário de funcionamento da Cantina;
- e) Proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número de empregados que atendam de forma eficiente, devendo sempre dispensar atendimento cordial;
- f) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE, quanto à execução do contrato;
- g) Responsabilizar-se por eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar à CONCEDENTE ou a terceiros, em decorrência da execução deste Contrato ou em conexão com ele, respondendo por si, seus empregados e sucessores;
- h) Respeitar todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor, inclusive quanto aos eventuais danos causados a servidores da PGE ou a terceiros;
- i) Garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio ou defeito insanável.
- j) Manter às suas expensas e exclusiva responsabilidade, equipe de trabalho com vínculo empregatício, assumindo salários e todos os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários e quaisquer outros em relação aos empregados que mantiver nas dependências da Cantina para cumprimento do objeto do presente contrato;
- k) Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, em razão de férias, licença, falta ao serviço, greves dos meios de transporte, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, ou seja, em número inferior ao proposto;
- l) Apresentar, quando do início das atividades, carteiras de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para os serviços na área objeto da concessão de uso. Deverá ser realizada, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde (ASO), em observância e cumprimento de todas as normas de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde. A validade da carteira e os exames serão controlados pela fiscalização do CONCEDENTE;
- m) Fornecer vale-transporte e alimentação a seus empregados, de acordo com os horários em que trabalhem;
- n) Cumprir os Acordos e convenções Coletivas firmados com o Sindicato de seus empregados;
- o) Permitir que a CONCEDENTE realize, a qualquer tempo, inspeções e fiscalizações de funcionamento, através de servidor formalmente designado que poderá examinar e exigir documentos e explicações, e determinar providências para melhor atendimento aos usuários;
- p) Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização sanitária, apresentado o respectivo alvará de funcionamento, e ao acompanhamento da Brigada de Incêndio, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- q) Entregar, ao final do Contrato, o imóvel, o mobiliário - e os aparelhos porventura cedidos pela CONCEDENTE, em perfeito estado de funcionamento e conservação;
- r) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes em que venham a ser vítimas seus empregados, na forma da legislação trabalhista e previdenciária;
- s) Respeitar as normas e procedimentos da CONCEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material);
- t) Providenciar para que toda alimentação a ser comercializada seja de boa qualidade, tenha procedência controlada pelos órgãos de Vigilância Sanitária, venha pronta e devidamente acondicionada, podendo ser aquecida, se necessário, apenas em forno elétrico e/ou microondas exceto no caso de lanches rápidos, tais como sanduíches, sucos, cafés,

chás e outros dessa natureza, que poderão ser elaborados na cantina, observados os padrões de higiene e qualidade em sua elaboração e procedência;

- u) Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos, para atendimento de cardápios futuros;
- v) Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches;
- w) Disponibilizar, em local visível, a tabela de preços de todos os produtos comercializados;
- x) Praticar preços compatíveis com a realidade de mercado;
- y) Conservar permanentemente as dependências e arredores, como também os sistemas elétricos e hidráulicos do espaço reservado para a Cantina, mantendo-os em condições normais de uso;
- z) Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento sem prévia e expressa autorização da Administração;
- aa) Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ou a que venha a substituí-la, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;
- bb) Responsabilizar-se por qualquer problema causado ao público pela inobservância dos procedimentos elencados na Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15/09/2004 ou na que venha a substituí-la;
- cc) 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;
- dd) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- ee) Fornecer notas fiscais ou cupons fiscais, a todos os consumidores dos seus produtos;
- ff) Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da CONCEDENTE;
- gg) Aceitar, como forma de pagamento dos produtos da cantina, dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito.
- hh) Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida a utilização de toalhas de tecido/pano de prato para esse fim na área de serviço da cantina.
- ii) Pagar pontualmente pela concessão, nos prazos e locais ajustados;
- jj) Responsabilizar-se por todos e quaisquer tributos que incidirem sobre a exploração dos serviços concedidos ou deles decorrentes, tais como telefone, fornecedores, pessoal, encargos sociais, previdenciários, consertos ou reparos nos móveis, utensílios e instalações;
- kk) Efetuar rotineiramente a limpeza das dependências da cantina recolhendo e acondicionando o lixo em embalagens apropriadas e depositá-lo no local da coleta;
- ll) Realizar dedetização e desratização a cada 06 meses, ou em períodos inferiores, por solicitação da CONCEDENTE, acaso necessário. A dedetização deverá ser feita às sextas-feiras, após o expediente, e providenciada a posterior limpeza;
- mm) Instalar e manter, às suas expensas, extintor de incêndio em quantidade e espécie de acordo com as normas do Corpo de Bombeiros;
- nn) Ficam vedados quaisquer produtos e peças gráficas relacionadas aos serviços oferecidos pela CONCESSIONÁRIA que mencionem ou digam respeito ao nome ou logomarca da CONCEDENTE;
- oo) Manter seu pessoal devidamente identificado e uniformizado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, conforme disposto na resolução RDC nº 216/04 da Anvisa, ou a que venha a substituí-la – rosto barbeado, as unhas curtas, os cabelos presos, com proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias., devendo, obrigatoriamente, utilizar luvas quando da manipulação de alimentos;
- pp) Assegurar a substituição daqueles empregados cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- qq) Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo e luvas.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

- a) fornecer à CONCESSIONÁRIA os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez)

dias da assinatura;

- b) proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial no prazo legal.
- c) Comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;
- d) Proporcionar as facilidades para que a CONCESSIONÁRIA possa executar seus serviços prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA;
- e) Fiscalizar a prestação dos serviços e comunicar à CONCESSIONÁRIA qualquer irregularidade detectada, bem como eventualmente avaliar, consultados os usuários, a qualidade e a higiene dos alimentos;
- f) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- g) Examinar, a qualquer tempo, a qualidade dos alimentos oferecidos e do atendimento prestado;
- h) Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- i) Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira;
- j) A concedente, na periodicidade que atender adequada, realizará pesquisa de opinião junto à clientela da cantina, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;
- k) Quando a CONCESSIONÁRIA não adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências necessárias à melhoria na qualidade dos serviços e/ou produtos, ou quando as justificativas apresentadas forem consideradas insatisfatórias pela CONCEDENTE, esta poderá aplicar as multas previstas no contrato;
- l) Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades;
- m) Fornecer energia elétrica na área de concessão;
- n) Fornecer água encanada na área de concessão;
- o) Equipar a área onde será instalada a cantina com mesas e cadeiras.

CLÁUSULA SEXTA - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá à CONCEDENTE proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei estadual 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE não eximirá a CONCESSIONÁRIA de total responsabilidade na execução do contrato.

§1º A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

§2º Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelos gestores e fiscais deste Contrato, com observância do exato cumprimento de todas as cláusulas e condições contratuais e anotação em registro próprio de todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, bem como determinação do que for necessário à regularização das falhas observadas, competindo-lhe, especialmente:

- a) aprovar e observar se os almoços e lanches estão sendo cumpridos conforme proposto;
- b) verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;
- d) exigir a limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios usados na execução dos serviços;
- e) verificar os hábitos de higiene do pessoal da CONCESSIONÁRIA;
- f) fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidos os almoços e lanches;
- g) fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;

h) relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;

i) anotar todas as queixas para serem examinadas.

§3º As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

§4º A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

§5º Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

§6º Será realizada, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

a) Na hipótese de o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50 % dos usuários, a CONCESSIONÁRIA será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pelo fiscal do contrato, as providências apontadas pela CONCEDENTE, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;

b) 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.

§6º Fica indicada como a área responsável pela gestão do contrato: Coordenação de Serviços Gerais – CSG.

§7º Fica indicada como gestora deste Contrato a servidora: Êmene Muniz Ferreira Rodrigues Teixeira, matrícula: 06.620.645-2.

§8º Fica indicada como fiscal deste Contrato a servidora: Juliana Monteiro Passinho, matrícula: 06.566.375-8.

CLÁUSULA SÉTIMA – PAGAMENTO

A remuneração mensal será paga pela Concessionária até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

§1º A atualização monetária dos pagamentos devidos à Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

§2º Os almoços, lanches e demais produtos comercializados serão pagos diretamente pelos usuários do CONCEDENTE, cabendo à CONCESSIONÁRIA inteira responsabilidade pelo seu controle.

CLÁUSULA OITAVA- MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO E REVISÃO

Durante o curso da execução do contrato, a remuneração (valor pago pela ocupação da área) será corrigida consoante as seguintes regras:

§1º A remuneração será fixa e irrevogável durante o transcurso do prazo de 12 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.

§2º A revisão da remuneração, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05, será instaurada pela própria Administração quando colimar recompor o preço que se tornou insuficiente, ou por requerimento da CONCESSIONÁRIA, quando visar recompor o preço que se tornou excessivo, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

§3º O requerimento de revisão deverá ser formulado pela CONCESSIONÁRIA 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.

§4º A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, quando for o caso, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de

aditamento.

§5º Durante o curso da execução do contrato, os preços dos produtos comercializados pela CONCESSIONÁRIA serão corrigidos consoante as seguintes regras:

- I - Os almoços, lanches e demais produtos comercializados pela CONCESSIONÁRIA deverão possuir preços compatíveis com o mercado, sendo vedada a cobrança de valores onerosos.
- II - Os preços dos produtos somente poderão ser alterados após o transcurso de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, mediante prévia autorização expressa da CONCEDENTE, devendo o pedido ser instruído com a documentação que comprove a variação do preço praticado no mercado.

CLÁUSULA NONA – PENA DE MULTA

A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, ensejará a aplicação da pena de multa, observados os parâmetros estabelecidos nesta cláusula, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

§1º Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§2º Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

§3º Em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

§4º Na hipótese do parágrafo anterior, se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na lei.

§5º Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§6º As multas previstas nestes parágrafos não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONCESSIONÁRIA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

§7º A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia prestada – quando exigida, além da perda desta, a CONCESSIONÁRIA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. Acaso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONCESSIONÁRIA o valor de qualquer multa porventura imposta.

§8º Para os casos de mero atraso ou inadimplemento de obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, deverá ser observada a mesma multa de descumprimento total da obrigação principal.

CLÁUSULA DÉCIMA – OUTRAS PENALIDADES

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

§1º 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 incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

§2º Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - RESCISÃO

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

§1º A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art.167 da Lei Estadual nº 9.433/05.

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

§3º O atraso no pagamento do valor mensal pela ocupação da área do imóvel objeto de concessão de uso, por prazo superior a 30 (trinta) dias, importará em rescisão do Contrato e inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado, salvo se a CONCESSIONÁRIA proceder a sua quitação no prazo improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, a contar de sua notificação

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – VINCULAÇÃO AO PROCESSO DE DISPENSA

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo de dispensa no preâmbulo deste instrumento, e seus anexos e na proposta do vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – GARANTIA

A empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato.

§1º Não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador, no caso de seguro-garantia ou fiança bancária (art. 136, §1º, II e III da Lei estadual nº 9.433/05).

§2º A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da assinatura do contrato, devendo ser atualizada periodicamente.

§3º A garantia, em qualquer das modalidades, responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

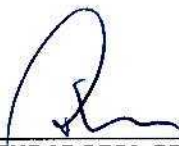
§4º A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada.

§5º Havendo revisões ou reajustes de preços, a CONCESSIONÁRIA atualizará o valor da garantia.

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

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Salvador, 13 de maio de 2022.



PROCURADORIA GERAL DO ESTADO



ROBSON NASCIMENTO BRITO-ME



Testemunha

Inês Maria Nascimento Santos
Analista de Procuradoria
Cad. 06.630.228-2



Testemunha

Jucilene Meneses do S. Bispe
Assistente de Procuradoria
Cad.: 06.539.916-5

ANEXO I

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO-PGE

TERMO DE REFERÊNCIA

Concessão de uso remunerado da cantina da PGE

1 - Especificação do objeto:

A presente licitação tem por escopo a concessão de uso remunerado de uma área localizada no espaço de convivência II do imóvel sede da PGE, medindo 15,86m², com 7,76 m de comprimento por 2,35 m de largura e altura de 2,40 m. Identificada na planta baixa constante no Anexo I como cantina, a área está dotada dos materiais listados no Anexo II deste termo. Destina-se a atividade de exploração comercial exclusivamente alimentícia nos limites definidos no edital e seus anexos.

2 – Descrição do Objeto:

Item	Descrição	UF	Quantidade
01	CONCESSÃO DE USO REMUNERADO, de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia na cantina localizada na sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia	Un	1

3 – Local de execução do serviço:

Endereço: 3ª Avenida, 370, Centro Administrativo da Bahia, CEP: 41.745-005 Salvador/BA, no espaço destinado ao funcionamento da cantina.

4 – Prazo de execução: O prazo de execução será de 6 (seis) meses, ou enquanto perdurar o processo licitatório.

5 - Quanto a proposta de preço, valor da concessão e vistoria prévia:

5.1. A proposta de preços deverá indicar o valor da remuneração mensal, em algarismo e por extenso, atendendo ao limite mínimo estabelecido neste termo e edital.

5.2. Na apresentação da proposta de preços o licitante deverá observar a relação mínima de produtos a serem oferecidos diariamente na cantina, consoante previsto no ANEXO IV.

5.3. O valor mínimo mensal a ser pago pela Concessionária, pelo objeto da concessão onerosa de uso da área destinada à instalação da cantina é de R\$ 775,00 (setecentos e setenta e cinco reais) por mês.

5.4 A revisão dos preços deverão ser aplicados mediante INPC/IBGE ou outro índice que o substitua.

5.5. Os licitantes poderão comparecer ao local onde funcionará a cantina para realização de visita técnica e verificação do local e suas especificações, vedada a alegação posterior de desconhecimento e/ou dificuldade de execução do objeto da concessão.

5.6. A visita deverá ser agendada com a Coordenação de Serviços Gerais, através do telefone: 71 3115-0456/0455, no horário de 08h30min às 18h, em dias úteis.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

6.1. Início das atividades:

6.1.1 O prazo para início das atividades e abertura da cantina será de 10 (dez) dias corridos, após a assinatura do contrato.

6.2. Sobre a Estrutura, Equipamentos, Mobiliário e Usuários:



6.2.1 A estrutura cedida pela CONCEDENTE como espaço físico a ser explorado está restrito à cantina e suas dependências, de acordo com as seguintes características:

- a) Área interna de 15,86m²;
- b) Infraestrutura hidroelétrica básica: incluindo 01 (uma) cuba dupla, água encanada e energia elétrica;
- c) Armários em inox, prateleiras de vidro, rampa quente frio com as cubas em inox, rampa gelada com os gelos rígidos, anteparo de sáliva, mesas e cadeiras;
- d) A cantina deverá contar com os equipamentos mínimos descritos no Anexo III deste termo, além do material adequado à regular prestação do serviço;
- e) A Procuradoria Geral do Estado em fev/2022, conta com:
 - 252 (duzentos e cinquenta e dois) servidores efetivos da carreira Procurador do Estado;
 - 288 servidores de apoio administrativo;
 - 83 (oitenta e três) Estagiários;
 - 30 jovens oriundos do Programa Primeiro Emprego.

A informação acima não implica em uso efetivo do serviço da cantina, não existindo qualquer relação entre os dados do corpo funcional informados acima, com carga horária diária ou com frequência de atividades na sede ou, ainda, forma de prestação de serviço, razão pela qual, não há garantia de frequência mínima no uso dos serviços da cantina ou direito a qualquer compensação em virtude da variação da demanda.

6.3. Horário de funcionamento da cantina

6.3.1 O atendimento aos usuários da cantina deverá ocorrer no horário das 08h00m às 18h00, de segunda à sexta-feira, ininterruptamente.

6.3.2 Os horários poderão ser modificados segundo a conveniência da CONCEDENTE que deverá informar com antecedência mínima de 48h à CONCESSIONÁRIA, que por sua vez, se obriga a abrir a cantina, de acordo com a programação informada.

6.3.3 Não será permitido o funcionamento da cantina durante os dias em que as atividades da Procuradoria Geral do Estado sejam interrompidas, quaisquer que sejam os motivos.

6.4. Horário de carga e descarga

6.4.1 O horário para carga e descarga será de segunda a sexta das 07:00h às 09:00h e das 11 às 16:00h, pelo acesso específico do prédio.

6.4.2 A realização de serviços de reparos e manutenção na infraestrutura podem ser realizados aos sábados, das 08 às 14 h. Para os demais horários ou dias deverá ser comprovada a necessidade, e obtida autorização excepcional, desde que em qualquer destes horários a realização dos serviços não comprometam o andamento das atividades da PGE.

6.5. Disposições gerais sobre o serviço

6.5.1 A exploração comercial da área concedida restringe-se a oferta de serviços da cantina, ficando proibida a realização de quaisquer eventos ou atividades de outra natureza.

6.5.2. É vedada a permanência de empregados da concessionária fora do espaço destinado ao funcionamento da cantina, salvo para o trânsito e serviços aos seus usuários.

6.5.3. É vedado o consumo, comercialização ou guarda de bebidas alcoólicas ou outras substâncias nocivas à saúde, nas dependências cedidas pela CONCEDENTE.

6.5.4. É proibida a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor nas dependências da cantina.

6.5.5. A concessionária poderá realizar benfeitorias mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização a qualquer título. As benfeitorias móveis podem ser retiradas.

6.5.6 As intervenções deverão respeitar a estrutura original da cantina, sem alteração de materiais, revestimentos e da volumetria e proporção do espaço.

6.5.7. O espaço da cantina, objeto da presente concessão, destina-se ao fornecimento de lanches rápidos (salgados, sanduíches, cafés e sucos, biscoitos, chocolates, refrigerantes, sempre observada a relação mínima prevista no anexo IV) e, também refeições do tipo self service, desde que estas venham prontas e devidamente acondicionadas, podendo permanecer aquecidas na rampa, e, se necessário, em forno elétrico e/ou de microondas.

6.5.7.1 Do transporte das refeições

6.5.7.1.1 O transporte de refeições prontas para consumo deverá ser realizado em veículo(s) fechado(s), no(s) qual(is) a cabine do condutor deve ser isolada do pavimento de transporte que contém os alimentos, de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, de forma a garantir a integridade dos alimentos durante o transporte.

6.5.7.1.2 O(s) veículo(s) deve(m) ser mantido(s) em perfeito estado de conservação e higiene, sendo destinado(s) somente para este fim. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos: pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais.

6.5.7.1.3. No(s) veículo(s), em seu pavimento de transportes, paredes e teto devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfetar.

6.5.7.1.4. O pavimento de transportes do(s) veículo(s) deve(m) ser estanque para evitar a saída de qualquer líquido para o exterior.

6.5.7.1.5. O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo(s) fechado(s), em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a dos alimentos.

6.5.7.1.6. O número de veículo(s) deverá ser definido de forma a não gerar gargalos no transporte e distribuição das refeições nos horários de funcionamento.

6.5.7.1.7. O(s) veículo(s) deverá(ão) atender as normas da ANVISA e outras legislações correlatas.



6.5.7.1.8. Deverá ser efetuada diariamente a limpeza e desinfecção do(s) veículo(s) utilizando produtos e utensílios adequados.

6.5.8 Não será admitido à concessionária a exploração de outras áreas além daquela referente à CONCESSÃO.

6.5.9 Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.

6.6. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS:

6.6.1. A contratação com o licitante vencedor obedecerá as condições previstas no instrumento contratual.

6.6.2. Além das determinações contidas na minuta de contrato, bem como daquelas decorrentes de leis, decretos e instruções, serão observadas pela CONCESSIONÁRIA as seguintes **OBRIGAÇÕES**:

6.6.2.1. Os serviços deverão ser executados sob a inteira responsabilidade funcional e operacional da CONCESSIONÁRIA, sobre cujos empregados deverá manter estrita e exclusiva fiscalização.

6.6.2.2. Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência.

6.6.2.3. Equipar a Cantina com maquinário e/ou equipamentos apropriados, necessários à sua montagem e funcionamento, conservando-os em perfeito estado de conservação e condições higiênicas de utilização, observado o quantitativo mínimo descrito no Anexo III;

6.6.2.4 Atender ao mínimo exigido quanto aos produtos a serem fornecidos, conforme Anexo IV, durante todo o horário de funcionamento da Cantina;

1. Proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número de empregados que atendam de forma eficiente, devendo sempre dispensar atendimento cordial;
1. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE, quanto à execução do contrato;
1. Responsabilizar-se por eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar à CONCEDENTE ou a terceiros, em decorrência da execução deste Contrato ou em conexão com ele, respondendo por si, seus empregados e sucessores;
1. Respeitar todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor, inclusive quanto aos eventuais danos causados a servidores da PGE ou a terceiros.
1. Garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio ou defeito insanável.
1. Manter às suas expensas e exclusiva responsabilidade, equipe de trabalho com vínculo empregatício, assumindo salários e todos os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários e quaisquer outros em relação aos empregados que mantiver nas dependências da Cantina para cumprimento do objeto do presente contrato;

1. Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, em razão de férias, licença, falta ao serviço, greves dos meios de transporte, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, ou seja, em número inferior ao proposto;
1. Apresentar, quando do início das atividades, carteiras de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para os serviços na área objeto da concessão de uso. Deverá ser realizada, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde (ASO), em observância e cumprimento de todas as normas de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde. A validade da carteira e os exames serão controlados pela fiscalização do CONCEDENTE;
1. Fornecer vale-transporte e alimentação a seus empregados, de acordo com os horários em que trabalhem;
1. Cumprir os Acordos e convenções Coletivas firmados com o Sindicato de seus empregados;
1. Permitir que a CONCEDENTE realize, a qualquer tempo, inspeções e fiscalizações de funcionamento, através de servidor formalmente designado que poderá examinar e exigir documentos e explicações, e determinar providências para melhor atendimento aos usuários;
1. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização sanitária, apresentado o respectivo alvará de funcionamento, e ao acompanhamento da Brigada de Incêndio, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
1. Entregar, ao final do Contrato, o imóvel, o mobiliário - e os aparelhos porventura cedidos pela CONCEDENTE, em perfeito estado de funcionamento e conservação;
1. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes em que venham a ser vítimas seus empregados, na forma da legislação trabalhista e previdenciária.
2. Respeitar as normas e procedimentos da CONCEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material).
1. Providenciar para que toda alimentação a ser comercializada seja de boa qualidade, tenha procedência controlada pelos órgãos de Vigilância Sanitária, venha pronta e devidamente acondicionada, podendo ser aquecida, se necessário, apenas em forno elétrico e/ou microondas exceto no caso de lanches rápidos, tais como sanduíches, sucos, cafés, chás e outros dessa natureza, que poderão ser elaborados na cantina, observados os padrões de higiene e qualidade em sua elaboração e procedência.
1. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos, para atendimento de cardápios futuros;
2. Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches;

6.6.2.23 Disponibilizar, em local visível, a tabela de preços de todos os produtos comercializados;

6.6.2.24 Praticar preços compatíveis com a realidade de mercado.

6.6.2.25 Conservar permanentemente as dependências e arredores, como também os sistemas elétricos e hidráulicos do espaço reservado para a Cantina, mantendo-os em condições normais de uso.

6.6.2.26 Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento sem prévia e expressa autorização da Administração.

6.6.2.27 Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ou a que venha a substituí-la, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas.

6.6.2.28 Responsabilizar-se por qualquer problema causado ao público pela inobservância dos procedimentos elencados na Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15/09/2004 ou na que venha a substituí-la.

6.6.2.29 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.

6.6.2.30 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.

6.6.2.31 Fornecer notas fiscais ou cupons fiscais, a todos os consumidores dos seus produtos.

6.6.2.32. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da CONCEDENTE.

6.6.2.33 Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste Termo de Referência.

6.6.2.34 Aceitar, como forma de pagamento dos produtos da cantina, dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito.

6.6.2.35 Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida a utilização de toalhas de tecido/pano de prato para esse fim na área de serviço da cantina.

6.6.2.36 Pagar pontualmente pela concessão, nos prazos e locais ajustados.

6.6.2.37 Responsabilizar-se por todos e quaisquer tributos que incidirem sobre a exploração dos serviços concedidos ou deles decorrentes, tais como telefone, fornecedores, pessoal, encargos sociais, previdenciários, consertos ou reparos nos móveis, utensílios e instalações

6.6.2.38 Efetuar rotineiramente a limpeza das dependências da cantina recolhendo e acondicionando o lixo em embalagens apropriadas e depositá-lo no local da coleta.

6.6.2.39 Realizar dedetização e desratização a cada 06 meses, ou em períodos inferiores, por solicitação da CONCEDENTE, acaso necessário. A dedetização deverá ser feita às sextas-feiras, após o expediente, e providenciada a posterior limpeza.

6.6.2.40 Instalar e manter, às suas expensas, extintor de incêndio em quantidade e espécie de acordo com as normas do Corpo de Bombeiros.

6.6.2.41 Ficam vedados quaisquer produtos e peças gráficas relacionadas aos serviços oferecidos pela CONCESSIONÁRIA que mencionem ou digam respeito ao nome ou logomarca da CONCEDENTE.

6.6.2.42 Manter seu pessoal devidamente identificado e uniformizado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, conforme disposto na resolução RDC nº 216/04 da Anvisa, ou a que venha a substituí-la – rosto barbeado, as unhas curtas, os cabelos presos, com proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias., devendo, obrigatoriamente, utilizar luvas quando da manipulação de alimentos.

6.6.2.43 Assegurar a substituição daqueles empregados cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.

6.6.2.44 Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo e luvas.

7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1 Comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados e manutenção da área cedida.

7.2. Proporcionar as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa executar seus serviços, dentro das normas do Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados.

7.3. Fiscalizar a prestação dos serviços e comunicar à CONCESSIONÁRIA qualquer irregularidade detectada, bem como eventualmente avaliar, consultados os usuários, a qualidade e a higiene dos alimentos.

7.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.

7.5. Examinar, a qualquer tempo, a qualidade dos alimentos oferecidos e do atendimento prestado.

7.6. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

7.7. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira.

7.8. A concedente, na periodicidade que atender adequada, realizará pesquisa de opinião junto à clientela da cantina, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado.

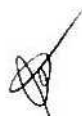
7.9. Quando a CONCESSIONÁRIA não adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências necessárias à melhoria na qualidade dos serviços e/ou produtos, ou quando as justificativas apresentadas forem consideradas insatisfatórias pela CONCEDENTE, esta poderá aplicar as multas previstas no contrato.

7.10. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.

7.11. Fornecer energia elétrica na área de concessão.

7.12. Fornecer água encanada na área de concessão.

7.13. Equipar a área onde será instalada e cantina com mesas e cadeiras.



8. RESCISÃO

8.1. O atraso no pagamento do valor mensal pela ocupação da área do imóvel objeto de concessão de uso, por prazo superior a 30 (trinta) dias, importará em rescisão do Contrato e inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado, salvo se a CONCESSIONÁRIA proceder a sua quitação no prazo improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, a contar de sua notificação.

9. VALOR ESTIMADO

Para efeito do art. 81, II, da Lei Estadual nº 9.433/05, o valor estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários é de:

Serviço	Quantidade	Valor Mensal	Valor 6 meses
CONCESSÃO DE USO REMUNERADO, de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia na cantina localizada na sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia	01	R\$ 775,00	R\$ 4.650,00

15

ANEXO II

À área destinada à concessão tem as seguintes especificações:

1. Piso revestindo em porcelanato 60x60cm, retificado, linha PROGETTO, simplesmente branco, marca PORTOBELLO ou similar, área 15,86m²;
2. Parede revestida em porcelanato 60x60cm, retificado, linha PROGETTO, simplesmente branco, marca PORTOBELLO ou similar, área 49,60m²;
3. Forro monolítico em gesso acartonado liso, sistema d112, KNAUF ou similar, com pintura em tinta acrílica;
4. Pista gastronômica de encaixe aquecida com 10 cubas, dimensões 0,53x1,63m (largura x comprimento), em aço inox, de encaixe, instalada sob medida em abertura na bancada de granito;
5. Pista gastronômica de encaixe refrigerada com 6 cubas, dimensões 0,53x1,04m (largura x comprimento), em aço inox, de encaixe, instalada sob medida em abertura na bancada de granito;
6. Balcão de granito polido cinza andorinha, instalado na altura de 1,00m, 2,52x0,68m (comprimento x largura);
7. Balcão de granito polido cinza andorinha, instalado na altura de 1,00m, 3,44x1,00m (comprimento x largura);
8. Bancada de granito polido cinza andorinha, instalado na altura de 0,90m, 2,55x0,55m (comprimento x largura);
9. Cuba dupla em inox, instalação por baixo da bancada, 775x450x170mm (comprimento x largura x profundidade), cód. 94033102, marca TRAMONTINA ou similar, 1 unidade;
10. Sifão para cozinha 1 1/4" cromado, cód. 1680, c114, marca deca ou similar; (02 unidades)
11. Porta de alumínio, acabamento em pintura eletrostática na cor branca, 80x210cm (largura x altura), 1 folha de abrir, 1 unidade;
12. Soleira em granito polido cinza andorinha, 0,80x0,15m (comprimento x largura), 01 unidade;
13. Chave;
14. Janela de enrolar em aço em chapa perfurada, com perfil HR 120 AERO, acabamento em pintura eletrostática na cor branca, acionamento automático, linha CLASSIC, marca HORMANN ou similar, com conjunto automático motor-rolô com corrente para acionamento manual;
15. Torneira de parede com bica móvel, cromado, alavanca ¼ de volta, linha FAST, cód. 1168, c59, marca deca ou similar, 2 unidades;
16. Tomadas de uso geral **simples**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **100 w** (watts), 5 unidades.

17. Tomadas de uso geral **dupla**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **100 w** (watts), 1 unidade.
18. Tomadas de uso geral **simples**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **150 w** (watts), 2 unidades.
19. Tomadas de uso geral **simples**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **300 w** (watts), 1 unidade.
20. Tomadas de uso geral **simples**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **600 w** (watts), 3 unidades.
21. Tomadas de uso geral **simples**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **1200 w** (watts), 2 unidades.
22. Tomadas de uso geral **simples**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **1500 w** (watts), 2 unidades.
23. Tomadas de uso geral **simples**, padrão brasileiro 2p+t pino redondo 20A (Amperes) instalada em caixa 4"x2" embutido na parede de alvenaria, potência **3000 w** (watts), 1 unidade.
24. Interruptor bipolar simples de 1 tecla, instalado com caixa 4x2", altura 1,20m do piso;
25. Luminária de sobrepor, fechada com duas lâmpadas fluorescente tubulares de 32w/220v, 3 unidades;
26. 5 (cinco) Balcões de inox embaixo das bancadas, sendo 1 gabinete neutro de 3040x400mm, 1 gabinete neutro de 1750x600mm, 1 gabinete neutro com prateleira de 1370x600mm, 1 gabinete neutro medindo 2550x550 e 1 gabinete neutro medindo 1870x600mm
27. Cobertura em aço inox e vidro lapidado medindo 3130x400mm
28. 6 (seis) Prateleiras de vidro, sendo 3 medindo 600x195mm e 3 medindo 460x250mm

ANEXO III

RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS E PESSOAL

RELAÇÃO MÍNIMA DE EQUIPAMENTOS

- 1-Forno de microondas
- 2-Forno elétrico.
- 3-Geladeira/freezer expositora vertical, com porta de vidro.
- 4- Geladeira
- 5-Sanduicheira.

86

6-Liquidificador.

7-Estufa para salgados.

8-Cafeteira.

9-Espremedor de frutas.

10-Chapa Elétrica

RELAÇÃO MÍNIMA DE PESSOAL

A CONCESSIONÁRIA deverá manter no quadro de pessoal permanente na Lanchonete, profissionais qualificados, devidamente fardados e identificados, estabelecendo-se um mínimo de:

- a. Um caixa/atendente para manipulação de dinheiro / para retirada de pratos e limpeza das mesas, durante o horário almoço, deixando-as prontas para nova utilização, bem como para atendimento dos pedidos dos usuários.
- b. Um atendente para manipulação de alimentos (uso obrigatório de luvas, avental e outros equipamentos apropriados de higiene).

ANEXO IV

RELAÇÃO MINIMA A DE PRODUTOS A SEREM OFERECIDOS DIARIAMENTE NA CANTINA

Devem ser comercializados produtos de primeira qualidade, com procedência controlada pelos órgãos da Vigilância Sanitária, observando a **relação mínima de produtos a serem oferecidos diariamente**, a seguir:

Lanchonete

1. Água mineral.
2. Água de coco (em garrafa ou natural).
3. Refrigerantes: normal, *hte/ou diet*, ao menos três tipos.
4. Sucos: três tipos de sucos naturais e dois tipos de sucos enlatados e/ou em caixa e/ou polpa.
5. Cafés: dois tipos.
6. Chás: dois tipos.
7. Salgados: três tipos de salgados de forno, três tipos de salgados fritos e mínimo de 1 tipo de salgado feito com massa integral.
8. Dois tipos de doce.
9. Um tipo de torta doce.
10. Um tipo de torta salgada.
11. Dois tipos de sanduíche natural.
12. Dois tipos de sanduíches diversos.
13. Salada de frutas.
14. Pão de queijo/Pão delícia.
15. Balas, bombons, chicletes e assemelhados.

Refeições

1. Mínimo de dois tipos de proteínas animal.
2. Mínimo de dois tipos de saladas (com opções de vegetais crus, cozidos e molhos).
3. Mínimo de dois tipos de acompanhamentos, além de arroz e feijão - que também deverão ser ofertados diariamente. Ex: massa, purê ou gratinado, arroz recheado, farofa.
4. Mínimo de 2 tipos de frutas da estação.

Documento assinado eletronicamente por **Emene Muniz Ferreira, Coordenador II**, em 04/05/2022, às 10:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00046641082** e o código CRC **170523B0**.

Referência: Processo nº 006.0413.2022.0016108-81

SEI nº 00046641082

Criado por emene.teixeira@pge.ba.gov.br, versão 2 por emene.teixeira@pge.ba.gov.br em 03/05/2022 13:46:08.



ANEXO II



PROCURADORIA GERAL
DO ESTADO DA BAHIA

COORDENAÇÃO DE SERVIÇOS GERAIS

PEDIDO DE COTAÇÃO

NOME DA FIRMA : ROBSON NASCIMENTO BRITO ME	C.M.F.J.: 26.562.504/0001-01
	INSCR. ESTADUAL:
ENDEREÇO: RUA SOLIMÕES, Nº 62 - STIEP	TELEFONE: (71) 9-8217-3068
ENDEREÇO PARA DEVOLUÇÃO DO PEDIDO: Av. Terceira, Nº. 370, Bairro: Centro Administrativo da Bahia. CEP: 41.745-005. Salvador/BA.	

PGE/CSG	TELEFONE: 3115-0456 /0455	DATA: 02/05/2022
---------	---------------------------	------------------

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	QUANTITATIVO	VALOR MENSAL	VALOR SEMESTRAL
1	<p>CONCESSÃO DE USO REMUNERADO, de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia na cantina localizada na sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia.</p> <p>Valor mínimo mensal de R\$ 775,00 (o fornecedor participante deverá ofertar o valor igual ou maior discriminado acima).</p> <p>Área interna de 15,86m²</p> <p>Maiores informações no termo de referência em anexo.</p>	1	RS 785,00	RS 4.710,00

Observações e informações complementares:

- FAVOR ASSINAR E CARIMBAR O ORÇAMENTO
- E-mail para contato: csq.servicos@pge.ba.gov.br

1- Local da prestação de serviço

Na Sede da PGE, localizada à Av. 3, n.º 370, Centro Administrativo da Bahia – CAB, Salvador/BA.

2- Prazo de locação

O prazo para execução do serviço será de 6 meses ou enquanto durar o processo licitatório.

3- INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

3.1 - Quanto a proposta de preço, valor da concessão e vistoria prévia:

3.1.1 A proposta de preços deverá indicar o valor da remuneração mensal, em algarismo e por extenso, atendendo ao limite mínimo estabelecido neste termo e edital.

3.1.2. Na apresentação da proposta de preços o licitante deverá observar a relação mínima de produtos a serem oferecidos diariamente na cantina, consoante previsto no ANEXO IV.

3.1.3. O valor mínimo mensal a ser pago pela Concessionária, pelo objeto da concessão onerosa de uso da área destinada à instalação da cantina é de R\$ 775,00 (setecentos e setenta e cinco reais) por mês.

3.1.4 A revisão dos preços deverão ser aplicados mediante INPC/IBGE ou outro índice que o substitua.

3.1.5. Os licitantes poderão comparecer ao local onde funcionará a cantina para realização de visita técnica e verificação do local e suas especificações, vedada a alegação posterior de desconhecimento e/ou dificuldade de execução do objeto da concessão.

3.1.6. A visita deverá ser agendada com a Coordenação de Serviços Gerais, através do telefone: 71 3115-0456/0455, no horário de 08h30min às 18h, em dias úteis.

3.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

3.2.1. Início das atividades:

3.2.1.1 O prazo para início das atividades e abertura da cantina será de 10 (dez) dias corridos, após a assinatura do contrato.

3.2.2. Sobre a Estrutura, Equipamentos, Mobiliário e Usuários:

3.2.2.1 A estrutura cedida pela CONCEDENTE como espaço físico a ser explorado está restrito à cantina e suas dependências, de acordo com as seguintes características:

- a) Área interna de 15,86m²;
- b) Infraestrutura hidroelétrica básica: incluindo 01 (uma) cuba dupla, água encanada e energia elétrica;
- c) Armários em inox, prateleiras de vidro, rampa quente frio com as cubas em inox, rampa gelada com os gelos rígidos, anteparo de alumínio, mesas e cadeiras;
- d) A cantina deverá contar com os equipamentos mínimos descritos no Anexo III deste termo, além do material adequado à regular prestação do serviço;
- e) A Procuradoria Geral do Estado em fev/2022, conta com:
 - 252 (duzentos e cinquenta e dois) servidores efetivos da carreira Procurador do Estado;
 - 288 servidores de apoio administrativo;
 - 83 (oitenta e três) Estagiários;
 - 30 jovens oriundos do Programa Primeiro Emprego.

A informação acima não implica em uso efetivo do serviço da cantina, não existindo qualquer relação entre os dados do corpo funcional informados acima, com carga horária diária ou com frequência de atividades na sede ou, ainda, forma de prestação de serviço, razão pela qual, não há garantia de frequência mínima no uso dos serviços da cantina ou direito a qualquer compensação em virtude da variação da demanda.

3.2.3. Disposições gerais sobre o serviço

3.2.3.1 A exploração comercial da área concedida restringe-se a oferta de serviços da cantina, ficando proibida a realização de quaisquer eventos ou atividades de outra natureza.

3.2.3.2 É vedada a permanência de empregados da concessionária fora do espaço destinado ao funcionamento da cantina, salvo para o trânsito e serviços aos seus usuários.

3.2.3.13 É vedado o consumo, comercialização ou guarda de bebidas alcoólicas ou outras substâncias nocivas à saúde, nas dependências cedidas pela CONCEDENTE.

3.2.3.4. É proibida a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor nas dependências da cantina.

3.2.3.5. A concessionária poderá realizar benfeitorias mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização a qualquer título. As benfeitorias móveis podem ser retiradas.

3.2.3.6 As intervenções deverão respeitar a estrutura original da cantina, sem alteração de materiais, revestimentos e da volumetria e proporção do espaço.

3.2.3.7. O espaço da cantina, objeto da presente concessão, destina-se ao fornecimento de lanches rápidos (salgados, sanduíches, cafés e sucos, biscoitos, chocolates, refrigerantes, sempre observada a relação mínima prevista no anexo IV) e, também refeições do tipo self service, desde que estas venham prontas e devidamente acondicionadas, podendo permanecer aquecidas na rampa, e, se necessário, em forno elétrico e/ou de microondas.

3.2.4 Do transporte das refeições

3.2.4.1 O transporte de refeições prontas para consumo deverá ser realizado em veículo(s) fechado(s), no(s) qual(is) a cabine do condutor deve ser isolada do pavimento de transporte que contém os alimentos, de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, de forma a garantir a integridade dos alimentos durante o transporte.

3.2.4.2 O(s) veículo(s) deve(m) ser mantido(s) em perfeito estado de conservação e higiene, sendo destinado(s) somente para este fim. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos: pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais.

3.2.4.3. No(s) veículo(s), em seu pavimento de transportes, paredes e teto devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, fáceis de limpar e desinfetar.

3.2.4.4. O pavimento de transportes do(s) veículo(s) deve(m) ser estanque para evitar a saída de qualquer líquido para o exterior.

3.2.4.5. O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo(s) fechado(s), em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a dos alimentos.

3.2.4.6. O número de veículo(s) deverá ser definido de forma a não gerar gargalos no transporte e distribuição das refeições nos horários de funcionamento.

3.2.4.7. O(s) veículo(s) deverá(ão) atender as normas da ANVISA e outras legislações correlatas.

3.2.4.8. Deverá ser efetuada diariamente a limpeza e desinfecção do(s) veículo(s) utilizando produtos e utensílios adequados.

3.2.5 Não será admitido à concessionária a exploração de outras áreas além daquela referente à CONCESSÃO.

3.2.6 Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.

Robson Nascimento Brito

Atenciosamente
Robson Nascimento Brito

AB

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA**Companhia de Gás da Bahia – BAHAGÁS****RESULTADO DE JULGAMENTO DE IMPUGNAÇÃO**

EDITAL DE LICITAÇÃO No 0018/2022 - MODO FECHADO ELETRÔNICO - Número: 930961
Objeto: SERVIÇO DE ROÇAGEM MECANIZADA E PODA DE ÁRVORE COM REMOÇÃO DOS RESÍDUOS RESULTANTES DA ROÇAGEM (VEGETAÇÃO ROÇADA) DA FAIXA DE SERVIÇÃO DA REDE DE DISTRIBUIÇÃO DE GÁS NATURAL DA BAHAGÁS POR PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DESTE EDITAL E SEUS ANEXOS. A Diretoria Executiva, no exercício das suas atribuições, resolve ACATAR PARCIALMENTE a impugnação interposta pela empresa OMEGA SERVIÇOS INDUSTRIAIS LTDA, e ACATAR a impugnação interposta pela empresa AG SERVIÇOS E TECNOLOGIA LTDA, nos autos do processo licitatório supracitado. Os interessados, querendo, terão vistas dos autos a serem disponibilizados no Licitações-e na forma consignada na legislação pertinente. Salvador, 14 de maio de 2022. **Diretoria Executiva da Companhia de Gás da Bahia - BAHAGÁS.**

CONTRATOS**CASA CIVIL****Empresa Gráfica da Bahia – EGBA**

CONTRATO Nº 2022.0019.00

PROCESSO Nº 052.2990.2021.0002492-15. LICITAÇÃO: Pregão Eletrônico nº 0008/2022.
CONTRATANTE: Empresa Gráfica da Bahia - EGBA. **CONTRATADA:** Daten Tecnologia Ltda.
OBJETO: Aquisição de microcomputadores. **VALOR DO CONTRATO:** R\$ 351.000,00 (trezentos e cinquenta e um mil reais). **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** Recursos próprios. **FORMAS DE PAGAMENTO:** Depósito bancário em conta corrente. **VIGÊNCIA:** 36 (trinta e seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato. **DATA DA ASSINATURA:** 13/05/2022.

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO**RESUMO DE CONTRATO**

Processo SEI nº 006.0413.2022.0016108-81
 Contrato nº PGE 021/2022 - Dispensa 034/2022
 Concedente: ESTADO DA BAHIA/PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
 Concessionária: **ROBSON NASCIMENTO BRITO - ME**
 Objeto: Concessão de uso remunerado de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia, no espaço da Cantina, localizada no térreo da Sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia, no valor global estimado de R\$ 4.710,00 (quatro mil setecentos e dez reais).
 Prazo: 06 (seis) meses, a partir de 16/05/2022 ou até que processo licitatório seja concluído.
 Setor Responsável pela Gestão Contratual: Coordenação de Serviços Gerais-CSG
 Gestora: Êmene Muniz Ferreira Rodrigues Teixeira
 Fiscal: Juliana Monteiro Passinho

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO**RESUMO DO TERMO ADITIVO Nº 01 AO CONTRATO Nº 088/2018**

Processo SEI nº: 009.0177.2022.0016922-51. **Contratante:** Estado da Bahia, através da Secretaria da Administração. **Contratada:** Link Prestação de Serviços Eireli EPP. **Objeto:** Alteração da Cláusula Nona, § 10º do referido instrumento, indicando como fiscal do contrato a servidora Sra. Cimária de Jesus Silva, Matrícula 09.384357-6, ficando inalteradas as demais cláusulas e condições contratuais. **Assinatura:** 12.05.2022.

RESUMO DO TERMO ADITIVO Nº 01 AO CONTRATO Nº 021/2022

Processo SEI nº: 009.0213.2022.0016076-77. **Contratante:** Estado da Bahia, através da Secretaria da Administração **Contratada:** Freitas Guimarães Engenharia Eireli. **Objeto:** Prorrogação do prazo de vigência por 120 (cento e vinte) dias a partir de 12.06.2022 com término em 09.10.2022 e o prazo de execução por 90 (noventa) dias a partir de 28.06.2022 com término em 25.09.2022 mantendo-se o valor global estimado de R\$ 135.415,20 (cento e trinta e cinco mil, quatrocentos e quinze reais e vinte centavos). **Assinatura:** 12.05.2022.

EGBA

DOOL
dool.egba.ba.gov.br**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO**

EXTRATO: 6º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 024/SEAP/2019
 PROCESSO nº 023.1895.2022.0001147-62. PARTES: o ESTADO DA BAHIA, através da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO, e a empresa UFC ENGENHARIA LTDA. Objeto: acréscimo de postos de serviços. Data de assinatura: 13/05/22.

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL

SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL - SECOM
 DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
 SETOR DE MATERIAL E PATRIMÔNIO - SMP
 PUBLICAÇÃO DE AQUISIÇÃO DE MATERIAL NAS MODALIDADES REGISTRO DE PREÇO E DISPENSA - RESUMO DE AFM

Nº AFM	FORNECEDOR	MODALIDADE	VALOR R\$	PROCESSO
36.004.00026/2022	ENIO DOS SANTOS SILVA	36.004.2022.0011	871,10	008.2148.2022.0003511-60
36.004.00029/2022	SUCESO COMERCIO E INDUSTRIA EIRELE	09.009PE057/2021	3.599,20	008.2148.2022.0004216-30

SECRETARIA DE CULTURA**Fundação Cultural do Estado da Bahia – FUNCEB****FUNCEB / TERMO DE RESCISÃO CONTRATUAL**

Processo nº. 054.4573.2022.0000682-23; Partes: FUNCEB e a Empresa BRM SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO LTDA. - ME.; Objeto: Rescisão do Contrato n.º 027/2018, a partir do dia 31 de maio de 2022; nos termos da Lei n.º 9.433/05. RENATA DIAS OLIVEIRA - Diretora Geral

FUNCEB/RESUMO DE CONTRATO

Contrato N.º 004/2022 - Pregão Eletrônico n.º 155/2021 - SEI. 054.4572.2022.0000541-10 - Partes: FUNCEB e a Empresa MIRANTE TERCEIRIZACAO E SERVICOS EIRELI.; Objeto: Prestação de serviços de transporte (condução e conservação de veículos) para a FUNCEB e suas Unidades Administrativas. Fundamento legal: Lei n.º 9.433/2005; Vigência de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura; Valor global estimado de R\$335.223,24 (trezentos e trinta e cinco mil duzentos e vinte e três reais e vinte e quatro centavos); Dotação Orçamentária: PAOE: 2000, Elemento de Despesa 33.90.37.00, Destinação do Recurso: 0.100.000000.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL**Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional – CAR****RESUMO DE CONTRATO**

CT 123/2022 CONTRATANTES: CAR/MÓDULO TRATORES E IMPLEMENTOS LTDA.
Município: Vitória da Conquista-Ba; **OBJETO aquisição de 01(um) Arado Fixo**, para atender à emenda **Contrato de Repasse 818083/2015**; Unidade Orçamentária: 18.401; Função: 20; Sub-Função: 606; Programa: 304; P/A/OE: 1399; Região Planejamento: 7900; Natureza da Despesa: 44905200; Destinação de Recursos: 0,631.200882 / 5.300.000000; Valor: **R\$16.800,00**; Prazo: 12 MESES; Data da Assinatura: 12/05/2022

CT 126/2022 CONTRATANTES: CAR/MÓDULO TRATORES E IMPLEMENTOS LTDA.
Município: Vitória da Conquista-Ba; **OBJETO: aquisição de 08(oito) Arado Fixo**, para atender à emenda **Contrato de Repasse 846810/2017**; Unidade Orçamentária: 18.401; Função: 20; Sub-Função: 606; Programa: 304; P/A/OE: 1399; Região Planejamento: 7200; Natureza da Despesa: 44905200; Destinação de Recursos: 0,631.200964 / 5.300.000000; Valor: **R\$208.000,00**; Prazo: 12 MESES; Data da Assinatura: 12/05/2022

EGBA

DIÁRIO OFICIAL
EGBA: 71 3116 2850 / 2133 • www.egba.ba.gov.br