



**GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA**  
Procuradoria Geral do Estado  
COORDENAÇÃO DE CONTRATOS - PGE/DG/DA/CC

## **CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA PROCURADORIA GERAL DO ESTADO E A EMPRESA RAM RESTAURANTE LTDA.**

### **Contrato nº. 007/2024**

O **ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da **PROCURADORIA GERAL DO ESTADO**, CNPJ nº. 04.139.403/0001-77, situada à 3ª Avenida, nº. 370, Centro Administrativo da Bahia, CEP 41.745-005, Salvador/BA, neste ato representada pela sua titular **DRA. BÁRBARA CAMARDELLI LOI**, autorizada pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de 04/01/2023, denominada **CONCEDENTE**, e a Empresa **RAM RESTAURANTE LTDA** CNPJ nº 41.345.017/0001-68, Inscrição Estadual nº178.031.897 PP situado à Avenida Tancredo Neves, 148 – Caminho das árvores – Salvador – BA – CEP: 41.820-020, adjudicatária vencedora da concorrência nº. 002/2023, Processo Administrativo nº 006.0413.2023.0052059-49, neste ato representada pelo **SR. CHARLES CLAY MOREIRA DA SILVA**, portador do documento de identidade nº 036782, emitido pelo Conselho Regional de Contabilidade-CRC/BA, inscrito(s) no CPF/MF sob o nº. 756.079.135-20, doravante denominada apenas **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei estadual nº 9.433/05, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA –OBJETO**

Constitui objeto do presente contrato a Concessão de Uso de espaço físico situado em imóvel público estadual do prédio, composto de uma área de 15,86 M<sup>2</sup>, localizado na sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia, com endereço na 3ª. Avenida, 370, para fins de exploração comercial de serviços de restaurante/lanchonete, de acordo com as especificações e obrigações constantes do Instrumento Convocatório, especialmente as disposições da SEÇÃO B, que integram este instrumento na qualidade de **ANEXO I**, e as constantes da Proposta de Preços apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, que integra este instrumento na qualidade de **ANEXO II**.

§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 do dia 05 de fevereiro de 2024, será de 12 (doze) meses, 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 **R\$ 800,00** (oitocentos reais).

§1º Estima-se para o contrato o preço global anual de R\$ 9.600,00 (nome mil e seiscentos reais).

§2º O pagamento do preço mensal será feito, mensalmente, até o 5º. dia útil de cada mês subsequente ao vencido, através de Documentação de Arrecadação Estadual- DAE a ser obtido através do site oficial da SEFAZ, e entregue a

CONCESSIONÁRIA através de endereço eletrônico ou fisicamente. (especificar a forma de efetivação do pagamento)

**§3º** 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 na **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS** do instrumento convocatório, 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 na licitação;

**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 instrumento convocatório 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)** instalar obrigatoriamente o equipamento emissor de cupom fiscal;
- w)** dispor de balança especial para pesar as refeições, devidamente aferida pelo Inmetro;
- x)** 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 o Alvará de Localização e Funcionamento da Prefeitura Municipal de Salvador;

#### **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;

#### **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 ultrapassarem 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.

## 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 os de 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 multa cominada na SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS do instrumento convocatório.

#### **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 incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

§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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO**

Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo deste instrumento, no convocatório e seus anexos e na proposta do licitante vencedor, apresentada na referida licitação.

#### **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, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

\_\_\_\_\_  
RAM RESTAURANTE LTDA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

#### ANEXO I

### SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO

- (x) 1. OBJETO DA LICITAÇÃO
- (x) 2. ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA
- (x) 3. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS
- (x) 4. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS
- (x) 5. ESTIMATIVA DO VALOR MÍNIMO DA

#### 1. OBJETO DA LICITAÇÃO:

**1.1 Descritivo:** A presente licitação tem por objeto a Concessão de uso de bem público para instalação de restaurante/lancheonete na PROCURADORIA GERAL DO ESTADO - PGE, para fins de exploração comercial de serviços de restaurante/lancheonete, conforme especificações, quantitativos e condições previstos neste Edital.

LOTE ÚNICO – AMPLA PARTICIPAÇÃO				
Item	Descrição/ Código SIMPAS	Unidade de Fornecimento (UF)	Quantitativo	Cronograma/Prazo

<b>1</b>	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 Cód. SIMPAS: 01.90.00.00025406-1	<b>UN</b>	<b>01</b>	12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato
----------	--	-----------	-----------	--

## 1.2- DEFINIÇÕES

No presente edital são consideradas as seguintes definições:

CONCEDENTE – O Estado da Bahia.

CONCESSIONÁRIA - O proponente, vencedor 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 neste Edital.

## 1.3- DO IMÓVEL

O espaço físico destinado à concessão de uso está situado na PGE, contemplando área de 15,86 M<sup>2</sup>, e está localizado no Prédio Sede da PGE situado na 3ª AVENIDA, Nº 370 – CENTRO ADMINISTRATIVO DA BAHIA – CEP: 41.745-005 – SALVADOR/BA.

A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela conservação do espaço físico objeto da presente concessão de uso, procedendo a todo e qualquer tempo reparos, mediante prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

Toda e qualquer modificação e/ou instalação a ser feita no local, somente poderá ser executada com prévia e expressa anuência da CONCEDENTE, sob a responsabilidade técnica e civil da Concessionária.

## 1.4- DA JUSTIFICATIVA

O restaurante/lanchonete cumprirá a função de servir aos servidores públicos, funcionários e visitantes do imóvel acima indicado, atendendo a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado.

## 1.5- DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência: as disposições normativas inerentes às concessões; o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8,078/1990); e, todas as normas incidentes sobre estabelecimentos do ramo alimentício, dentre as quais, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, do Ministério da Saúde, a Resolução nº 216/2004 da ANVISA, que aprova o REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, bem como a normatização dos órgãos de vigilância estadual e municipal.

Deverá ser providenciada, ainda, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais, às expensas da empresa que vencer o certame.

## 1.6- DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

a) Os serviços de restaurante/lanchonete compreendem a venda de produtos alimentícios, tipo lanches, almoços a quilo, vedado em qualquer hipótese o uso de gordura hidrogenada.

a.1) Fica a critério da contratada cobrar preços diferenciados do kg do almoço quando se tratar de pratos com 70% de proteína, bem como, prato com proteína especial, a exemplo: picanha, salmão e bacalhau.

b) O acesso será franqueado a todos os servidores públicos, funcionários e visitantes do prédio, de segundas à sextas- feiras, nos seguintes horários de funcionamento: DAS 08 ÀS 18HS.

b.1) 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.

b.2) 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.

b.3) 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.

b.4) 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.

c) A estimativa de público circulante foi apurada através da Coordenação de Recursos Humanos em agosto/2023:

- 211 (duzentos e onze) servidores efetivos da carreira Procurador do Estado;
- 272 (duzentos e setenta e dois) servidores de apoio administrativo;
- 111 (cento e onze) Estagiários;
- 39 (trinta e nove) jovens oriundos do Programa Primeiro Emprego.

**OBS: A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações, que possam ocorrer durante a execução do contrato, na quantidade de almoços e lanches a serem servidos.**

d) O cardápio deverá ser elaborado por nutricionista da CONCESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas **SEÇÃO B-1** deste Termo de Referência, devendo ser encaminhado mensalmente, por meio eletrônico, para fins de aprovação pela CONCEDENTE.

e) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes da **SEÇÃO B-1** deste Termo de Referência, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorizado pelo fiscal do contrato, devendo ser providenciado um produto substituto.

f) Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante e da cantina, desde que aprovados previamente pelo fiscal do contrato.

g) A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de balança especial para pesar as refeições, devidamente aferida pelo Inmetro.

h) Deverão ser servidas refeições do tipo self service (almoço), desde que estas venham prontas e devidamente acondicionadas, podendo permanecer aquecidas na rampa, e, se necessário, em forno elétrico e/ou de microondas.

h.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.

h.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.

h.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.

h.4) O pavimento de transportes do(s) veículo(s) deve(m) ser estanque para evitar a saída de qualquer líquido para o exterior.

h.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.

h.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.

h.7) O(s) veículo(s) deverá(ão) atender as normas da ANVISA e outras legislações correlatas.

h.8) Deverá ser efetuada diariamente a limpeza e desinfecção do(s) veículo(s) utilizando produtos e utensílios adequados.

i) Não será permitida a venda, consumo ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante/lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

j) A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da lanchonete para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a CONCEDENTE.

k) 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.

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

m) Deverá a CONCESSIONÁRIA obedecer a legislação vigente sobre: higiene do estabelecimento; dos manipuladores de alimentos; abastecimento de água; matéria prima, ingredientes e embalagens; preparação, armazenamento e exposição de alimentos; controle de pragas; manejo de resíduos; e de boas práticas relacionadas a alimentos.

n) 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.

### **1.7- DOS PROFISSIONAIS**

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, devendo obrigatoriamente, contar com nutricionista devidamente registrada no CRN - Conselho Regional de Nutrição, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

### **1.8 - DOS UNIFORMES**

A CONCESSIONÁRIA deverá, sem prejuízo das exigências legais pertinentes:

a) fornecer 2 (dois) conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, cada um composto com os seguintes itens: camisa/blusa, calça, touca, sapato fechado e avental.

b) manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, com, necessariamente: o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

c) a partir da data prevista para início da execução dos serviços a serem contratados, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, ou ainda, após comunicação escrita da CONCEDENTE, sempre que não atendidas as condições mínimas de apresentação.

d) a CONCESSIONÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.

e) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

f) o uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais é obrigatório para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

#### **1.8.1 - CONTROLE DE SAÚDE DOS MANIPULADORES**

a) A Concessionária deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza na Portaria nº 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho, ou nas que as sucederem.

b) 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.

c) O pessoal necessário à execução dos serviços objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, que deverá cumprir rigorosamente a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

e) A Concessionária deverá possuir um responsável técnico, sendo este exclusivamente um profissional Nutricionista, conforme determina a Resolução RDC 216 de 15/09/04, portarias nº 1.428/MS e nº 326 – SVS/MS, de 30/07/97.

f) Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a CONCEDENTE.

g) O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

### **1.9 - DA INFRAESTRUTURA**

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

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

c) 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.

d) Qualquer necessidade de adequação do espaço físico, pisos, paredes, instalações elétricas, reforma de espaços já existentes e construção, serão de responsabilidade da Concessionária, sem ônus para a CONCEDENTE e com sua prévia autorização, devendo estas benfeitorias ser incorporadas à unidade após o término do contrato, sem direito a indenização.

e) A CONCESSIONÁRIA será responsável por executar todos os serviços de manutenção preventiva e corretiva, operacionalização, bem como instalações físicas (pisos, paredes, teto, instalações elétricas, hidráulicas).

### 1.10- DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

- a) Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o restaurante/lanchonete, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- b) O prazo máximo para início das atividades será de 10 (dez) dias, contados da data da assinatura do contrato.
- c) O prazo estabelecido somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;
- d) O pagamento do preço mensal será feito, mensalmente, até o 5º. dia útil de cada mês subsequente ao vencido, mediante emissão do DAE pela CONCEDENTE, a ser obtido através do site oficial da SEFAZ, e entregue a CONCESSIONÁRIA através de endereço eletrônico ou fisicamente.
- e) 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*.
- f) O atraso no pagamento do preço mensal pela ocupação do bem imóvel, por prazo superior a 30 (trinta) dias, importará inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado, salvo se a Concessionária proceder à sua quitação no prazo improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, a contar de sua notificação, o que, todavia, não obsta a rescisão do contrato.

### 1.11- DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

- a) 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.
- b) Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo gestor e fiscal deste Contrato, Sr. (a) Êmene Muniz Ferreira Rodrigues Teixeira e Juliana Monteiro Passinho respectivamente, 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.
- c) As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
- d) A CONCEDENTE reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato.
- e) Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE.

### 1.12 - DA VISITA TÉCNICA

A visita técnica para conhecimento das condições físicas do restaurante/lanchonete, se realizará em dia e horário previamente agendado com a Coordenação de Serviços Gerais, através dos telefones (71) 3115-0456 / 0455.

As licitantes que dispensarem a realização da visita técnica **deverão** apresentar, junto com os documentos de habilitação, **sob pena de inabilitação**, declaração formal de que estão cientes das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, não podendo se eximir, posteriormente, das obrigações assumidas ou reivindicar qualquer alteração contratual sob o argumento de desconhecer as peculiaridades do objeto.

### 1.13- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A CONCEDENTE poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela CONCESSIONÁRIA, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

## 2. ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:

### 2.1 Quanto ao modelo:

**2.1.1** O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências constantes desta **SEÇÃO B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS**, em consonância com o modelo da **SEÇÃO C-3 – MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO**, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

**2.1.2** A proposta de preços deverá ser apresentada juntamente com a **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**, conforme modelo constante da **SEÇÃO C-1**, sob pena de desclassificação.

**2.1.3** No caso de microempresas e empresas de pequeno porte interessadas na concessão de tratamento diferenciado assegurado pela Lei Complementar nº 123/2006, também deverá constar do envelope de proposta de preços a **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)** em consonância com o modelo da **SEÇÃO C-2**.

**2.2** A proposta mínima concernente à remuneração a ser paga pela CONCESSIONÁRIA, em razão da concessão onerosa de uso destinado à instalação do restaurante e da lanchonete, **será de R\$ 800,00 (oitocentos reais)**, ao mês, totalizando **R\$ 9.600,00 (nove mil e seiscentos reais)** ao ano.

## 3. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS

Além das previsões contidas no **ANEXO I – DISPOSIÇÕES GERAIS**, bem como daquelas decorrentes de lei, deverão ser observadas, nas contratações decorrentes desta licitação, as seguintes determinações:

### 3.1 Da subcontratação:

( x ) 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 o CONCEDENTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

#### Da garantia do contrato:

**3.2.1** A prestação de garantia, quando exigida, recairá sobre uma das modalidades previstas no § 1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/05.

**3.2.2** 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).

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

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

**3.2.5** A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada e a atualizá-la todas as vezes em que houver alteração do contrato.

## 4. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS

**4.1** A contratação com o licitante vencedor obedecerá as condições do instrumento de contrato constante do **Anexo VI**, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 132 da Lei Estadual nº 9.433/05.

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

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

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

**4.2.3** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, e sob pena de rescisão contratual, o alvará ou licença sanitária para funcionamento, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria estadual ou municipal competente.

**4.2.4** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, antes do início da prestação dos serviços, a tabela de preços dos lanches e demais produtos comercializados pela Concessionária os quais deverão possuir preços compatíveis com os de mercado, na forma estipulada neste edital.

**4.2.4.1** Se os preços não forem compatíveis com os de mercado, deverá a concessionária adequá-los, sob pena de rescisão contratual e aplicação das sanções compatíveis.

**4.3** Em caso de atraso no cumprimento de obrigações acessórias, assim consideradas aquelas que coadjuvam a principal, será aplicado o percentual de (0,2%) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de (0,4%) por cada dia subsequente ao trigésimo, até o adimplemento, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

**4.3.1** Consideram-se infrações de obrigações acessórias, exemplificativamente, as seguintes:

- a) Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, ou servir almoços e lanches em quantidades/peso inferiores aos normais;
- b) Reaproveitar alimentos já manipulados;
- c) Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados nas dependências da CONCEDENTE;
- d) Manter funcionários sem qualificação para a execução dos serviços;
- e) Retardar o horário fixado para o atendimento ao público do restaurante e da cantina;
- f) Encerrar atendimento, antes do horário fixado;
- g) Manter empregado sem o devido uniforme, calçado, bem como luvas e máscaras, quando devidos, e proteção para os cabelos;
- h) Manter empregado sem as perfeitas condições de higiene no aspecto vestuário e calçado e no aspecto;
- i) Permitir a Presença de empregado sem identificação da empresa CONCESSIONÁRIA ou com a carteira de saúde desatualizada.

#### Deixar de:

- j) Providenciar a higienização diária das instalações, equipamentos e utensílios utilizados;
- k) Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE;
- l) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado;
- m) Manter lista de preço em lugar visível;

- n) Manter disponível documentação legalmente exigida para funcionamento do estabelecimento;
- o) Remover o lixo;
- p) Cumprir determinação ou instrução complementar do fiscal do Contrato e do órgão fiscalizador;
- q) Responder, no prazo fixado, a solicitação de esclarecimento emanada da fiscalização;

#### 5. ESTIMATIVA DO VALOR MÍNIMO DA REMUNERAÇÃO

Para efeito do art. 81, II, da Lei Estadual nº 9.433/05, a estimativa do valor mínimo **mensal** é de R\$ **775,00 (setecentos e setenta e cinco reais)**, que foi obtida segundo a seguinte metodologia: Foi realizada estimativa de gasto com energia elétrica e água/esgoto, concebendo o valor mínimo a ser pago pela empresa concessionária, por tais gastos, além do custo pelo uso do espaço de 15,86m<sup>2</sup>, bem como todos os itens fixos da infraestrutura e mobiliário existente da PGE.

LOTE ÚNICO – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	Descrição/ Código SIMPAS	Unidade de Fornecimento (UF)	Quantitativo	Valor mensal	Valor total estimado (12 meses)
1	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 Cód. SIMPAS: 01.90.00.00025406-1	UN	01	R\$ 800,00	R\$ 9.600,00

### SEÇÃO B1

#### TABELA DE ITENS MINIMOS DE ALIMENTOS DO CARDÁPIO

A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

##### Lanchonete

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

##### **Observações:**

- É proibida a utilização ou adição de gordura hidrogenada no preparo de quaisquer alimentos.

- Os sucos, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros líquidos, quando não disponibilizados em suas embalagens originais, devem ser servidos em copos descartáveis; e/ou, em copos de vidro; e/ou, em xícaras, sempre de igual capacidade.
- Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, conforme legislação reguladora.

**S E Ç Ã O B 2**  
**PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS**

A) GÊNEROS

- A.1) Os produtos não industrializados deverão ser servidos sempre frescos;
- A.2) Deverão sempre ser respeitados o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor;
- A.3) A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral.

PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os de pães de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor, se for o caso, para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche ou mussarela, sempre de boa qualidade, devendo ser consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
SUCOS	Elaborados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade e/ou polpa de fruta respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor.
REFRIGERANTES	Será do tipo em lata, <i>light</i> e normal, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja.
CAFÉ	O café deverá ser expresso e de primeira qualidade. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral.

B) SERVIÇOS

- B.1) O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e de segurança;
- B.2) As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;
- B.3) O lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade;
- B.4) O abastecimento e controle de estoque é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**S E Ç Ã O B 3**  
**TABELA DE ITENS MÍNIMOS DE EQUIPAMENTOS**

1 - Forno de microondas

2 - Forno elétrico.

3 - Geladeira/freezer expositora vertical, com porta de vidro.

4 - Geladeira

5 - Sanduicheira.

6 - Liquidificador.

7 - Estufa para salgados.

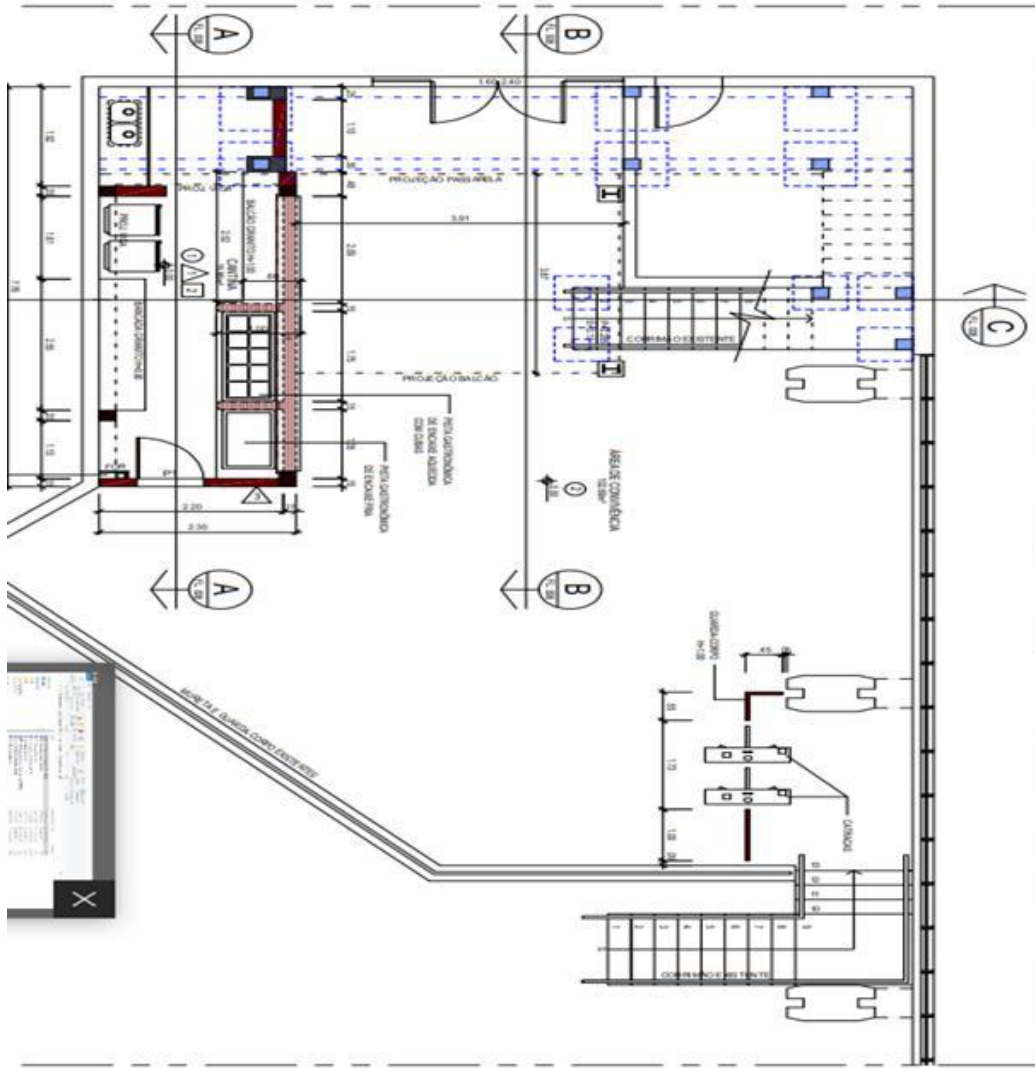
8 - Cafeteira.

9 - Espremedor de frutas.

10 - Chapa Elétrica

**S E Ç Ã O B4**

**PLANTA BAIXA - CANTINA**



REQUISITI	
0	PRESENZA
1	ASSI
2	ALTEZZA
3	PROFONDITA'
4	PROFONDITA' DI FONDI
5	PROFONDITA' DI FONDI
6	PROFONDITA' DI FONDI
7	PROFONDITA' DI FONDI
8	PROFONDITA' DI FONDI
9	PROFONDITA' DI FONDI
10	PROFONDITA' DI FONDI
11	PROFONDITA' DI FONDI
12	PROFONDITA' DI FONDI
13	PROFONDITA' DI FONDI
14	PROFONDITA' DI FONDI
15	PROFONDITA' DI FONDI
16	PROFONDITA' DI FONDI
17	PROFONDITA' DI FONDI
18	PROFONDITA' DI FONDI
19	PROFONDITA' DI FONDI
20	PROFONDITA' DI FONDI
21	PROFONDITA' DI FONDI
22	PROFONDITA' DI FONDI
23	PROFONDITA' DI FONDI
24	PROFONDITA' DI FONDI
25	PROFONDITA' DI FONDI
26	PROFONDITA' DI FONDI
27	PROFONDITA' DI FONDI
28	PROFONDITA' DI FONDI
29	PROFONDITA' DI FONDI
30	PROFONDITA' DI FONDI
31	PROFONDITA' DI FONDI
32	PROFONDITA' DI FONDI
33	PROFONDITA' DI FONDI
34	PROFONDITA' DI FONDI
35	PROFONDITA' DI FONDI
36	PROFONDITA' DI FONDI
37	PROFONDITA' DI FONDI
38	PROFONDITA' DI FONDI
39	PROFONDITA' DI FONDI
40	PROFONDITA' DI FONDI
41	PROFONDITA' DI FONDI
42	PROFONDITA' DI FONDI
43	PROFONDITA' DI FONDI
44	PROFONDITA' DI FONDI
45	PROFONDITA' DI FONDI
46	PROFONDITA' DI FONDI
47	PROFONDITA' DI FONDI
48	PROFONDITA' DI FONDI
49	PROFONDITA' DI FONDI
50	PROFONDITA' DI FONDI
51	PROFONDITA' DI FONDI
52	PROFONDITA' DI FONDI
53	PROFONDITA' DI FONDI
54	PROFONDITA' DI FONDI
55	PROFONDITA' DI FONDI
56	PROFONDITA' DI FONDI
57	PROFONDITA' DI FONDI
58	PROFONDITA' DI FONDI
59	PROFONDITA' DI FONDI
60	PROFONDITA' DI FONDI
61	PROFONDITA' DI FONDI
62	PROFONDITA' DI FONDI
63	PROFONDITA' DI FONDI
64	PROFONDITA' DI FONDI
65	PROFONDITA' DI FONDI
66	PROFONDITA' DI FONDI
67	PROFONDITA' DI FONDI
68	PROFONDITA' DI FONDI
69	PROFONDITA' DI FONDI
70	PROFONDITA' DI FONDI
71	PROFONDITA' DI FONDI
72	PROFONDITA' DI FONDI
73	PROFONDITA' DI FONDI
74	PROFONDITA' DI FONDI
75	PROFONDITA' DI FONDI
76	PROFONDITA' DI FONDI
77	PROFONDITA' DI FONDI
78	PROFONDITA' DI FONDI
79	PROFONDITA' DI FONDI
80	PROFONDITA' DI FONDI
81	PROFONDITA' DI FONDI
82	PROFONDITA' DI FONDI
83	PROFONDITA' DI FONDI
84	PROFONDITA' DI FONDI
85	PROFONDITA' DI FONDI
86	PROFONDITA' DI FONDI
87	PROFONDITA' DI FONDI
88	PROFONDITA' DI FONDI
89	PROFONDITA' DI FONDI
90	PROFONDITA' DI FONDI
91	PROFONDITA' DI FONDI
92	PROFONDITA' DI FONDI
93	PROFONDITA' DI FONDI
94	PROFONDITA' DI FONDI
95	PROFONDITA' DI FONDI
96	PROFONDITA' DI FONDI
97	PROFONDITA' DI FONDI
98	PROFONDITA' DI FONDI
99	PROFONDITA' DI FONDI
100	PROFONDITA' DI FONDI

ANEXO II


# PASTA E BRASA

## SEÇÃO C-3

DESCRIÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS (REMUNERAÇÃO - VALOR PAGO PELA OCUPAÇÃO DA ÁREA)

LOTE UNICO - AMPLA PARTICIPAÇÃO				
Descrição/ Código SIMPAS	Unidade de Fornecimento (UF)	Quantitativo	Valor mensal	Valor total estimado (12meses)
CONCESSAO DE USO REMUNERADO, de área para exploração de atividade comercial, exclusivamente alimentícia na cantina localizada na sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia Cód. SIMPAS: 01.90.00.00025406-1	UN	01	R\$ 800,00 (oito centos reais).	R\$ 9.600,00 (nove mil e seiscentos reais)
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA				60 ( sessenta ) DIAS

Salvador, 03 de janeiro de 2024.



RAM RESTAURANTE LTDA  
CNPJ: 41.345.017/0001-68  
Charles Clay Moreira da Silva  
CPF nº 756.079.135-20  
Representante legal

Avenida Tancredo Neves, 148, Shopping da Bahia, Loja 10, Quadra Z3, Praça Nilton Rique, Salvador-BA, CEP: 41.820-020.



Documento assinado eletronicamente por **Vinicius Do Nascimento Miguel, Testemunha**, em 30/01/2024, às 17:37, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joanina Maria de Souza, Testemunha**, em 31/01/2024, às 08:50, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Charles Clay Moreira Da silva, Usuário Externo**, em 31/01/2024, às 08:59, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Bárbara Camardelli Loi, Procurador Geral do Estado**, em 01/02/2024, às 11:26, 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](https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **00083146344** e o código CRC **7383DB4A**.

**RESULTADO DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2024 - BB 1036267 - PMBA-CIPE/Mata Atlântica/Nova Viçosa**

O Pregoeiro Oficial da CIPE-MATA ATLÂNTICA, em conformidade com a Lei Estadual nº 9.433/2005 e disposições do Edital da Licitação, torna público o resultado da licitação acima referenciada. Objeto: aquisição de material de limpeza e higiene para utilização nos eventos populares 2024 da CIPE - Mata Atlântica e CIPPA/Porto Seguro. Empresas adjudicatárias: DISTRIBUIDORA FELISMINO LTDA, CNPJ: 39.476.248/0002-40, arrematante do Lote 1 no valor total de R\$ 670,00 (seiscentos e setenta reais) e a empresa DSA SERVICOS TRANSPORTES E COMERCIO LTDA, CNPJ: 45.621.047/0001-00, arrematante dos Lotes: lote 2 no valor de R\$ 2.230,60 (dois mil duzentos e trinta reais e sessenta centavos), lote 3 no valor de R\$ 18.998,00 (dezoito mil novecentos e noventa e oito reais), lote 4 no valor de R\$ 4.055,00 (quatro mil e cinquenta e cinco reais) e lote 5 no valor de R\$ 1.949,60 (mil novecentos e quarenta e nove reais e sessenta centavos), totalizando R\$ 27.233,20 (vinte e sete mil duzentos e trinta e três reais e vinte centavos). Licitação totalizada no valor de R\$ 27.903,20 (vinte e sete mil novecentos e três reais e vinte centavos). Critério de julgamento: menor preço - Nova Viçosa, BA, 06/02/2024. Subtenente PM Anézio Martins de Souza Junior - Pregoeiro Oficial.

**HOMOLOGAÇÃO** - O Comandante Geral da PMBA, no uso de suas atribuições, em conformidade com o art. 112, XVI, Lei Estadual nº 9.433/2005, homologa o resultado do Pregão Eletrônico nº 004/2024, para o objeto adjudicado supramencionado. Salvador, BA, 06/02/2024 - Cel PM Paulo José Reis de Azevedo Coutinho - Comandante Geral.

**RECURSOS****SECRETARIA DA SAÚDE**

SECRETARIA DA SAUDE DO ESTADO DA BAHIA-SESAB  
SUPERINTENDENCIA DE GESTÃO DOS SISTEMAS DE REGULAÇÃO DA ATENÇÃO À SAÚDE - SUREGS

RESULTADO DO JULGAMENTO DO CREDENCIAMENTO Nº 006/2012

Objeto: contratação de empresas de serviços de Saúde de Média e Alta Complexidade em Cardiologia Clínica, Cirúrgica e Intervencionista. A Comissão de Credenciamento da SUREGS, em conformidade com a Lei Estadual nº 9.433/2005. Instrução Normativa nº 006/2012, publicada no DOE de 09/08/2012 e Portarias nº 609/2014, 1.174/2018, 456/2019, 408/2020, 711/2021 e 857/2022, esta última renovada pela Portaria nº 1.134/2023/2024, publicada no DOE de 21/11/2023 e Regulamento respectivo, declara habilitada a empresa HOSPITAL JOSE RAMOS NETO LTDA, CNPJ: 14.107.205/0001-85, conforme documentos constantes do processo administrativo nº 019.8842.2023.0196596-49. Comissão Permanente de Credenciamento - SUREGS. Salvador, 06 de fevereiro de 2024.

**CONTRATOS****GABINETE DO GOVERNADOR****GABINETE DO GOVERNADOR - RESUMO DAS COMPRAS ART. 59, I E II - JANEIRO 2024 LEI 9.433/05**

Dispensa Nº	Nº PROC.	OBJETO	FORNECEDOR	QTD	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)	DATA DE PAGAMENTO
146	014.1509.2023.0004092-21	AQUISIÇÃO DE PERSIANA E PELICULA PARA JANELA	HOME PERSA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA	31,53	VARIÁVEL	3.150,99	17/01/2024

**CASA CIVIL****CASA CIVIL - RESUMO DAS COMPRAS ART. 59, I E II - JANEIRO 2024 LEI 9.433/05**

Dispensa Nº	Nº PROC.	OBJETO	FORNECEDOR	QTD	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)	DATA DE PAGAMENTO
145	014.1509.2023.0004742-19	AQUISIÇÃO DE BUCHA P/ PARAFUSO E COLA INSTANTANEA	HENFER COMERCIO DE FERRAMENTAS LTDA	110	VARIÁVEL	110,00	17/01/2024
156	014.1509.2023.0004517-74	AQUISIÇÃO DE PLACAS DE SINALIZAÇÃO	FLASH COMUNICACAO VISUAL LTDA	5	VARIÁVEL	598,00	17/01/2024

**PROCURADORIA GERAL DO ESTADO****RESUMO DE CONTRATO**

Processo SEI nº 006.0413.2023.0052059-49

Contrato nº PGE 007/2024 - Concorrência nº 002/2023

Contratante: ESTADO DA BAHIA/PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Contratada: RAM RESTAURANTE LTDA

Objeto: Concessão de uso de espaço físico situado em imóvel público estadual do prédio, para fins de exploração comercial de serviços, localizado na sede da Procuradoria Geral do Estado da Bahia, no valor global estimado de R\$ 9.600,00 (nove mil e seiscentos reais). Prazo: 12 (doze) meses a partir de 05/02/2024.

Setor Responsável pela Gestão Contratual: Coordenação de Serviços Gerais - CSG

Gestor: Geraldo Pereira dos Santos Neto

Fiscal: Juliana Monteiro Passinho

**TERMO DE DISTRATO** - Base Legal. Art.168, inciso II, § 1º da Lei nº. 9.433/05.

Contrato nº. PGE 035/2022

Processo nº. 006.7550.2022.0033318-07

Distratante: ESTADO DA BAHIA/PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Distratada: ROBSON NASCIMENTO BRITO

Objeto: As partes de comum acordo, resolvem rescindir o contrato firmado, que se considera extinto em sua totalidade, a partir de 03/02/2024.

**SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO****RESUMO DO ACORDO DE COOPERAÇÃO**

Processo SEI nº: 009.0242.2023.0068472-96. **Participes:** Caixa Econômica Federal e a Secretaria da Administração do Estado da Bahia. **Objeto:** Disponibilização, pela SAEB, informações do Sistema do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), referentes aos Certificados de Regularidade do FGTS (CRF) em vigor, emitidos pela CAIXA aos empregadores que estejam em situação regular perante esse Fundo, conforme disposto no Plano de Trabalho. **Vigência:** 60 meses, a partir da sua data de assinatura. **Assinatura:** 01.02.2024 - BA, 01/02/2024, Edelvino da Silva Góes Filho - Secretário da Administração.

**Fundação de Previdência Complementar do Estado da Bahia - PREVBÁHIA**

Resumo do Contrato nº 002/2024

Processo: SEI nº 101.15569.2023.0000209-91 **CONTRATANTE:** Fundação de Previdência Complementar do Estado da Bahia. **CONTRATADA:** ADITUS CONSULTORIA FINANCEIRA LTDA CNPJ: 13.484.369/0001-69. **OBJETO:** serviços de monitoramento, assessoria, análise de riscos e avaliação dos investimentos dos Planos de Benefícios e do Plano de Gestão Administrativa-PGA da PrevNordeste **PRAZO:** 60 meses. **VALOR GLOBAL ESTIMADO:**