



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23746.001834/2018-87

TIPO: MENOR PREÇO/MENOR LANCE

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 16/09/2019

HORÁRIO (Brasília/Distrito Federal): às 09:00horas (Horário de Brasília)

LOCAL: [Portal de Compras do Governo Federal](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) (www.comprasgovernamentais.gov.br)

ÍNDICE

1 – DO OBJETO E VALOR ESTIMADO.....	3
2 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS	4
3 – DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.....	4
4 – DO CREDENCIAMENTO	6
5 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO	7
6 – DO ENVIO DA PROPOSTA.....	8
DAS DECLARAÇÕES.....	9
7 – DA SESSÃO PÚBLICA	10
8 – DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS	10
9 – DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA PARA A FASE DE LANCES	11
10 – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES	11
11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS.....	13
12– DA HABILITAÇÃO	15
13- DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.....	21
14– DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS.....	21
15– DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO	22
16 – DO TERMO DE CONTRATO	23
17 – DO REAJUSTE.....	24
18 – DA FISCALIZAÇÃO	24
19 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA.....	24
20 – DAS SANÇÕES	24
21 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	24
22 – DAS PARTES INTEGRANTES.....	25
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA	26
1– DO OBJETO E VALOR ESTIMADO	26
DAS DESPESAS DE ENERGIA ELÉTRICA	28
2– DAS JUSTIFICATIVAS	29
JUSTIFICATIVA DO VALOR DA CONCESSÃO.....	30
3– DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS	31
4– DA ÁREA CEDIDA AO USO PARA A CONTRATADA	31
5– DA VISTORIA	32
6– DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES	33



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

7- DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	34
8- DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	42
9- DA HIGIENE AMBIENTAL	43
10- DOS PREÇOS E DO REAJUSTE	45
11- DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO	46
12- DO PÚBLICO ESTIMADO	60
13- DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES	60
14- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA	62
15- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE	65
16- DA SUBCONTRATAÇÃO	67
17- DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA	67
18- DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA	67
19- DO RESULTADO ESPERADO	68
20- DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE	68
21- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	69
22- DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL	73
23- DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS	74
24- DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS	74
25- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	75
26- DA APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO	76
ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA	102
ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO	106



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Pregão ELETRÔNICO Nº 01/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23746.001834/2018-87

A UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA – UFSB, CNPJ: 18.560.547/0001-07, torna público que, por intermédio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 69/2019, de 16 de abril de 2019, e sua equipe de apoio, promoverá licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO por GRUPO**, com a finalidade selecionar a melhor proposta para o seu objeto, definido logo abaixo, observando os preceitos de direito público e, em especial nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, da Instrução Normativa nº 02/2010/SLTI/MPOG, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1 – DO OBJETO E VALOR ESTIMADO

1. Disposições relativas ao Objeto e Valor Estimado.

1.1. Descrição do objeto: Constitui objeto do presente instrumento a concessão administrativa de uso de espaço físico para exploração comercial de serviços de cantina, dentro do Campus da UFSB na cidade de Porto Seguro – BA, do tipo **MENOR PREÇO** por Grupo, conforme especificações detalhadas no edital e seus anexos.

1.2. . A proposta mais vantajosa será aquela que apresentar o **MENOR VALOR TOTAL do GRUPO**, conforme tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	CARDÁPIO MÍNIMO	Serviço	1	R\$ 148,00	R\$ 148,00
	2	VALOR FIXO ALUGUEL	Mês	12	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
	VALOR TOTAL DO GRUPO					R\$ 4.948,00



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

1.2.1. A licitação será realizada em um único grupo, contendo dois itens, sendo o item 1 formado pelo **valor total dos 26 (vinte e seis) itens da tabela do cardápio** (descritos no **Encarte B**, anexo do Termo de Referência), e o item 2 formado pelo valor fixo de aluguel a ser cobrado pela concessão do espaço, não devendo, portanto, ser objeto de disputa.

1.2.1.1. O ITEM 1 SERÁ DISPUTADO, devendo o licitante oferecer proposta para todos os 26 itens que o compõe, lançando ao final o somatório de todos eles. O valor total estimado para o item 1 é de: **148,80 (Cento e quarenta e oito reais e oitenta centavos).**

1.2.1.2. O ITEM 2 NÃO SERÁ DISPUTADO, não sendo, portanto, objeto de lances, sendo este o valor fixo mensal a ser cobrado para a concessão do espaço.

1.2.1.3. O VALOR TOTAL DO GRUPO SERÁ REFERENTE AO SOMATÓRIO DOS DOIS ITENS.

1.2.2. A estimativa servirá apenas de subsídio para que a licitante formule sua proposta, não constituindo, entretanto, qualquer compromisso entre a licitante e a Universidade Federal do Sul da Bahia.

2 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2. Das disposições relativas dos Recursos Orçamentários.

2.1. A presente contratação não importa em dispêndio financeiro por parte da Administração Pública.

3 – DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3. Disposições relativas às Condições de Participação.

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

3.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

3.1.2. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

3.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

3.2.8. Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).

3.2.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

3.2.8.2. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

3.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

3.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

3.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

3.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

3.5.1.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

3.5.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.5.4. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.5.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

3.5.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.5.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

3.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4 – DO CREDENCIAMENTO

4. Disposições relativas ao credenciamento da licitante.

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

4.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

4.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

5 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

5. Disposições relativas à Impugnação do Ato Convocatório.

5.1. Qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, **até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública**, conforme o artigo 18 do Dec. nº [5.450/2005](#), através do e-mail do **Setor de Licitações**: licitacao.ufsb@gmail.com.

5.1.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do presente edital, decidir sobre a impugnação no **prazo de até 24 (vinte e quatro) horas** ([Dec. nº 5.450/2005](#), art. 18, § 1º).

5.1.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame ([Dec. nº 5.450/2005](#), art. 18, § 2º).

5.2. Os pedidos de esclarecimentos ou providências referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, **até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública**, exclusivamente através do e-mail licitacao.ufsb@gmail.com, conforme disposto no art. 19 do [Dec. nº 5.450/2005](#).

5.3. Quaisquer informações adicionais poderão ser obtidas através do telefone (73) 3616-2358.

5.4. Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital a licitante que não apontar suas falhas ou irregularidades, supostamente existentes, **até o 2º (segundo) dia útil que anteceder à**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

data de realização do pregão. A comunicação intempestiva do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

5.5. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, pelo menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

6 – DO ENVIO DA PROPOSTA

6. Disposições relativas à Proposta de Preços.

6.1. Após a divulgação do presente edital no [Portal de Compras do Governo Federal](#), a licitante deverá encaminhar a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço e, se for o caso, o respectivo anexo, **até a data e hora marcadas para abertura da sessão pública**, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, será automaticamente encerrada a fase de recebimento de propostas. ([Dec. nº 5.450/2005](#), art. 21, *caput*)

6.1.1. O sistema eletrônico a que se refere o item anterior é provido pela SLTI-MPOG e pode ser acessado através do [Portal de Compras do Governo Federal](#).

6.2. Até a abertura da sessão pública, a licitante poderá **retirar** ou **substituir** a proposta anteriormente encaminhada ([Dec. nº 5.450/2005](#), art. 21, § 4º).

6.3. No cadastramento e envio da proposta, a licitante deverá observar obrigatoriamente o seguinte:

I. A proposta deverá ser apresentada em formulário próprio do sistema, devendo ser indicado o valor unitário e total pelo lote único, composto pelos 26 (vinte e seis) itens do objeto ofertado, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o art. [43, inciso IV, da Lei nº 8.666/93](#), em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R\$).

II. Todos os valores, preços e custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional. ([Lei nº 8.666/933, art. 5º, caput](#)).

III. O valor total da proposta corresponde ao somatório dos preços unitários de cada item do **MODELO DE PROPOSTA (Anexo II)**, contendo:

- a) Descrição detalhada do objeto, indicando as informações específicas e outros elementos que, de forma inequívoca, os identifiquem;
- b) Prazo de validade da proposta **não inferior a 90 (noventa) dias, contados da data de sua apresentação em sessão pública;**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

c) A cotação de preços, em moeda corrente nacional, expressos em algarismos e por extenso. **Os valores apresentados deverão conter apenas 02 (duas) casas decimais, com valor exato (sem dízima) e não poderão apresentar valores “fracionados”, que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, como por exemplo: R\$ 1,60; R\$ 1,65; R\$ 1,70 e assim por diante.**

IV. Verificação da conformidade de cada proposta com os requisitos do presente edital e com os preços correntes no mercado. ([Lei nº 8.666/933, art. 43, IV](#));

V. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importará a desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas no presente edital e respectivos anexos;

VI. Descrição detalhada de cada item do objeto do presente pregão, de forma a constar sua especificação completa, conforme Comunicado nº 049443 da SLTI/MPOG;

VII. Descrição de cada item do objeto, observando as exigências constantes do *Termo de Referência*;

VIII. O preço ofertado do objeto do presente pregão deverá contemplar todos os insumos necessários à sua consecução;

IX. Prazo de execução dos itens do objeto do presente pregão informado pela licitante **não superior** ao prazo determinado no *Termo de Referência*;

X. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas no presente edital e respectivos anexos;

XI. A inobservância do preenchimento correto das especificações de determinado item do objeto licitado implicará a desclassificação da proposta em relação a este item;

XII. Será desclassificada a proposta que não atender às exigências do presente edital, for omissa ou apresentar irregularidades insanáveis;

6.4. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

6.5. Decorrido o prazo de validade da proposta, sem convocação para contratação, ficarão as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

6.6. Durante a fase de encaminhamento de propostas, a licitante poderá incluir ou excluir propostas.

DAS DECLARAÇÕES

6.7. A licitante deverá apresentar em campo próprio do sistema, no momento da elaboração e envio da proposta eletrônica, as seguintes declarações:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

I. Declaração de **inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação**, em cumprimento à exigência contida no § 2º do art. 32 da [Lei nº 8.666/1993](#);

II. Declaração de **elaboração independente de proposta**, consoante determinação contida na [IN nº 02/2009-SLTI/MPOG](#), conforme sugere o modelo constante no Anexo I da referida instrução normativa;

III. Declaração de **ciência e concordância** com todas as condições contidas no edital e respectivos anexos;

IV. Declaração de que **não ultrapassou o limite de faturamento** e cumpriu os requisitos estabelecidos no art. 3º da [LC 123/2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42º ao 49º da referida Lei Complementar (**apenas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte**);

V. Declaração de que não emprega **menores de 18 (dezoito) anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem **menores de 16 (dezesesseis) anos** em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, **a partir dos 14 (quatorze) anos**. ([Lei nº 9.854/1999](#));

VI. Declaração de que não possui em cadeia produtiva empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no [inciso III do art. 5ª da CF/1988](#).

6.8. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas no [Dec. nº 5.450/2005](#). ([art. 21, § 3º deste decreto](#)).

7 – DA SESSÃO PÚBLICA

7. Disposições relativas à Sessão Pública.

7.1. A abertura da sessão pública deste pregão, conduzida pelo pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital, via sistema eletrônico provido pela [SLTI-MPOG](#), através do [Portal de Compras do Governo Federal](#).

7.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do referido sistema eletrônico.

8 – DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

8. Disposições relativas às Propostas de Preços.

8.1. A partir da data e hora mencionadas no presente edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha ([Dec. nº](#)



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

[5.450/2005, art. 22, caput](#)), com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances.

9 – DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA PARA A FASE DE LANCES

9. Disposições relativas à Aceitação da Proposta para a Fase Lances.

9.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no presente edital e respectivos anexos ([Dec. n° 5.450/2005](#), art. 22, § 2º), sobretudo em relação à execução do objeto deste pregão.

9.2. É de preenchimento obrigatório o campo “descrição detalhada do objeto ofertado”; a inobservância desta obrigação implicará a desclassificação do item da proposta.

9.3. Também serão desclassificadas as propostas que forem omissas ou que apresentem irregularidades insanáveis.

9.4. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes ([Dec. n° 5.450/2005](#), art. 22, § 3º).

9.5. O sistema eletrônico ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance. ([Dec. n° 5.450/2005](#), art. 23).

9.6. As propostas que atenderem a todas as exigências do edital e respectivos anexos serão classificadas para a etapa de oferta de lances.

10 – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

10. Disposições relativas à Formulação de Lances.

10.1. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico ([Dec. n° 5.450/2005](#), art. 24, *caput*). A licitante será imediatamente informada do recebimento dos seus lances, ou seja, do horário e valor consignados no registro de cada lance ([Dec. n° 5.450/2005](#), art. 24, § 1º).

10.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no presente edital.

10.2.1. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade dos licitantes, não lhes cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

10.2.2. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir justificadamente lances cujos valores sejam manifestamente inexequíveis.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

10.3. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema eletrônico ([Dec. nº 5.450/2005, art. 24, § 3º](#)).

10.4. Não serão aceitos **2 (dois) ou mais lances iguais**, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro ([Dec. nº 5.450/2005, art. 24, § 4º](#)).

10.5. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, **vedada** a identificação da licitante ([Dec. nº 5.450/2005, art. 24, § 5º](#)).

10.6. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados. ([Dec. nº 5.450/2005, art. 24, § 10](#)).

10.6.1. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

10.6.2. Quando a **desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos**, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação ([Dec. nº 5.450/2005, art. 24, § 11](#)).

10.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do pregoeiro ([Dec. nº 5.450/2005, art. 24, § 6º](#)). O sistema eletrônico encaminhará AVISO de fechamento iminente dos lances, **após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances** ([Dec. nº 5.450/2005, art. 24, § 7º](#)).

10.8. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação da licitante conforme disposições do presente edital ([Dec. nº 5.450/2005, art. 25, caput](#)).

10.8.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta da licitante mais bem classificado ([Dec. nº 7.892/2013, art. 10, caput](#)). A apresentação destas novas propostas não prejudicará o resultado do certame em relação à licitante mais bem classificado ([Dec. nº 7.892/2013, art. 10, Parágrafo único](#)).

10.8.2. Após o **encerramento** da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no presente edital e respectivos anexos ([Dec. nº 7.892/2013, art. 24, § 8º](#)).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

10.8.3. A **negociação** será realizada por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes ([Dec. nº 5.450/2005](#), art. 24, § 9º).

11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

11. Disposições relativas ao Julgamento das Propostas de Preços.

11.1. Após o encerramento da etapa de lances, o pregoeiro efetuará o julgamento da proposta de **MENOR VALOR** e poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contrapropostas, diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

11.2. O julgamento da proposta será pelo **MENOR PREÇO DO GRUPO**.

11.3. Nas propostas a serem enviadas, deverão constar os valores discriminados por item, além de informado o valor global, e também:

11.3.1. Não poderão apresentar valores “fracionados”, que dificultem a cobrança dos produtos, ou seja, valores como, por exemplo: R\$ 1,67 ou R\$ 1,63. Só será permitida a oferta de produtos com preços tendo como final 5 ou 0, como por exemplo: R\$ 1,60; R\$ 1,65; R\$ 1,70 e assim por diante.

11.3.2. Razão social do licitante, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, bem como nome do proponente ou seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa.

11.3.3. Conter prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

11.3.4. Descrição detalhada dos produtos ofertados conforme o **MODELO DE PROPOSTA (Anexo II)** onde deverão constar os preços unitários de cada um dos itens que a compõe, sendo observado os valores máximos admissíveis de cada item conforme **Encarte B** do Termo de Referência, devendo ainda constar o **VALOR GLOBAL** da proposta ajustada ao lance vencedor.

11.3.5. A **apresentação da Planilha de formação de preços, conforme o MODELO DE PROPOSTA (Anexo II)**, completamente preenchida, é obrigatória sob pena de desclassificação.

11.3.6. Os valores apresentados deverão conter apenas 02 (duas) casas decimais, com valor exato (sem dízima).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

11.3.7. A cotação de preços, deverá ser em moeda corrente nacional, expressos em algarismos e por extenso.

11.3.8. Declaração expressa informando que os preços da proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, embalagens, frete, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;

11.3.9. Oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou de marcas ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado;

11.3.10. Deverá conter quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos se omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo os respectivos bens serem fornecidos à UFSB sem ônus adicionais.

11.4. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

11.5. Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

11.6. Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

11.7. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, caso seja omissa ou apresente irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e que:

11.7.1. Contenha vícios ou ilegalidades;

11.7.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

11.7.3. Apresente preços finais para cada item superiores aos valores máximos estabelecidos, conforme Planilha constante do **Encarte B** do Termo de Referência, **Anexo I** deste Edital;

11.7.4. Apresentar preços que sejam manifestamente inexequíveis;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

11.7.5. Apresente preço baseado em outras propostas, inclusive com o oferecimento de redução sobre a de menor valor, que não seja na disputa de lances ofertados via sistema eletrônico, na fase própria;

11.7.6. Apresente qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, bem como preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes;

11.7.7. Não vier a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação aos preços unitários e global.

11.7.7.1. Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.

11.8. A apresentação da proposta implicará a plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

11.9. Não serão admitidas retificações ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez recebidas as propostas, exceto no caso de nova disputa por meio de lances inseridos no sistema eletrônico, conforme previsto no Edital.

12 – DA HABILITAÇÃO

12. Disposições relativas a Habilitação.

12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1. SICAF;

12.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

12.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

12.1.4. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidas, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

12.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.1.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.1.5.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.1.5.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

12.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.1.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.2. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. [10](#), [11](#), [12](#), [13](#), [14](#), [15](#) e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

12.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

12.3. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

12.4. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

12.4.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

12.5. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

12.5.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

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

12.5.1.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

12.5.1.5. Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

12.5.1.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

12.5.1.7. No caso de exercício de atividade que assim o exija: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

12.5.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

12.5.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

12.5.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

12.5.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

12.5.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

12.5.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.5.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;

12.5.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.5.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

12.5.2.9. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal, em caso de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, será assegurado o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante e mediante justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa ([LC nº 123/2006, art. 43, § 1º](#)).

12.5.2.10. Para as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP que não



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

regularizarem a documentação no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços – ARP e/ou Contrato, ou revogar a licitação ([LC nº 123/2006, art. 43 § 2º](#)).

12.5.3. Relativos à Qualificação Técnica:

12.5.3.1. A Licitante vencedora deverá apresentar, na etapa de habilitação, uma declaração (ou atestado) de capacidade técnica, ou mais, expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

12.5.4. Regularidade Econômico Financeira:

12.5.4.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;

12.5.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

12.5.4.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

12.5.4.2.2. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

12.5.4.3. A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta online, no caso de empresas inscritas no SICAF:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

12.5.5. Durante a fase de habilitação, e somente após solicitação do pregoeiro, a licitante vencedora que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de **Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a **10 % (dez por cento) do valor total estimado da contratação daqueles itens que ela irá fornecer.****

12.6. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

12.7. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital.

12.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

12.9. Serão inabilitadas as empresas que não atenderem aos requisitos de habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, seja por apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.10. Poderão ser inabilitadas as empresas que não apresentarem as declarações exigidas nos anexos deste edital.

12.11. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

12.12. No julgamento da habilitação, o pregoeiro e equipe de apoio poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação;

13 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13. Disposições relativas a Reabertura da Sessão Pública.

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.4. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14. Das disposições relativas aos Recursos Administrativos.

14.1. Declarado o vencedor, e depois de decorrida a fase de regularização fiscal, nos casos em que o licitante vencedor seja Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, **de forma imediata e motivada**, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

14.1.1. O Pregoeiro assegurará tempo **mínimo de 30 (trinta) minutos** para que o licitante manifeste motivadamente sua intenção de recorrer.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

14.1.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

14.1.3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

14.1.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

14.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, **o prazo de três dias** para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ou por e-mail por meio do endereço eletrônico licitacao.ufsb@gmail.com, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.3. A decisão do pregoeiro será sempre motivada e, quando mantiver sua decisão, será submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

14.4. O acolhimento do recurso implicará tão somente a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.5. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

14.6. Os autos do processo permanecerão, com vista franqueada aos interessados, na Universidade Federal do Sul da Bahia, situada na BR 415, km 39, s/n, Rua Itabuna, Bairro Ferradas, CEP: 45613-204, Itabuna/BA, nas dependências da Coordenação de compras e patrimônio, setor vinculado à Diretoria Administrativa – DIRAD.

15- DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

15. Disposições relativas à Homologação.

15.1. O objeto desta licitação será adjudicado à licitante classificada em primeiro lugar.

15.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, designada pelo dirigente máximo da Universidade Federal do Sul da Bahia, homologará o procedimento licitatório.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

16 – DO TERMO DE CONTRATO

16. Disposições relativas ao Termo de Contrato.

16.1. Após a homologação, o adjudicatário terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

16.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

16.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.2.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceite no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.4. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

17 – DO REAJUSTE

17. As disposições relativas ao reajuste do valor contratual estão estabelecidas no *Termo de Referência e Minuta do Contrato*, anexos do presente edital.

18 – DA FISCALIZAÇÃO

18. Os critérios da fiscalização da sua execução constam do *Termo de Referência* anexo do presente edital.

19 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

19. As obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA constam do *Termo de Referência* anexo do presente edital.

20 – DAS SANÇÕES

20. As disposições relativas às sanções constam do *Termo de Referência* anexo do presente Edital.

21 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21. Disposições Gerais.

21.1. Facultar-se-á ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência ou a solicitação de documentos, a fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo.

21.2. Assegurar-se-á à UFSB, órgão promotor deste pregão, o direito de revogá-lo por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovadas, pertinentes e suficientes para justificar a revogação.

21.3. A UFSB deverá anular este pregão, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, quando constatados vícios de ilegalidade.

21.4. O pregoeiro e equipe de apoio poderão prover o saneamento de falhas, de complementação de insuficiências ou ainda de correções de caráter formal no curso do procedimento, desde que o licitante possa satisfazer as exigências dentro do prazo fixado no instrumento convocatório.

21.5. Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas,



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório. A UFSB não será, em nenhum caso, responsável por esses custos.

21.6. Os proponentes responsabilizar-se-ão pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados em qualquer fase do processo licitatório.

21.7. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justificado, decorrente de fato superveniente, e aceito pelo pregoeiro.

21.8. Ocorrendo qualquer fato superveniente à data marcada para a abertura da sessão do presente pregão, que impeça sua realização, a sessão será automaticamente transferida para o **primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido**, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

21.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste pregão, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Os prazos somente iniciam e vencem em dias de expediente na UFSB.

21.10. As normas que disciplinam o presente pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

21.11. Os casos omissos, aplicar-se-ão as disposições da legislação vigente e pertinente à matéria.

22 – DAS PARTES INTEGRANTES

22. Constituem partes integrantes deste Edital todos os seus anexos, sendo, portanto, de cumprimento obrigatório.

22.1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

22.1.1. ANEXO I - Termo de Referência;

22.1.2. ANEXO II – Modelo de Proposta;

22.1.3. ANEXO III – Minuta de Contrato;

22.1.4. ANEXO IV – Fotos do Espaço e Equipamentos da Cantina.

Itabuna (BA), 26/08/2019.

FRANCISCO JOSÉ GOMES MESQUITA

Pró-Reitor de Planejamento e Administração Universidade Federal do Sul da Bahia

Portaria nº 724, de 3 de Outubro de 2017.

DOU nº 191, de 4 de Outubro de 2017.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23746.001834/2018-87

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO E VALOR ESTIMADO

1. Disposições relativas ao Objeto e Valor Estimado.

1.1. Descrição do objeto: Constitui objeto do presente instrumento a concessão administrativa de uso de espaço físico para exploração comercial de serviços de cantina, dentro do Campus da UFSB na cidade de Porto Seguro – BA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2. A proposta mais vantajosa será aquela que apresentar o **MENOR VALOR TOTAL do GRUPO**, conforme tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	CARDÁPIO MÍNIMO	Serviço	1	R\$ 148,00	R\$ 148,00
	2	VALOR FIXO ALUGUEL	Mês	12	R\$ 400,00	R\$ 4.800,00
	VALOR TOTAL DO GRUPO					R\$ 4.948,00

1.2.1. A licitação será realizada em um único grupo, contendo dois itens, sendo o item 1 formado pelo **valor total dos 26 (vinte e seis) itens da tabela do cardápio** (descritos no



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Encarte B, anexo do Termo de Referência), e o item 2 formado pelo valor fixo de aluguel a ser cobrado pela concessão do espaço, não devendo, portanto, ser objeto de disputa.

1.2.1.1. O ITEM 1 SERÁ DISPUTADO, devendo o licitante oferecer proposta para todos os 26 itens que o compõe, lançando ao final o somatório de todos eles. O valor total estimado para o item 1 é de: 148,80 (Cento e quarenta e oito reais e oitenta centavos).

1.2.1.2. O ITEM 2 NÃO SERÁ DISPUTADO, não sendo, portanto, objeto de lances, sendo este o valor fixo mensal a ser cobrado para a concessão do espaço.

1.2.1.3. O VALOR TOTAL DO GRUPO SERÁ REFERENTE AO SOMATÓRIO DOS DOIS ITENS.

1.3. Os itens elencados no Cardápio Mínimo (Conforme tabela no **Encarte B**) são itens mínimos, de caráter obrigatório, podendo ser substituídos eventualmente, desde que acordados com a Contratante.

1.3.1. Outros itens alimentares poderão ser oferecidos pela Contratada, a caráter discricionário, de acordo com sua demanda de consumo e interesse.

1.4. As refeições (**Refeição tipo Prato Feito e Buffet tipo Self-Service**) deverão ser confeccionadas em ambiente externo à área da cantina, sob a responsabilidade da Contratada, sendo apenas permitido a sua distribuição dentro do espaço disponibilizado.

1.4.1. Os lanches e outros tipos de alimentos poderão ser produzidos na cantina.

1.5. A presente contratação não importa em dispêndio financeiro por parte da Administração Pública. Os valores obtidos após a disputa, para o item 1, serão os valores disponibilizados aos consumidores. No entanto, à título de custo pela concessão, a CONTRATADA pagará um valor mensal e mais despesas com energia elétrica.

1.5.1. O valor mensal que será cobrado para a presente concessão será de **R\$ 400,00 (quatrocentos reais)**, para custeio de despesas de água/esgoto e despesas administrativas com vigilância externa.

1.5.2. A CONTRATADA recolherá via GRU o valor mensal fixado, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

1.5.2.1. O preenchimento da GRU deverá ser feito de acordo com instruções fornecidas pela CONTRATANTE.

1.5.2.2. Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no campus, superiores a 10 (dez) dias, exclusivamente sobre o valor da mensal da concessão.

DAS DESPESAS DE ENERGIA ELÉTRICA

1.6. A fatura de energia elétrica de toda a área do Campus de Porto Seguro é emitida a partir da leitura de um medidor geral, feita pela companhia concessionária de energia elétrica. No entanto, a área que será cedida dispõe de um medidor individual de energia, instalado pela CONTRATANTE, para medição do consumo mensal efetivo da cantina. Esta medição será feita pela CONTRATANTE, que efetuará os cálculos dos valores proporcionais, deduzido da fatura geral do Campus.

1.6.1. A forma adotada pela CONTRATANTE para o cálculo do valor de energia elétrica será da seguinte forma:

1.6.1.1. Conta de Energia Elétrica: Restituição pela tarifa do Grupo “B” comercial da concessionária local (Coelba), com impostos, com as devidas bandeiras tarifárias quando aplicável, pela tarifa mais atual aplicada. Caso haja alteração na metodologia de cobrança ou no valor dos impostos, será feita a readequação dos valores na proporção adequada. Será objeto de restituição qualquer consumo reativo onde o Fator de Potência seja menor que 0,92, indutivo ou capacitivo, conforme legislação em vigor. Energia consumida a restituir: (Tarifa de Consumo Ativo c/ Impostos) X (Consumo Ativo) + (Tarifa de Consumo Reativo Excedente c/ Impostos) X (Consumo Reativo Excedente).

1.6.1.1.1. Justificativa: Apesar da instituição ser tarifada pela tarifa do Grupo “A”, horossazonal verde A4, fazer a compensação na tarifa mais correta, utilizando-se dos mesmos critérios aplicados à instituição pública federal, tornaria a restituição mais cara e complexa, necessitando estimar contratação de demanda, ultrapassagem, tarifas diferenciadas por horário, entre outros aspectos técnicos e metodológicos. A tarifação



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

pelo Grupo B simplificará a apuração do valor (uma tarifa para consumo ativo e uma para consumo reativo, independentemente de horário e de demanda utilizada), e já embute no seu custo, em essência, o valor de demanda que seria aplicável. A única diferenciação aplicável seria do custo do ICMS (8,64% mais caro ao cliente comercial que ao cliente poder público federal, conforme apuração em 7/05/2019), fato que deve ser sanado pela emissão de guia de recolhimento aplicável à diferença, no sítio da Secretaria da Fazenda do Estado da Bahia. $ICMS(a\ recolher) = (Energia\ consumida\ a\ restituir) * 8,64\%$.

1.6.2. A CONTRATADA deverá efetuar o pagamento mensal do valor correspondente à energia elétrica, por meio de pagamento via Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser preenchida de acordo com instruções fornecidas pela CONTRATANTE.

1.6.2.1. O valor mensal das despesas de energia será pago pela CONTRATADA até o **5º (quinto) dia útil**, após o recebimento da notificação.

1.6.2.2. A cópia do comprovante de depósito referente ao pagamento mensal deverá ser remetida ao Fiscal de Contrato, na mesma data em que for efetuada.

1.6.2.3. O atraso no cumprimento dessa obrigação acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

2 – DAS JUSTIFICATIVAS

2. Disposições relativas às justificativas da contratação.

2.1. O Campus Sosígenes Costa, localizado na cidade de Porto Seguro - BA, funciona em três turnos, o que exige a permanência de servidores, alunos e terceirizados na Instituição durante o dia e a noite. Diferentemente de outros órgãos situados em zonas urbanas, a maioria dessas pessoas, mora em bairros distantes, ou até em outros municípios da região, o que dificulta o deslocamento diário até suas residências ou para outros pontos para fazerem as refeições.

2.2. Outro aspecto relevante para a objetivação da presente contratação é que nos arredores do Campus não existem cantinas e nem restaurantes para atender a demanda institucional, estando esse localizado a cerca de 10 quilômetros do centro da cidade de Porto Seguro, inviabilizando a



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

oferta de serviços de alimentação de qualidade com preços acessíveis para a comunidade nos arredores.

2.3. A **CONCESSÃO** visa aprimorar a rede de serviços presente no ambiente universitário, propiciando ao público interno e visitantes em geral da UFSB, a infraestrutura fundamental ao perfeito desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas.

2.4. Por conseguinte, almejando o suprimento das necessidades básicas da comunidade acadêmica, no quesito alimentação, o serviço foi planejado para o fornecimento de forma ininterrupta, no período de funcionamento diário da Instituição, ou seja, das 8h às 22h, através da implantação da **CANTINA** nas dependências do campus da UFSB.

JUSTIFICATIVA DO VALOR DA CONCESSÃO

2.5. O local onde hoje funciona o Campus da UFSB em Porto Seguro era um centro de convenções do estado da Bahia. Ele foi doado para UFSB para ser implantado um campus naquela região. Nesse espaço já existia uma estrutura com vários prédios, inclusive o espaço da cantina. A universidade se adequou a área, mas o prédio da cantina ainda continua com o mesmo espaço inicial, ou seja, estrutura com uma área total de 1.144,70m², que fora projetada para receber inúmeras pessoas para os eventos do antigo centro de convenções.

2.6. Considerando as dimensões do prédio da cantina, e a quantidade de frequentadores no local ser bem inferior ao que o local foi projetado, a cobrança de um valor de mercado do aluguel seria desinteressante para os licitantes, pois o cálculo que os avaliadores profissionais utilizam para definir o preço do aluguel tem como base o valor por metro quadrado, o que encareceria o contrato de concessão.

2.7. Nesse contexto, a Administração optou em cobrar apenas o valor dos custos de ocupação, visando aumentar o número de licitantes para obtenção de preços da alimentação mais vantajosos para a comunidade acadêmica.

2.8. Justifica-se ainda o valor cobrado, pelo fato de que se trata de prestação de atividade de apoio (serviço de cantina), considerada necessária ao desempenho da atividade do órgão. Nesse sentido, a Administração não pretende aferir lucro com a concessão do espaço físico, mas



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

viabilizar a prestação de um serviço por parte de terceira pessoa, visto que o destinatário último da prestação dos serviços é o próprio Poder Público, que satisfaz suas necessidades pela disposição de serviço prestado aos seus servidores, comunidade acadêmica e demais pessoas com que se relaciona.

2.9. O público da universidade é composto de: discentes, docentes, técnicos e terceirizados e visitantes. O objetivo da concessão do espaço da cantina do campus Sosígenes Costa é oferecer serviços de alimentação para toda a sua comunidade com o melhor custo/benefício possível. Além disso, existe no Campus muitos alunos em situação de vulnerabilidade econômica, que são contemplados por política de assistencialismo da universidade, através da concessão de auxílios específicos para alimentação. Dessa forma, é imprescindível a obtenção do menor preço possível sobre os itens alimentares considerados básicos elencados no Termo de Referência. Tais itens já foram cotados a preço de mercado local e irão para disputa com o objetivo do alcance de um valor abaixo do mercado.

2.10. Ademais, não se pode olvidar o fato de que o Campus se encontra distante do centro da cidade e os custos com o transporte dos alimentos refletirá no aumento de despesas para a empresa licitante, incidindo nos preços dos produtos/serviços a serem oferecidos.

2.11. Considerando os motivos apresentados, a Administração optou em cobrar um preço fixo para cobrir os custos de água/esgoto e despesas administrativas e energia elétrica por conta da CONTRATADA.

3 – DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3. Disposições relativas da Classificação dos Serviços.

3.1. Os serviços a serem concedidos se enquadram como **comuns**, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4 – DA ÁREA CEDIDA AO USO PARA A CONTRATADA

4. Disposições relativas a área cedida ao uso para a CONTRATADA.

4.1. A área a ser cedida pela UFSB, localiza-se no Campus Sosígenes Costa, no seguinte endereço: **Rodovia Porto Seguro/Eunápolis, BR-367, km 10, CEP: 45810-000, na cidade de**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Porto Seguro – BA.

4.1.1. A cantina tem uma área total 1.144,70m² (considerando sanitários e varandas no entorno do espaço), sendo de área útil total: 908,37m² aproximadamente.

4.1.2. Caberá à **CONTRATADA** executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento da cantina e dos serviços oferecidos;

4.1.3. As adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, objeto desta licitação, bem como alterações nas condições físicas da área a ser ocupada deverão ser submetidas à prévia aprovação da Diretoria de Infraestrutura – DINFRA/UFSB.

4.1.3.1. A **CONTRATADA** poderá realizar benfeitorias, mediante autorização da Administração do Campus Sosígenes Costa-UFSB, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título.

4.1.4. A **CONTRATADA** não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins;

4.1.5. Não haverá permissão para utilização do espaço da cantina por/para outras empresas ou instituições.

4.1.6. Durante a vigência da Concessão de uso, a **CONTRATADA** ficará responsável pela limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

5 – DA VISTORIA

5. Disposições relativas à Vistoria.

5.1. As empresas interessadas em participar da licitação poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços por representante legal devidamente qualificado para esse fim



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no **Encarte D -Modelo de Declaração de Vistoria ou Renúncia**, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.

5.2. Todavia, ainda que não obrigatória, não sendo feita essa vistoria, os licitantes não poderão utilizar-se do argumento de não tê-la realizado, para justificar quaisquer falhas ou omissões em suas propostas, bem como eximir-se de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do contrato.

5.3. Caso a licitante não realize a vistoria técnica, deverá apresentar, em substituição ao atestado de vistoria, declaração de renúncia, declarando que optou pela não realização de vistoria assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem a sua proposta ao presente processo licitatório, conforme modelo presente no **Encarte D** do Termo de Referência.

5.4. A licitante deverá apresentar, na fase de Habilitação, Declaração de Vistoria ou Renúncia, conforme modelo localizado **Encarte D** do Termo de Referência.

5.5. Estão disponíveis no **Anexo IV**, fotos da área interna do imóvel e dos equipamentos relacionados no **Encarte G**, que estarão à disposição dos licitantes.

5.6. A vistoria deverá ser previamente marcada e realizada em dias úteis, das 09h00 às 11h00 e das 14h00 às 16h00, na Coordenação Administrativa do campus de Porto Seguros, pelo telefone (73) 3288 - 8400, devendo ser efetivada até dois dias úteis antes da data fixada para a sessão pública.

6 – DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

6. Disposições relativas aos equipamentos e instalações.

6.1. A **CONTRATADA** deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas, garantindo a segurança alimentar.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

6.2. A área objeto da concessão será entregue à **CONTRATADA** nas condições em que se encontra, a qual dispõe dos equipamentos e mobiliário, disponíveis para uso, listado no **Encarte G**.

6.2.1. A responsabilidade da manutenção dos equipamentos em uso, de propriedade da **CONTRATANTE**, será da **CONTRATADA**.

6.3. A **CONTRATANTE** será responsável pela retirada de equipamentos que não estejam em uso.

6.3.1. Os equipamentos e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento e, ainda, possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia –ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

6.3.2. Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela **CONTRATADA** serão retirados por ocasião do encerramento do contrato, dentro do prazo solicitado pelo gestor do contrato.

6.3.2.1. A **CONTRATADA** deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade.

6.3.2.2. A limpeza e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos operacionais serão de responsabilidade da **CONTRATADA**.

6.3.2.3. Em caso de vício/defeito em qualquer dos equipamentos, a **CONTRATADA** deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo estipulado pelo fiscal;

6.3.2.4. Não sendo possível o conserto dos equipamentos no prazo estipulado a **CONTRATADA** deverá providenciar sua substituição por outra, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso.

7 – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7. Disposições relativas à execução dos serviços.

7.1. O horário de funcionamento deverá ser de segunda-feira à sexta-feira das 8 horas às 22



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

horas, de forma ininterrupta, nos dias de expediente do Campus, podendo haver modificação dos dias e horários, mediante aprovação de ambas as partes.

- 7.1.1 Além de lanches, na cantina serão oferecidas refeições, que serão servidas nos horários das 11h 30min às 14h (almoço) e 18h:30min às 21h:00 (jantar);
- 7.1.1.1. Os serviços de refeição a ser prestado serão do tipo: self-service, sendo também previsto o serviço *à la carte* (“prato feito”).
- 7.1.1.1.1. As refeições do tipo *à la carte* serão porcionados no buffet do self-service. Este porcionamento será feito e/ou controlado por funcionário da empresa CONTRATADA.
- 7.1.1.1.2. O porcionamento deverá estar de acordo com as gramagens mínimas estabelecidas no item 11.3 e 11.4.
- 7.1.1.1.3. As refeições do tipo self-service deverá seguir as especificações mínimas descritas no item 11.4.4.
- 7.1.1.1.4. O serviço a ser prestado durante o almoço e a janta será fornecido através de refeições transportadas o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 7.1.1.1.5. A CONTRATANTE poderá a qualquer tempo efetuar visitas, através do fiscal do contrato e eventualmente pela nutricionista da instituição, na sede da contratada sem prévio aviso.
- 7.1.1.1.6. As refeições devem ser produzidas pela CONTRATADA, em locais apropriados para esta finalidade, de acordo com as normas da vigilância sanitária e que seja de sua exploração. Após serem produzidas, as refeições devem ser imediatamente transportadas para as dependências da cantina da CONTRATANTE, em recipientes térmicos de sua propriedade adequados ao tipo do alimento a ser transportado (Hotbox), através de veículo destinado exclusivamente a esse fim.
- 7.1.1.1.7. O transporte das refeições preparadas deve ser feito em veículo dotado de certificado de vistoria da Vigilância Sanitária, certificado de dedetização/desratização, além de ser devidamente higienizado, como especificado no item 7.1.1.1.4.
- 7.1.1.1.8. O veículo de transporte de alimentos deve possuir cobertura para proteção da carga, compartimentos térmicos, com prateleiras, correntes de proteção e estrados. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem, para isso, o transporte deve se dar em via de acesso que proporcione maior rapidez e que seja a menos sinuosa possível.
- 7.1.1.1.9. Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

pela autoridade sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

- 7.1.1.1.10. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompe-los. Em nenhuma circunstância o veículo poderá transportar animais e nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- 7.1.1.1.11. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. Os materiais utilizados para proteção e fixação de cargas (estrados, cordas, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- 7.1.1.1.12. Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.
- 7.1.1.1.13. Os alimentos perecíveis devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: refrigeração: ao redor de 4°, não ultrapassando 6°C; resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento: acima de 65°C; congelamento: ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C).
- 7.1.1.1.14. Os veículos transportadores do alimento preparado devem ser higienizados diariamente, devendo a unidade dispor de POP (Procedimento Operacional Padronizado) de higienização que descreva o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.
- 7.1.1.1.14.1. A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção. A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:
- a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

7.1.1.1.15. A **CONTRATADA** deverá adotar medidas mensais, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas no veículo transportador do alimento. A **CONTRATADA** deverá apresentar o contrato do serviço, certificado de garantia e ordem de serviço com os produtos utilizados.

7.1.2. Durante a vigência do contrato, poderão ser adotados outros tipos de serviço a depender da demanda, no interesse da **CONTRATADA**, previamente autorizada pela **CONTRATANTE**.

7.2. A **CONTRATADA** deverá ofertar alimentação de qualidade em observância ao artigo 8º da Portaria Normativa da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público de nº 7, de 26.10.2016 e na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

I - Oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes todos os grupos alimentares, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;

II - Adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e evitar a de ultra processados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos e bebidas açucaradas, como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros);

III - Utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

IV-Preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar e eventualmente produzido na horta universitária;

V -Preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

- 7.3. No período de férias dos alunos, poderá ser negociado com a Direção do Campus, horário de atendimento reduzido.
- 7.4. A **CONTRATADA** terá 15 (quinze) minutos de tolerância para a abertura e 50 (cinquenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância.
- 7.4.1. O Campus poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos do Campus, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos sábados, domingos e feriados, nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação prévia da Direção do Campus de no mínimo 48 horas de antecedência.
- 7.4.2. A critério do Campus poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de até 2 (dois) dias antes da ocorrência.
- 7.5. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a **CONTRATADA** deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.
- 7.6. O mix de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar os cardápios mínimos listados no **Encarte B**.
- 7.7. Os salgados, bolos, sanduíches, etc., deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos, sendo por isso, admitida aquisição através de terceiros.
- 7.7.1. A **CONTRATADA** deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade expirado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 7.8. A **CONTRATADA** deve utilizar ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente. São proibidas as preparações nas quais os ovos permaneçam crus ou malcozidos como em maioneses caseiras, mousses, merengues entre outras preparações de alimentos. Os alimentos devem ser preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando-se sua inocuidade. Os ovos submetidos à cocção devem apresentar a gema toda dura.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

- 7.8.1. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.
- 7.8.2. Considera-se de qualidade satisfatória os serviços prestados que avaliados pelos usuários da cantina obtiverem nota igual ou superior a 10 (dez), inclusive, por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, no item –Qualidade dos Alimentos-do formulário de Pesquisa de Satisfação - **Encarte E**
- 7.8.3. A **CONTRATADA** deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo (a) Fiscal do Contrato como sem qualidade satisfatória, conforme pesquisa de satisfação realizada.
- 7.8.3.1. Os itens que não tiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do fiscal do contrato, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado.
- 7.8.3.2. O Campus Sosígenes Costa-UFSB poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.
- 7.9. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição, bem como:
- 7.9.1. Pratos de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;
- 7.9.2. Xícaras com pires de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;
- 7.9.3. Conjuntos de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca), devendo ser embalados, individualmente, em guardanapos de papel, sem o uso de sacos plásticos;
- 7.10. A **CONTRATADA** deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras:
- a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml.
- b) Guardanapo branco.
- c) Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

- 7.10.1. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto.
- 7.10.1.1. Em existindo alternativas no mercado, todos os descartáveis de plástico deverão ser substituídos por outro tipo de material biodegradável. Por exemplo, sacos de papel deverão ser sempre utilizados em substituição às sacolas plásticas.
- 7.11. A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários em local visível;
- 7.12. O serviço de cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:
- a) Guardanapo de papel;
 - b) Sal (sachê embalagem de papel);
 - c) Açúcar;
 - d) Adoçante;
 - e) Palito de dente;
 - f) Pimenta e molhos diversos;
 - g) Ketchup (sachê);
 - h) Mostarda (sachê);
 - i) Maionese (sachê).
- 7.13. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à **CONTRATADA**, não tendo o **CONTRATANTE** qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.
- 7.14. A **CONTRATADA** poderá comercializar produtos alimentícios adquiridos prontos para revenda e consumo, a exemplo de sanduiches naturais, doces, amendoins, barras de cereal etc.
- 7.15. A **CONTRATADA** deverá comercializar alimentos que atendam as características de uma alimentação saudável, e quando possível, preparações diet e light.
- 7.16. A **CONTRATADA** deverá comercializar preparações opcionais para os usuários ovolactovegetarianos.
- 7.17. A **CONTRATADA** deverá manter gêneros alimentícios em quantidade suficiente para o atendimento das condições estabelecidas, evitando a falta de itens do cardápio ou a demora no atendimento.
- 7.18. Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:
- 7.18.1. Bebidas alcólicas;
 - 7.18.2. Bilhetes lotéricos;
 - 7.18.3. Caça-níqueis;
 - 7.18.4. Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;
 - 7.18.5. Quaisquer tipos de medicamento ou produtos tóxicos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

- 7.19. Fica expressamente vedada a exposição e distribuição de propaganda político-partidária e outros tipos de propaganda ou publicidade, exceto as de cunho educativo e previamente aprovadas pela **CONTRATANTE**.
- 7.20. Proibições no interior da CANTINA:
- 7.20.1. Fumar;
 - 7.20.2. Varrer a seco;
 - 7.20.3. Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
 - 7.20.4. Ter em depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás, bem como substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes ou produtos similares);
 - 7.20.5. Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;
 - 7.20.6. Colocar letreiros, placas, anúncios, luminosos ou quaisquer outros veículos de comunicação no imóvel, sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**;
 - 7.20.7. Desenvolver no imóvel, atividade estranha à permitida.
- 7.21. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:
- 7.21.1. Código de Defesa do Consumidor;
 - 7.21.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
 - 7.21.3. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.
- 7.22. A **CONTRATADA** deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração da cantina emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.
- 7.23. É de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, providenciar junto aos Órgãos competentes, toda documentação para o funcionamento regular da cantina, prevista na legislação vigente.
- 7.23.1. A **CONTRATADA** responderá integralmente pelo surgimento de multas ou penalidades, feitas pelos Órgãos competentes, em decorrência da falta de cumprimento das normas legais para o funcionamento do estabelecimento comercial.
- 7.24. A vencedora do certame apresentará Manual de Boas Práticas e POP's (Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório, caso haja; Higiene e saúde dos manipuladores e Higienização de veículos), de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

- 7.25. O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.
- 7.26. Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do Campus Sosígenes Costa-UFSB.
- 7.27. O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do Campus Sosígenes Costa-UFSB e eventualmente pela nutricionista da universidade.
- 7.28. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, durante o horário de funcionamento.

8 – DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

8. Disposições relativas à higiene e preparação dos alimentos.
- 8.1. Deve haver rígida observância dos princípios de boas práticas de manipulação de alimentos.
- 8.2. A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral.
- 8.3. Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina.
- 8.4. As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água filtrada.
- 8.5. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.
- 8.6. A **CONTRATADA** deverá utilizar toalhas de papel não reciclável na cor branca para secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.
- 8.7. Após o preparo dos alimentos submetidos à cocção, os alimentos devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.
- 8.8. Para as refeições distribuídas em sistema self-service, as preparações devem estar dispostas em balcões aquecidos ou refrigerados.
- 8.9. Para conservação a quente, os alimentos devem ser mantidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas, devendo para isso ser armazenado em equipamentos que possibilitem esse controle como balcões térmicos ou pass-thru.
- 8.10. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos não expostos a venda devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

- 8.11. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se-á por no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- 8.11.1. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada para posterior comprovação ao fiscal do contrato.
- 8.11.2. Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 100g/100mL (cem gramas/militros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos. As amostras devem ser acondicionadas em embalagens próprias para alimentos, de primeiro uso, identificadas com, no mínimo, a denominação e data da preparação e mantidos sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE, quando solicitado.

9 – DA HIGIENE AMBIENTAL

9. Disposições relativas à higiene ambiental.

- 9.1. Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo a **CONTRATADA** com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.
- 9.2. As geladeiras, freezer, fornos, exaustores, banheiros e todos os demais locais e equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.
- 9.3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados com registro no Ministério da Saúde, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.
- 9.4. Obediência ao programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pela Fundação Nacional de Saúde –FUNASA, sendo o ônus de responsabilidade da **CONTRATADA**.
- 9.5. O recolhimento e a destinação final do lixo produzido na cantina serão de responsabilidade da **CONTRATADA** e deve seguir as orientações do programa de coleta seletiva da UFSB, no qual se exigirá também:
- 9.5.1. Que seja retirado o lixo, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de materiais necessários a esses serviços, para destinação correta e seletiva do lixo, de acordo com o programa de coleta seletiva da UFSB a qual segue as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

- 9.5.1.1. Os itens a serem reciclados devem ser acondicionados em coletores dotados de tampas acionadas sem contato manual. Estes devem ser localizados na área externa da área de produção, com distância mínima de 50m. Estes devem ser separados de acordo com seus tipos. Dentre os tipos possíveis itens a serem reciclados são:
- 9.5.1.1.1. Restos de alimentos de origem vegetal, bem como casca, sementes, resto de chás e borra de café, muitas vezes descartados durante o preparo do alimento, que serão destinados a compostagem para a horta universitária do campus em questão.
 - 9.5.1.1.2. Óleo vegetal residual utilizado em frituras deve ser acondicionado, pós resfriamento, e depositado em ECOPONTO específico do campus;
 - 9.5.1.1.3. Esponja (bucha) utilizada na higienização dos utensílios da cozinha deve ser direcionado à ECOPONTO específico do campus;
 - 9.5.1.1.4. Os resíduos sólidos e secos recicláveis, a saber: papel, plástico, metal e vidro, incluindo embalagens tetra pak, devem ser separados sem resto de resíduos orgânicos e destinados para área de armazenamento temporário do campus ou local designado pelo responsável pela sustentabilidade do campus;
 - 9.5.1.1.5. Pilhas e baterias, eventualmente utilizadas pelo serviço, devem ser descartadas em ECOPONTO específico no campus.
 - 9.5.1.1.6. Os resíduos citados neste item, orgânicos (restos de vegetais), óleo vegetal residual, esponja de uso para higienização, os sólidos e secos recicláveis (papel, plástico, metal, vidro e embalagem tetra pak) e rejeitos devem ser pesados, por tipo, toda vez que forem encaminhados para a destinação correta e os seus dados disponibilizados mensalmente ao setor de Sustentabilidade do campus afim de subsidiar o gerenciamento de resíduos da UFSB;
 - 9.5.1.1.7. A CONTRATADA deverá proceder a limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo.
- 9.6. A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

- 9.7. A vencedora do certame realizará dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo sofrer faxina geral, no fim-de-semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** deverá apresentar o contrato do serviço, certificado de garantia e ordem de serviço com os produtos utilizados.
- 9.8. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar coletores de lixo próprios e com identificação apropriada (Resolução CONAMA 275 de 2001) que permitam a segregação do lixo nas seguintes categorias, no mínimo: resíduo seco reciclável (papel, plástico, metal e vidro), resíduos orgânicos (somente restos vegetais) e resíduo não-recicláveis (rejeitos - lixo destinado à coleta pública municipal que deve incluir os demais resíduos orgânicos);
- 9.9. Os coletores deverão ser posicionados em locais apropriado, para utilização da mesma;
- 9.10. Os resíduos deverão ser dispostos adequadamente em recipientes de fácil limpeza (devem ser providos com tampas acionadas por pedal), em sacos plásticos (Resolução CONAMA 275 de 2001) com identificação em cores apropriadas que permitam o devido descarte;
- 9.11. A **CONTRATADA** fica também responsável pelo descarte adequado dos resíduos produzidos;
- 9.12. A **CONTRATADA** deverá adotar soluções que reduza a geração de resíduos, a exemplo do estímulo de descontos em bebidas para quem não utilizar copos descartáveis e a não oferta de canudos plásticos para os usuários;
- 9.13. Desde que avisada previamente, a **CONTRATADA** poderá ser acionada para fornecer relatórios sobre a composição e volumes dos resíduos produzidos.
- 9.14. A **CONTRATADA** deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, segundo as recomendações da ANVISA presente na RDC 216, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e/ou proliferação dos mesmos;
- 9.15. As substâncias utilizadas para o controle de vetores e pragas deverão ser, prioritariamente, biodegradáveis, quando disponíveis no mercado.

10 – DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

10. Disposições relativas ao Preço e do Reajuste.

10.1. Do reajuste de preços do fornecimento de refeições e lanches (Cardápio Mínimo):



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

- 10.1.1. Os valores de referência deste Termo de Referência foram calculados com base em pesquisa de mercado de cantinas e lanchonetes da região, conforme registros anexados ao processo.
- 10.1.2. Os participantes deverão apresentar especificação detalhada dos itens que serão oferecidos, com as respectivas quantidades (gramaturas) e variedades, utilizando sempre, quando cabível, o per capita ou porções conforme o **Encarte B**.
- 10.1.3. O quadro demonstrado no **Encarte B** mostra os valores médios unitários obtidos pela pesquisa de mercado, o que caracterizará o valor MÁXIMO permitido a ser cobrado pela empresa que vencer a licitação.
- 10.1.4. Os preços referentes aos itens do Cardápio Mínimo (Conforme tabela no **Encarte B**) poderão ser reajustados anualmente, observado um interregno mínimo de 12 (doze) meses, calculados pela média IPCA - IBGE ou outro índice substitutivo, em conformidade com o disposto o Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94.
- 10.1.5. À CONTRATADA cabe a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

10.2. Do reajuste de preços do espaço objeto da cessão de uso (Valor Fixo Aluguel):

- 10.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorridos 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGP-M do período divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.
- 10.2.2. Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONTRATADA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela CONTRATANTE, manifestando concordância ou não com o solicitado.

11 - DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

11. Disposições relativas ao Cardápio Mínimo Exigido.

11.1. A CONTRATADA deverá fornecer lanches e refeições de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo Campus Sosígenes Costa-UFSB e, sempre que possível, optando por ingredientes naturais produzidos pela agricultura familiar e em sistemas agroecológicos.

11.2. As refeições, salgados, bolos, sanduíches, etc. deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.

11.3. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches e refeições, seguindo o cardápio mínimo a seguir:

Item	Especificação material/Serviço	do	Und
1	Água mineral (com gás)		500ml
2	Água mineral (sem gás)		500ml
3	Café		100ml
4	Café com leite (Tradicional ou sem lactose)		200ml
5	Chá quente (sachê)		200ml
6	Iogurte/ Bebida láctea (Tradicional e sem lactose)		170g
7	Refrigerante (sabores diversos)		350ml
8	Suco de Frutas (in natura ou polpa)		300ml
9	Vitamina de Frutas (mínimo de 3 tipos de Fruta)		300ml
10	Salada de Frutas		200ml
11	Salgado Assado - Mínimo de 3 sabores		80g
12	Salgados fritos - Mínimo de 3 sabores		80g
13	Pão delícia		80g



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

14	Bolo caseiro - Mínimo 2 sabores	40g
15	Pão com ovo	100g
16	Misto quente - Pão de forma tradicional (50g), Queijo (30g) Presunto (30g)	110g
17	Hamburguer simples: Pão de hambúrguer (50g), hamburguer (110g), Salada (35g)	195g
18	Cheeseburger: Pão de hambúrguer (50g), hamburguer (110g), Salada (35g), queijo (30g)	225g
19	Hambúrguer completo: Pão de hambúrguer (50g), hamburguer (110g), Salada (35g), Queijo (30g), Presunto (30g), Ovo (50g)	305g
20	Minipizza	200g
21	Pão de queijo Mineiro	120g



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

	Refeição tipo Prato Feito	
22	Prato proteico- carne bovina ou suína (1ª qualidade) ou carne branca (frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido) e opção ovolactovegetariana; - 150g Arroz branco ou arroz integral ou macarrão - 100g Feijão preto ou feijão carioca-100g; - Purê ou salada cozida-150g; - Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais- 100g	600g
23	Sopa/Caldo	300ml
24	Torta (limão, chocolate, morango, entre outras)	120g
25	Doces simples (Brigadeiro, casadinho, beijinho, entre outros)	20g
26	Buffet tipo Self-Service	1kg

11.3.1. O Prato Principal e a opção ovolactovegetariana deverão obedecer a relação de 70/30, respectivamente, podendo ter uma variação máxima de 10% a ser aprovado pela fiscalização do contrato no momento da aprovação do cardápio. A opção ovolactovegetariana deverá obedecer à especificação descrita no item 10.4.2. Caso o comensal não queira a opção ovolactovegetariana disponível no dia, ele poderá escolher entre o prato principal e a opção carne.

11.3.2. O comensal poderá escolher um tipo de arroz (integral ou parboilizado).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

NOTA 01- Os molhos para saladas serão servidos à parte, preparados à base de azeite puro de oliva 0,5% acidez, limão ou vinagre de maçã, iogurte e temperos verdes, cebola, pimentão, etc. Não adicionar maionese às preparações.

NOTA 02 – Deverá haver uma mesa contendo os seguintes itens: Farinheira, molheiro, porta guardanapos, porta palito e saleiro.

NOTA 03 - Tanto o arroz branco quanto o integral podem ser servidos simples ou com variações, porém não devem conter alimentos de origem animal.

NOTA 04- Vegetais como espinafre, rúcula, couve, couve-flor e brócolis devem ser incluídos no cardápio pelo menos 1 vez por semana.

11.4. Especificações para gêneros alimentícios, preparações e quantidades para as refeições – almoço e jantar:

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade mínima em (g) pronta
Saladas (cruas e cozidas)	Hortifrutigranjeiros, grãos e massas.	Folhosos e vegetais crus	100g
		Legumes cozidos, maioneses, salpicão.	150g
		Saladas com massas ou grãos.	150g
Prato principal e opção (Carnes)	Bovina sem osso	Grelhados, assados	150 g
		Cozida	180g
		Ensopado com legumes	300g
		Milanesa/empanada	160g
		Almôndegas	150g
		Charque com abóbora	
	• Charque	150g	
	• Abóbora	100g	
	Suína	Pernil/lombo	150g
Carré		180g	
Aves com osso e sem pele		Assada	180g
	Cozida	180g	
	Ensopada com legumes	300g	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade mínima em (g) pronta
	Aves sem osso e sem pele	Grelhado Cozida Milanesa	150g 150g 160g
	Peixes	Filé grelhado Filé empanado Posta assada, cozida ou grelhada Posta empanada	150g 160g 180g – 200g 200g – 220g
OPÇÕES OVOLACTOVEGETARIANAS	Omelete	Recheio à base de soja ou ricota	150 g (90g de recheio)
	Proteína texturizada de soja.	Preparação a base de soja texturizada. Preparação a base de soja texturizada com outros ingredientes	150g 130g de soja; 20g de outros ingredientes
	Panqueca (soja/queijo, com ou sem vegetais) com molho de tomate	-	160g (100g de recheio)
	Suflê de queijo (com ou sem vegetais)	-	200g (70g de queijo)
	Quiche (soja/ queijo, com ou sem vegetais)	-	200 g (Recheio 120g, sendo 80 - 100g de fontes proteicas)
	Empadão (soja/queijo, com ou sem vegetais).	-	150g (Recheio 80g de fontes proteicas)
	Frigideira/torta	Recheio: vegetais com queijo ou soja	200g (100g de recheio)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade mínima em (g) pronta
Prato misto	Feijoada	Total	300g
		Feijão preto	120g
		Charque	20g
		Lombo suíno salgado	20g
		Costela suína salgada	20g
		Linguiça calabresa	20g
		Carne bovina dianteira	80g
		Carne suína defumada	20g
	Dobradinha	Total	300g
Feijão Branco		120g	
Bucho bovino		80g	
Charque		20g	
Linguiça calabresa		30g	
Lombo suíno salgado		30g	
Cozido	Total	300g	
	Carne bovina	80g	
	Charque	25g	
	Linguiça calabresa	30g	
	Bacon	15g	
	Batata	20g	
	Abóbora	20g	
	Chuchu	20g	
	Cenoura	20g	
	Quiabo	20g	
	Batata doce	20g	
	Aipim	20g	
	Couve folha	5g	
	Repolho	5g	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade mínima em (g) pronta
	Quiabada	Total Quiabo Charque Linguiça calabresa Camarão seco Carne bovina dianteira	300g 120g 40g 40g 20g 80g
	Lasanha	Total Recheio Massa e molho	300g 130g 170g
	Escondidinho (carne, carne do sol ou frango)	Total Carne do sol ou carne bovina sem osso ou peito de frango Purê de batata ou de aipim	300g 130g 170g
	Espeto misto (carne bovina, frango e calabresa)	Total Carne bovina Frango Linguiça calabresa	150g 50g 50g 50g
	Arrumadinho de carne do sol	Total Carne do sol Linguiça calabresa Charque Feijão fradinho Vinagrete Farofa de manteiga	300g 90g 20g 40g 80g 40g 30g



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade mínima em (g) pronta
	Arrumadinho de frango	Total	300g
		Peito de frango	90g
		Linguiça calabresa	20g
		Frango defumado	40g
		Feijão fradinho	80g
		Vinagrete	40g
		Farofa de manteiga	30g
	Risoto	Total	250g
Arroz	100g		
Carne bovina ou peito de frango	100g		
Legumes e outros ingredientes	50g		
Macarrão de forno	Total	250g (130g de macarrão, 90g de Carne bovina ou frango e 30g queijo)	
Fricassé	Total	200g	
Strogonoff	Total	160g	
	Carne bovina ou peito de frango	120g	
	Creme de leite	40g	
Panqueca (carne bovina ou frango)	-	160g (100g de recheio)	
Omelete (carne ou frango)	-	150 g (90g de recheio)	
Frigideira/torta	-	200g (150g de recheio)	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade mínima em (g) pronta
Guarnição	Legumes	Cozidos, grelhados, purê, suflê, assado	150 g
	Massas	Cozidas e com molhos variados (ao sugo, bolonhesa, branco, dentre outros).	150 g
	Farofa	Preparação a base de farinha de mandioca	70 g
	Pirão, Vatapá, Caruru	-	100 g
Acompanhamentos	Arroz parboilizado Tipo 1	Cozido	100g
	Arroz parboilizado Tipo 1 cozido com vegetais	Total Arroz cozido Vegetais	100g 70g 30g
	Arroz integral	Cozido	100g
	Arroz integral cozido com vegetais	Total Arroz integral Vegetais	100g 70g 30g
	Arroz especial (a grega, com legumes, com lentilha, dentre outros)	Total Arroz Outros ingredientes	100g 70g 30g
	Feijão Tipo 1- Carioquinha, Preto, Branco e Fradinho (sem carne)	Cozido Tropeiro, tutu (com carne)	100g 100g
	Molhos para saladas	Vinagre, sal e azeite de oliva extra virgem, pimenta	Q. s.
Sobremesa	Fruta	Melancia	250g
		Maçã, pera, pêssego, goiaba, caqui, laranja.	1 unidade (mínimo 100g)
		Manga, melão, mamão, abacaxi (à francesa), tangerina, banana, uva, ameixa, morango.	100g



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade mínima em (g) pronta
	Salada de Frutas	Frutas diversas	200mL
	Doces	Pudins, flans, mousses, gelatinas e similares	70g
		Doces industrializados pastosos	50g
		Doces industrializados embalagem individual (pé de moleque, paçoca, cocada, pé de moça, outros)	1 unidade padrão
Bebida não alcoólica	Suco de polpa de fruta pasteurizada	-	250 mL

11.4.1. Incidência mensal mínima das preparações cárneas e opções ovo lacto vegetarianas das refeições almoço e jantar:

Preparações cárneas	Utilização no mês	
	Almoço	Jantar
Arrumadinho (carne do sol, frango)	1	1
Ave com osso e sem pele (coxa / sobrecoxa)	2	2
Ave sem osso e sem pele (peito)	2	2
Carne bovina sem osso	2	2
Carne suína	2	1
Escondidinho (carne, carne do sol ou frango)	1	2
Fricassé	1	1
Espeto Misto	1	1
Frigideira ou torta	1	1
Lasanha	1	1
Macarrão de forno	1	1
Omelete	1	1
Panqueca (carne ou frango)	1	2
Peixe	2	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Preparações cárneas	Utilização no mês	
Preparações mistas ou tipo paneladas (dobradinha, feijoada, cozido, quiabada)	2	2
Risoto	1	1
Strogonoff	1	1
Opções Ovolactovegetarianas	Almoço	Jantar
Empadão	3	3
Frigideira / torta	3	3
Omelete	4	3
Panqueca	3	4
Proteína texturizada de soja	3	3
Quiche	4	3
Sufê de queijo com legumes	3	4

11.4.2. Incidência mínima semanal das sobremesas no almoço e no jantar:

TIPO	FREQUÊNCIA	
	Almoço	Jantar
Frutas*	4 vezes/semana	4 vezes/semana
Salada de frutas	1 vez/mês	1 vez/mês
Doce	5 vez/semana	-

*Sugestões: Abacaxi, banana da prata, mamão, maçã, melão, melancia, goiaba, tangerina ponkan.

11.4.3. Especificações técnicas para carnes das preparações que compõem o prato principal e a opção:

Tipo de preparação	Tipo / especificação
Bife de carne Bovina	Cortes de traseiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Carne assada	Cortes de traseiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

	padronizadas.
Ensopados	Cortes de dianteiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Ensopados com legumes	Cortes de dianteiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Carne de sol	Cortes de traseiro, desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Bisteca (carré) suína	Corte com osso (carré) sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Lombo ou pernil de carne suína	Corte sem osso, sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Coxa e ou sobre coxa de frango assada	Corte com osso sem gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Coxa e ou sobre coxa de frango ensopada	Corte com osso sem gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Peito de frango grelhado/assado	Corte com osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Peito de frango ensopado	Corte com osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Peito de frango grelhado	Corte sem osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Peito de frango ensopado	Corte sem osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Peixes de água salgada (filé)	Filé de peixe congelado, em porções uniformes e padronizadas (merluza ou pescada).
Peixes de água salgada (posta)	Posta de peixe congelada, em porções uniformes e padronizadas (merluza ou pescada ou curvina ou cação).
Espeto misto (carne de frango,	File de carne de frango desossado, carne bovina (alcatra ou contra file desossado) e calabresa, todos sem gordura aparente, sebos e peles e



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

bovina e calabresa)	certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Espeto misto (carne de frango, bovina e calabresa)	File de carne de frango desossado, carne bovina (alcatra ou contra file desossado) e calabresa, todos sem gordura aparente, sebos e peles e certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.

11.4.4. Especificações técnicas para Refeição tipo Self-Service:

Preparação	Quantidade Diária	Tipo
Salada	06	- 3 tipos de salada crua (contendo no mínimo 3 ingredientes); - 3 tipos de salada cozida.
Arroz	02	- 2 tipos de arroz, sendo 1 tipo integral;
Leguminosa	02	- 1 tipo de feijão e outro tipo de leguminosa;
Acompanhamento	02	- 1 tipo de macarrão; - 1 tipo de purê, ou farofa, ou massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc..) ou tubérculo ou raiz, ou legume gratinado, etc.
Prato Principal	03	- 3 opções de preparações cárneas, sendo 1 opção carne vermelha, 1 opção de carne branca (peixe ou frango) e 1 opção ovolactovegetariana;
Sobremesa	02	Fruta (variando diariamente) e doce (variando diariamente)
Suco	01	Natural ou polpa, diversos sabores



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

12 - DO PÚBLICO ESTIMADO

12. Disposições relativas ao público estimado.

- 12.1. Para fins de avaliação da clientela, estimam-se com base no quadro de pessoal, o quantitativo estimado de pessoas nas dependências do Campus é de 798 (setecentos e noventa e oito) pessoas, sendo: 113 docentes, 42 técnicos-administrativos e 23 terceirizados e 620 discentes matriculados, este número significa apenas a quantidade de pessoas possíveis que transitam no Campus Sosígenes Costa, não significando que o número indicado é a quantidade de consumidores / comensais.
- 12.2. É importante salientar que o Campus Sosígenes Costa se localiza dentro do Centro de Convenções de Porto Seguro e, portanto, frequentemente o espaço é requerido para eventos não só da UFSB, como também de outros órgãos. Dessa forma, a **CONTRATANTE** deverá comunicar à **CONTRATADA** com uma antecedência mínima de 20 (vinte) dias, a ocorrência destes, para que a mesma se adeque ao possível aumento de demanda.
- 12.3. Os eventos programados extraordinariamente também deverão ser comunicados pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** para que a mesma possa se planejar, conforme negociado com a Administração do campus.

13 - DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

13. Disposições relativas aos empregados e das qualificações.

- 13.1. A **CONTRATADA** manterá seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda nas dependências do Campus Sosígenes Costa-UFSB, devidamente uniformizado, bem como sujeitos às normas disciplinares do órgão.
- 13.2. A **CONTRATADA** deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste contrato, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros.
- 13.3. A **CONTRATADA** proverá o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras situações análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.
- 13.4. A **CONTRATADA** deverá fornecer aos trabalhadores as vestimentas adequadas,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho (calçados antiderrapantes, uniforme, luvas, gorro, jaleco etc.). Manter em local de fácil acesso para os visitantes, vestimentas de forma descartável para adentrar o serviço, quando necessário.

- 13.4.1. Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.
- 13.4.2. A **CONTRATADA** deverá manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.
- 13.4.3. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio.
- 13.4.4. O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara e touca deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.
- 13.4.5. Os fregueses serão atendidos mediante pagamento ao caixa da lanchonete do preço correspondente, em moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito ou vale-refeição.
- 13.4.6. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.
- 13.4.7. Os responsáveis pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser comprovadamente submetidos a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.
- 13.4.8. Funcionário que estiver na função de Caixa ou Serviços Gerais não poderá manipular alimentos.
- 13.5. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da **CONTRATADA**, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à **CONTRATANTE**, por meio do Fiscal do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.
- 13.6. A **CONTRATADA** deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

14 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14. Disposições relativas às obrigações da CONTRATADA.

- 14.1. Realizar o pagamento das despesas de energia elétrica até o vencimento do prazo e encaminhar os comprovantes para o fiscal do contrato;
- 14.2. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 14.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a aplicar as penalidades prevista na legislação vigente;
- 14.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 14.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 14.6. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à **CONTRATANTE**;
- 14.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 14.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 14.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.10. Iniciar suas atividades no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada por mais trinta dias a critério da Administração.
- 14.11. Observar a conformidade de horário de seu funcionamento com o horário de funcionamento do Campus Sosígenes Costa-UFSB.
- 14.12. Utilizar a área a ser locada, exclusivamente, para instalação da cantina fornecendo todo



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

peçoal necessário a seu perfeito funcionamento.

- 14.13. Abster-se de transferir a outrem, no todo ou em parte, a área sob sua responsabilidade.
- 14.14. Mobiliário e fornecer todos os equipamentos e utensílios da cantina, necessários à fiel execução dos serviços pretendidos neste instrumento, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;
- 14.15. Arcar com as despesas das instalações de balcões, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.
- 14.16. Em caso de rescisão, a **CONTRATADA** deve restituir a área cedida nas condições originais,
- 14.17. Respeitar as normas regimentais e regulamentadoras do Campus Sosígenes Costa-UFSB, bem como as normas de utilização do imóvel, por si, seus propostos ou empregados.
- 14.18. Comunicar ao fiscal do contrato por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 14.19. Corrigir, no prazo determinado pelo Campus Sosígenes Costa-UFSB, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal de contrato.
- 14.20. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos.
- 14.21. Indicar ao Campus Sosígenes Costa-UFSB o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.
- 14.22. Acatar as orientações do fiscal do futuro contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 14.23. Assegurar o livre acesso do fiscal do contrato às dependências privativas da cantina, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim como informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;
- 14.24. Manter seus empregados, devidamente treinados e capacitados para o preparo dos alimentos e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete, assim como para o atendimento cordial, rápido e eficiente aos consumidores;
- 14.25. Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no disposto no **Item 11.3** deste Termo de Referência.
- 14.26. Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas;
- 14.27. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 14.28. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

alimentos;

- 14.29. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, e guardar sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise laboratorial.
- 14.30. Todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante são exclusivamente da CONTRATADA, assim como toda responsabilidade que o caso requer.
- 14.31. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do **Encarte B**, em Anexo, no horário de funcionamento da lanchonete, ficando sujeita às penalidades previstas no **Item 21**, deste Termo de Referência, em caso de oferta insuficiente;
- 14.32. Disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis, inclusive os copos para refrigerantes e refrescos, quando se tratar de material para entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas;
- 14.33. Manter a área cedida e os equipamentos no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.
- 14.34. Realizar, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gorduras localizadas as áreas de serviço.
- 14.35. Recolher, imediatamente após o término do expediente da cantina, os restos de lanches, não podendo deixar armazenados.
- 14.36. Fazer a coleta seletiva de lixo, de acordo com o programa de coleta seletiva da UFSB e conforme orientações no **item 9** deste termo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo.
- 14.37. Prestar informações, ao setor de Sustentabilidade do campus, sobre o quantitativo mensal do consumo de copos e demais descartáveis e papel toalha, em unidades, de modo a subsidiar o gerenciamento dos padrões de consumo no âmbito do programa de coleta seletiva da UFSB;
- 14.38. Manter os banheiros na devida ordem, não sendo permitido depósito de quaisquer tipos de objetos.
- 14.39. Fornecer ao Campus Sosígenes Costa-UFSB a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, ao fiscal do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído.
- 14.40. Substituir, sempre que exigido pelo Campus Sosígenes Costa-UFSB, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da **CONTRATANTE**, ou ainda, incompatíveis com o



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

exercício das funções que lhe foram atribuídas.

- 14.41. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;
- 14.42. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolorosamente por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor Campus Sosígenes Costa-UFSB;
- 14.43. Responsabilizar-se pelo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa de seus representantes ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato.
- 14.44. Apresentar Manual de Boas Práticas e POP's (Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores e Higienização de veículos), de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária –ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.
- 14.45. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no Cumprimento de normas, cientificando o Campus Sosígenes Costa-UFSB do resultado das inspeções.
- 14.46. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com prazo de validade expirado ou com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 14.47. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.
- 14.48. Providenciar junto aos órgãos competentes, obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
- 14.49. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem às cláusulas e condições pactuadas na avença, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

15 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15. Disposições relativas às obrigações da CONTRATANTE.
- 15.1. Colocar à disposição da **CONTRATADA** os espaços destinados à execução dos serviços.
- 15.2. Fornecer **“Declaração de Vistoria”** às empresas que vistoriaram a área, declarando que a



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

empresa vistoriou os locais onde serão prestados os serviços, e que tomou conhecimento, mediante inspeção e coleta de informações, das condições e peculiaridades inerentes à execução dos serviços, ocasião em que seriam sanadas as dúvidas existentes.

- 15.3. Assegurar o acesso dos empregados da **CONTRATADA**, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas.
- 15.4. Prestar ao representante da empresa informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e sejam necessários ao funcionamento da cantina.
- 15.5. Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.
- 15.6. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para as reformas de adequação do espaço físico a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia.
- 15.7. Informar nome e telefone do servidor responsável pela fiscalização do contrato, mantendo tais dados atualizados.
- 15.8. Exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a execução dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, e, ainda, aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a **CONTRATADA** desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência.
- 15.9. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações, por meio do fiscal do contrato ou da nutricionista da instituição.
- 15.10. Promover, semestralmente, ou quando julgar necessário, pesquisa de satisfação, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do Campus Sosígenes Costa-UFSB, frequentadores da cantina, conforme **Encarte E**, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.
- 15.11. Afixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.
- 15.12. Efetuar a leitura no medidor de energia, repassando os valores devidos à **CONTRATADA**;
- 15.13. Notificar a empresa, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções previstas no



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

contrato.

16 - DA SUBCONTRATAÇÃO

16. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

17 - DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

17. Disposição relativa à Alteração Subjetiva.

17.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

18. Disposições relativas à Qualificação Técnica.

18.1. A Licitante vencedora deverá apresentar, na etapa de habilitação, uma declaração (ou atestado) de capacidade técnica, ou mais, expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de fornecimento de lanches, e preparo e fornecimento de no mínimo 25 (vinte e cinco) refeições por dia, por pelo menos 12 (doze) meses.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

19 - DO RESULTADO ESPERADO

19. Disposições relativas ao Resultado Esperado.

19.1. Espera-se que a CONTRATADA execute o objeto deste pregão com eficiência, celeridade e em conformidade total com os termos e prazos estabelecidos no edital, neste *Termo de Referência* e demais anexos.

20 – DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

20. Disposições relativas à Fiscalização e Controle.

20.1. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução do objeto licitado, reservar-se-á à CONTRATANTE o poder-dever de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a execução, conforme a [Lei nº 8666/1993, art. 58, III](#) c/c Acórdão do TCU nº 1632/2009 – Plenário.

20.1.1. A omissão ou falha de fiscalização da execução dos itens do objeto deste pregão, realizada por representante da CONTRATANTE, será devidamente apurada, não eximindo a CONTRATADA, entretanto, de sua responsabilidade exclusiva pela prestação eficiente dos serviços nos moldes do edital deste pregão e seus anexos.

20.1.2. A execução do objeto deste pregão será acompanhada e fiscalizada por um representante da CONTRATANTE especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição ([Lei nº 8666/1993, art. 67, caput](#)).

20.1.2.1. A CONTRATANTE designará oficialmente um ou mais servidores para fiscalização.

20.1.2.1.1. O servidor não poderá recusar-se a exercer a fiscalização, salvo se apresentar motivo fundado e comprovado pela Administração da CONTRATANTE ([Lei 8.112/90, art. 116, I, II, III e IV](#)).

20.1.2.1.2. A fiscalização será realizada por servidor com conhecimentos mínimos e suficientes, a fim de garantir a conformidade da execução do objeto com o programado pela Instituição CONTRATANTE.

20.1.3. Com a assinatura do instrumento de contrato, a CONTRATADA compromete-se a submeter-se a todos os métodos de inspeção, verificação e controle adotados pela



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

fiscalização, obrigando-se a fornecer dados, explicações, esclarecimentos, soluções, comunicações ou quaisquer outros elementos necessários à execução destes métodos.

- 20.2. O servidor fiscal deverá exigir por escrito que seja substituído quaisquer itens do objeto executados pela CONTRATADA em desacordo com as normas ou especificações previstas no presente edital e respectivos anexos, visando sempre ao interesse da coletividade, à continuidade dos serviços públicos, à integridade do patrimônio público e à eficiência da Instituição CONTRATANTE.
- 20.3. No que diz respeito a decisões a serem tomadas e que exorbitem de sua competência, o servidor fiscal deverá solicitar formalmente e por escrito as devidas providências à autoridade administrativa que lhe seja imediatamente superior, a qual, atendendo à solicitação, incumbir-se-á de adotar em tempo hábil as medidas pertinentes.
- 20.4. A empresa é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado.

21 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21. Disposições relativas às Sanções Administrativas.

- 21.1. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida neste Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento do fornecimento/realização de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e de contratar com a União e será descredenciada no [SICAF](#), pelo **prazo de até 5 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas neste *Termo de Referência*.
- 21.2. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pelo fornecedor, sem justificativa aceita pela Administração, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
- I.** advertência;
 - II.** multa;
 - III.** impedimento de licitar e de contratar com a União e o descredenciamento da empresa junto ao [SICAF](#), pelo **prazo de até 5 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas no presente Edital e respectivos anexos e das demais cominações legais em conformidade o previsto no [art. 7º da Lei nº 10.520/2002](#);
 - IV.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes ou depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

- 21.3. As Multas deverão ser recolhidas exclusivamente em agências do Banco do Brasil S.A., por meio do pagamento via Guia de Recolhimento da União – GRU, a ser preenchida de acordo com instruções fornecidas pela CONTRATANTE, pelo cometimento de infrações, conforme disposto a seguir, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial:

INFRAÇÃO	GRAU
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais (contagem de infração por dia).	5
2) Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, (contagem de infração por vez).	3
3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia antecedente (contagem de infração por dia).	4
4) Utilizar as dependências do Campus Sosígenes Costa para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão (contagem de infração por vez).	4
5) Servir bebida alcoólica (contagem de infração por vez).	4
6) Servir alimento contaminado ou deteriorado (contagem de infração por vez).	6



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

7) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços (contagem de infração por empregado e por dia).	2
8) Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços (contagem de infração por dia).	6
9) Deixar de:	
a) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado (contagem de infração por vez).	3
b) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições (contagem de infração por empregado e por dia).	1
c) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo (contagem de infração por dia).	4
d) Remover do local de preparação e dos refrigeradores os alimentos preparados e não servidos (contagem de infração por dia).	2
f) Manter lista de preços em lugar visível (contagem de infração por dia).	1
g) Manter documentação legal (contagem de infração por vez).	1
h) Remover o lixo (contagem de infração por dia).	4



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

i) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada.	2
j) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do responsável pela fiscalização (contagem de infração por vez).	2

21.3.1. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, com as seguintes correspondências de valores:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 30,00
2	R\$ 50,00
3	R\$ 70,00
4	R\$ 100,00
5	R\$ 150,00
6	R\$ 200,00

21.3.2. As multas poderão ser aplicadas com a advertência, impedimento de licitar e declaração de



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

inidoneidade, simultaneamente, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**.

- 21.4. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de impedimento de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.
- 21.5. Deverá ser observado o Princípio do Devido Processo Legal na hipótese de aplicação das penalidades, devendo em qualquer hipótese de aplicação de penalidade ser assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.
- 21.6. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicações de outras, previstas em Lei, inclusive responsabilização do fornecedor por eventuais perdas e danos causado à Administração.

22 – DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

22. Disposições relativas à Formalização e Vigência Contratual.

22.2. O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

22.3. A prorrogação do prazo observará o preenchimento dos requisitos, abaixo enumerados, de forma simultânea e autorizado formalmente pela Autoridade Competente:

22.3.1. Quando os serviços forem prestados regularmente, devidamente atestados pelo fiscal do contrato;

22.3.2. A Administração **CONTRATANTE** tenha interesse na manutenção dos serviços pela **CONTRATADA**;

22.3.3. Os valores dos preços praticados para os produtos constantes do Cardápio Mínimo (**Encarte B** deste Termo de Referência) permaneçam economicamente vantajosos para a Administração e adequados com a realidade mercadológica para o período de prorrogação subsequente, levando-se em conta o reajuste cabível até a data da assinatura da prorrogação contratual;

22.3.4. O licitante vencedor concorde expressamente com a prorrogação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

23 DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

23. Disposições relativas ao Prazo para Início dos Serviços.

23.1. O prazo para o início dos serviços do objeto deste Termo de Referência será de no máximo, 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogada por mais trinta dias a critério da Administração, contados a partir da data da celebração do contrato e recebimento da cópia das chaves.

24 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

24. Disposições relativas ao Julgamento das Propostas.

24.1. O julgamento da licitação obedecerá ao critério do tipo menor valor global. Assim o julgamento objetivará encontrar o melhor valor de cardápio em benefício dos usuários.

24.2. Os preços cotados devem incluir todas as despesas dos serviços, onde o Campus Sosígenes Costa-UFSB apenas cede o espaço para uso de serviços destinados. Assim os preços devem incluir os gastos como, funcionários, uso do espaço, produtos, impostos, mobiliário, produtos de limpeza, dentre qualquer um que se faça necessário para a perfeita execução dos serviços.

24.3. A proposta de preços deverá ser apresentada da seguinte forma:

24.3.1. Conter a razão social do licitante, o CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último, se houver;

24.3.2. Apresentação de Planilha completamente preenchida com os valores de cada item do cardápio mínimo, destacando o Valor Global para o julgamento da Proposta. Observado nos valores máximos admissíveis de cada item, conforme **Encarte B** deste Termo de Referência;

24.3.2.1. A apresentação desta Planilha é obrigatória sob pena de desclassificação;

24.3.3. Conter prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

24.4. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos termos originais, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais, alterações essas que serão analisadas pelo Pregoeiro, responsável pela Licitação.

24.5. As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, analisar detalhadamente as especificações técnicas definidas neste documento, para execução dos serviços.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

24.6. Os preços do cardápio a serem cobrados serão oferecidos pelo licitante e devem ser praticados durante a concessão Administrativa, podendo ser reajustados nos termos do **item 10** deste documento e no contrato.

25 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25. Disposições relativas às Disposições Gerais.

25.1. Observando a precariedade deste tipo de concessão acostado ao inciso VI, do Artigo 13 do Decreto nº 3725/2001, pode o serviço público, havendo interesse, revogar a qualquer tempo esta concessão independente de indenização.

25.2. O Foro para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente Termo de Referência é o da Justiça Federal – Seção Judiciária de Itabuna.

25.3. Constituem partes deste Termo de Referência:

25.3.1. Encarte “A” – Layout da Área da Cantina;

25.3.2. Encarte “B” - Cardápio Mínimo;

25.3.3. Encarte “D” - Declaração de Vistoria ou Renúncia;

25.3.4. Encarte “E” - Pesquisa de Satisfação;

25.3.5. Encarte “F” – Termo de Recebimento de Chaves;

25.3.6. Encarte “G” – Lista de Equipamentos e Mobiliários.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Itabuna (BA), // .

Responsáveis:

Fagner Joaquim Barbosa de Souza

Coordenador de Apoio Administrativo
Campus Sosígenes Costa, BA

Luce Alves Da Silva

Nutricionista
Setor de Promoção a Saúde Estudantil

26 – DA APROVAÇÃO E AUTORIZAÇÃO

26. A autoridade competente da Universidade Federal do Sul da Bahia – UFSB aprova o presente *Termo de Referência* e autoriza a contratação do objeto do presente pregão.

Itabuna (BA), de 2019

FRANCISCO JOSÉ GOMES MESQUITA

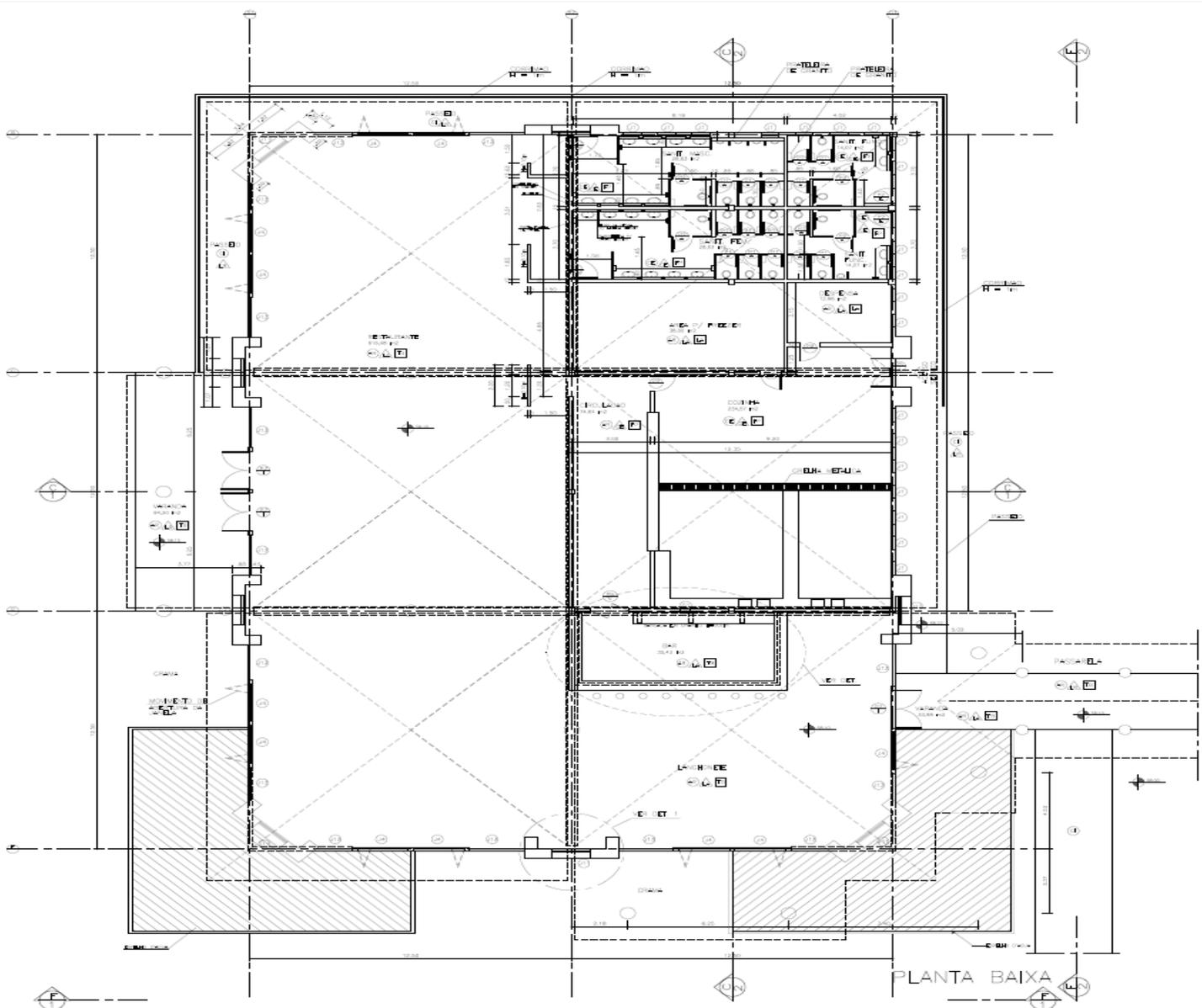
Pró-Reitor de Planejamento e Administração Universidade Federal do Sul da Bahia
Portaria nº 724, de 3 de Outubro de 2017.
DOU nº 191, de 4 de Outubro de 2017.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019

ENCARTE "A"
LAYOUT DA ÁREA DA CANTINA





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019

ENCARTE “B”

CARDÁPIO MÍNIMO

ITEM	DESCRIÇÃO/PRODUTO	UNIDADE	VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL (UNITÁRIO)
1	Água mineral (com gás)	500ml	3,15
2	Água mineral (sem gás)	500ml	2,40
3	Café	100ml	1,60
4	Café com leite (Tradicional ou sem lactose)	200ml	2,60
5	Chá quente (sachê)	200ml	2,25
6	Iogurte/ Bebida láctea (Tradicional e sem lactose)	170g	3,90
7	Refrigerante (sabores diversos)	350ml	4,00
8	Suco de Frutas (in natura ou polpa)	300ml	4,00
9	Vitamina de Frutas (mínimo de 3 tipos de Fruta)	300ml	5,35
10	Salada de Frutas	200ml	3,90
11	Salgado Assado - Mínimo de 3 sabores	80g	3,75



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

12	Salgados fritos - Mínimo de 3 sabores	80g	4,00
13	Pão delícia	80g	3,00
14	Bolo caseiro - Mínimo 2 sabores	40g	4,35
15	Pão com ovo	100g	3,15
16	Misto quente - Pão de forma tradicional (50g), Queijo (30g) Presunto (30g)	110g	4,90
17	Hambúrguer simples: Pão de hambúrguer (50g), hamburger (110g), Salada (35g)	195g	6,50
18	Cheeseburger: Pão de hambúrguer (50g), hamburger (110g), Salada (35g), queijo (30g)	225g	7,50
19	Hambúrguer completo: Pão de hambúrguer (50g), hamburger (110g), Salada (35g), Queijo (30g), Presunto (30g), Ovo (50g)	305g	9,15
20	Minipizza	200g	4,40
21	Pão de queijo Mineiro	120g	3,15



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

22	Refeição tipo Prato Feito Prato proteico- carne bovina (1ª qualidade)ou carne branca (frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido); - 150g Arroz branco ou arroz integral ou macarrão - 100g Feijão preto ou feijão carioca-100g; - Purê ou salada cozida- 150g; - Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais- 100g	600g	14,20
23	Sopa/Caldo	300ml	9,50
24	Torta (limão, chocolate, morango, entre outras)	120g	5,75
25	Doces simples (Brigadeiro, casadinho, beijinho, entre outros)	20g	3,40
26	Buffet tipo Self-Service	1kg	28,95
TOTAL GERAL			148,80



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

**Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019**

ENCARTE “D”

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU RENÚNCIA

Nome da empresa:
CNPJ nº
Endereço:
Fone:.....Fax:
E-mail:

Declaro que vistoriei minuciosamente os locais para a prestação dos serviços constantes do objeto do Edital do Pregão nº xxxxxx, e tomei conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial. Ou optamos pela não realização de vistoria assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

(Local), de de 2019.

Visto do representante legal ou procurador da empresa:

.....

Carteira de Identidade:

Órgão Expedidor:

(Obs. Apresentar preenchido e assinado com cópia autenticada da procuração se for o caso)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019

ENCARTE “E”

PESQUISA DE SATISFAÇÃO

A pesquisa de satisfação, cujo objetivo é o aprimoramento da qualidade do serviço, será realizada pela comissão de fiscalização do contrato, pelo menos uma vez a cada semestre, em datas não conhecidas previamente pela CONTRATADA. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários da cantina.

Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:

1. Discordo completamente;
 2. Discordo parcialmente;
 3. Não concordo nem discordo;
 4. Concordo parcialmente;
 5. Concordo Plenamente.
- NSA – Não se aplica, nunca experimentei.

ITEM DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
Qualidade dos alimentos		1	2	3	4	5	NSA
A	A temperatura dos alimentos servidos é adequada.						
B	Os alimentos são saborosos.						
C	Apresentação dos alimentos é aceitável.						
D	Há Variedade dos Alimentos						
TOTAL DO ITEM							
ITEM DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
Quantidade dos Alimentos		1	2	3	4	5	NSA
A	Per Capta do Prato Proteico suficiente						
B	Per capta do Suco suficiente						
C	Per capta da refeição Almoço ou Janta foi suficiente						
TOTAL DO ITEM							
ITEM DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
Prestação de Serviços		1	2	3	4	5	NS A



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

A	Há reposição nas preparações.							
B	Há reposição dos utensílios.							
C	Apresentação/Higiene pessoal dos funcionários é adequada.							
D	Os funcionários foram amigáveis, corteses e falaram claramente.							
E	É rápido o tempo para atendimento							
F	Horário de Funcionamento adequado ao horário de funcionamento da Universidade							
G	O cardápio do dia foi divulgado com pelo menos 1 dia de antecedência							
H	O valor cobrado é compatível com o Serviço Prestado							
		TOTAL DO ITEM						
ITEM DE AVALIAÇÃO		NOTAS						
								NS A
Infraestrutura e Ambiente		1	2	3	4	5		
A	Há Conforto Térmico							
B	Há Espaço Suficiente							
C	Mesas e cadeiras em bom estado de conservação							
D	Higiene da cantina é adequada							
E	Higiene dos sanitários é adequada							
		TOTAL DO ITEM						
		TOTAL DA AVALIAÇÃO						
		Comentários e Sugestões:						



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

**Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019**

ENCARTE “F”

TERMO DE RECEBIMENTO DE CHAVES

Declaro que nesta data recebi as cópias das chaves – relacionadas abaixo – de acesso à área interna da Cantina objeto do Contrato Nº 01/2017 referente ao Pregão Eletrônico Nº 01/2017. Comprometo-me pelo presente instrumento a não ceder, emprestar ou realizar cópias não autorizadas desta (s) chave (s), informando imediatamente ao *Campus Riacho Fundo /IFB* quando da sua perda ou extravio estando sob minha inteira responsabilidade os custos advindos destas ocorrências. Comprometo-me ainda a devolver incondicionalmente a (s) referida (s) chave (s) quando do encerramento ou extinção do contrato.

NÚMERO	QUANT.	LOCAL
1		
2		
3		
4		

Declaro estar ciente que o prazo para o início da exploração comercial do serviço de cantina será de no máximo, 30 (trinta) dias, contados a partir desta data.

Data da entrega da chave: ____/____/____.

(Responsável)

CONTRATADA

(Fiscal do Contrato)

CONTRATANTE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019

ENCARTE “G”

LISTA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
CAMPUS SOSÍGENES COSTA
Patrimônio Restaurante

ITEM	Nº Tombo	Descrição	Localização	Nº Tombo Secundário
1	18411	CAFETEIRA ELETRICA, MARCA UNIVERSAL,COM	Restaurante	8298
2	23823	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6878
3	23824	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6879
4	23825	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6880
5	23826	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6881
6	23827	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6882
7	23828	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6883
8	23829	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6884
9	23830	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6885
10	23831	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6886
11	23832	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6887
12	23833	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6888
13	23834	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6889
14	23835	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6890



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

15	23836	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6891
16	23837	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6892
17	23838	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6893
18	23839	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6894
19	23840	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6895
20	23841	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6896
21	23842	MESA REDONDA - SHOPPING DE 65CM. REF. 31	Restaurante	6897
22	23844	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6899
23	23845	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6900
24	23849	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6904
25	23850	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6905
26	23855	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6910
27	23857	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6912
28	23860	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6914
29	23863	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6917
30	23868	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6922
31	23870	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6924
32	23871	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6926
33	23872	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6925
34	23873	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70	Restaurante	6927



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		REF. 31		
35	23878	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6932
36	23879	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6933
37	23880	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6934
38	23883	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6937
39	23884	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6918
40	23888	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6942
41	23889	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6943
42	23891	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6945
43	23892	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 31	Restaurante	6946
44	23893	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6958
45	23894	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6959
46	23895	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6960
47	23896	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6961
48	23898	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6963
49	23899	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6964
50	23900	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6965
51	23901	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6966
52	23902	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6967
53	23903	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6968
54	23904	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6969
55	23905	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO	Restaurante	6970



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		AZTECA, R		
56	23907	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6972
57	23908	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6973
58	23909	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6974
59	23910	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6975
60	23911	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6976
61	23912	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6977
62	23913	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6978
63	23914	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6979
64	23915	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6980
65	23916	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6981
66	23917	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6982
67	23918	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6983
68	23919	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6984
69	23920	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6985
70	23921	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6986
71	23923	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6988
72	23924	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6989
73	23925	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6990
74	23926	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6991



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

75	23927	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6992
76	23928	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6993
77	23929	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6994
78	23930	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6995
79	23931	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6996
80	23932	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6997
81	23933	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6998
82	23934	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	6999
83	23935	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	7000
84	23936	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8001
85	23937	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8002
86	23938	CADEIRA PARA LANCHONETE	Restaurante	8003
87	23939	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8004
88	23940	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8005
89	23941	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8006
90	23942	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8007
91	23945	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8010
92	23946	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8011
93	23947	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8012
94	23948	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8013
95	23949	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8014
96	23950	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO	Restaurante	8015



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		AZTECA, R		
97	23951	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8016
98	23952	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8017
99	23954	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8019
100	23955	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8020
101	23956	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8021
102	23957	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8022
103	23958	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8023
104	23959	CADEIRA PARA LANCHONETE	Restaurante	8024
105	23960	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8025
106	23961	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8026
107	23962	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8027
108	23963	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8028
109	23964	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8029
110	23965	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8030
111	23966	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8031
112	23967	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8032
113	23968	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8033
114	23969	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8034
115	23970	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8035
116	23971	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO	Restaurante	8036



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		AZTECA, R		
117	23972	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	8037
118	23974	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8039
119	23977	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8042
120	23983	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8048
121	23987	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8052
122	23993	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8058
123	23994	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8059
124	24001	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8066
125	24006	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8071
126	24010	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8075
127	24011	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8076
128	24013	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8078
129	24023	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8088
130	24035	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8100
131	24046	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8111
132	24050	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8115
133	24059	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8124
134	24061	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8126
135	24062	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8127
136	24080	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8145
137	24081	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO	Restaurante	8146



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		BERLIM,		
138	24085	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8150
139	24090	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8155
140	24099	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8164
141	24100	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8165
142	24102	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8167
143	24111	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8176
144	24112	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8177
145	24113	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8178
146	24115	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8180
147	24119	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8184
148	24122	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8187
149	24126	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8191
150	24128	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8193
151	24131	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8196
152	24133	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8198
153	24136	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8201
154	24141	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8206
155	24147	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8212
156	24152	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8217



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

157	24153	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8218
158	24155	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8220
159	24161	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8226
160	24163	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8228
161	24168	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	8233
162	24481	CADEIRA DOBRAVEL REVESTIDA EM VINIL	Restaurante	
163	24705	CADEIRA DOBRAVEL REVESTIDA EM VINIL	Restaurante	
164	26350	BANCADA DOBRAVEL	Restaurante	8483
165	27057	FORNO COMBINADO	Restaurante	8252
166	23922	CADEIRA PARA LANCHONETE MODELO AZTECA, R	Restaurante	
167	24167	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
168	24031	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
169	24140	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
170	24004	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
171	24172	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
172	24123	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
173	24166	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
174	24070	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
175	24118	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
176	24184	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
177	24139	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
178	24022	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

179	24014	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
180	23992	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
181	24158	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
182	24089	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
183	24142	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
184	24084	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
185	24027	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
186	23995	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
187	24124	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
188	24021	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
189	24162	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
190	24097	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
191	24091	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
192	24151	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
193	23976	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
194	24121	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
195	24057	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
196	24107	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
197	24018	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
198	24032	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		BERLIM,		
199	24009	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
200	24012	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
201	24130	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
202	24016	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
203	24135	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
204	24078	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
205	24144	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
206	24104	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
207	24044	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
208	24043	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
209	24171	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
210	24146	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
211	23984	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
212	24092	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
213	24049	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
214	24047	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
215	23996	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
216	24150	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
217	24098	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
218	24127	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
219	23877	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		REF. 31		
220	23851	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 32	Restaurante	
221	23881	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 33	Restaurante	
222	23853	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 34	Restaurante	
223	23847	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 35	Restaurante	
224	23887	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 36	Restaurante	
225	23862	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 37	Restaurante	
226	23858	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 38	Restaurante	
227	23882	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 39	Restaurante	
228	23859	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 40	Restaurante	
229	23856	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 41	Restaurante	
230	23869	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 42	Restaurante	
231	23875	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 43	Restaurante	
232	23867	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 44	Restaurante	
233	23846	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 45	Restaurante	
234	23866	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 46	Restaurante	
235	23854	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 47	Restaurante	
236	23885	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 48	Restaurante	
237	23864	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 49	Restaurante	
238	23890	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 50	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

239	23843	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 51	Restaurante	
240	23874	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 52	Restaurante	
241	23886	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 53	Restaurante	
242	23848	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 54	Restaurante	
243	23861	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 55	Restaurante	
244	23885	MESA QUADRADA- SHOPPING DE 70X70 REF. 56	Restaurante	
245	24068	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
246	24179	CARRO PLATAFORMA COM ABA, 5 RODAS,EM MAD	Restaurante	
247	24182	CARRO PLATAFORMA COM ABA, 5 RODAS,EM MAD	Restaurante	
248	24176	CARRO PLATAFORMA COM ABA, 5 RODAS,EM MAD	Restaurante	
249	24174	CARRO PLATAFORMA COM ABA, 5 RODAS,EM MAD	Restaurante	
250	24175	CARRO PLATAFORMA COM ABA, 5 RODAS,EM MAD	Restaurante	
251	24170	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
252	24008	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
253	24030	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
254	24096	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
255	24077	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
256	24154	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
257	24037	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
258	24034	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
259	24110	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

260	24108	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
261	23975	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
262	24053	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
263	24109	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
264	24132	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
265	24106	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
266	24068	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
267	24024	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
268	24143	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
269	24156	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
270	24020	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
271	24015	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
272	24094	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
273	24148	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
274	24134	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
275	23980	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
276	24058	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
277	24148	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
278	23985	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
279	24137	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		BERLIM,		
280	24093	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
281	24114	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
282	23978	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
283	24079	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
284	23988	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
285	24026	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
286	24072	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
287	24003	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
288	24041	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
289	24040	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
290	24159	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
291	24060	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
292	24042	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
293	24095	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
294	24076	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
295	24103	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
296	24021	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
297	24198	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
298	24169	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
299	24145	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
300	24125	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

		BERLIM,		
301	24039	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
302	24005	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
303	24055	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
304	24000	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
305	24065	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
306	24165	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
307	23989	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
308	24025	CADEIRA PARA RESTAURANTE MODELO BERLIM,	Restaurante	
309	27081	BALCÃO REFRIGERADOR	Restaurante	
310	27091	BALCÃO REFRIGERADOR	Restaurante	
311	27090	BALCÃO REFRIGERADOR	Restaurante	
312	27040	BALCÃO PIA	Restaurante	
313	27048	BALCÃO PIA	Restaurante	
314	27065	BALCÃO PIA	Restaurante	
315	27074	BALCÃO PIA	Restaurante	
316	27085	BALCÃO PIA	Restaurante	
317	27075	BALCÃO PIA	Restaurante	
318	27042	BALCÃO PIA	Restaurante	
319	27067	BALCÃO PIA	Restaurante	
320	27073	BALCÃO PIA	Restaurante	
321	27063	BALCÃO PIA	Restaurante	
322	27088	BALCÃO PIA	Restaurante	
323	27036	REFRIGERADOR GRANDE INOX	Restaurante	
324	27061	BALCÃO TAMPO MÁRMORE	Restaurante	
325	27038	MESA INOX	Restaurante	
326	27086	PIA INOX	Restaurante	
327	27071	PIA INOX	Restaurante	
328	27058	BALCÃO APARADOR	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

329	27080	CAFETEIRA ELETRICA, MARCA UNIVERSAL,COM	Restaurante	
330	20795	BANCADA DOBRÁVEL	Restaurante	
331	24177	CARRINHO DE APOIO, MODELO PARIS, AUXILIA	Restaurante	
332	24180	CARRINHO DE APOIO, MODELO PARIS, AUXILIA	Restaurante	
333	24178	CARRINHO DE APOIO, MODELO PARIS, AUXILIA	Restaurante	
334	24173	CARRINHO DE APOIO, MODELO PARIS, AUXILIA	Restaurante	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019

Empresa/Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____ Cidade: _____ UF: _____

Telefone/Fax: _____ e-mail: _____

ITEM 1			
SUBITEM	DESCRIÇÃO/PRODUTO	UNIDADE	PREÇO (R\$)
1	Água mineral (com gás)	500ml	
2	Água mineral (sem gás)	500ml	
3	Café	100ml	
4	Café com leite (Tradicional ou sem lactose)	200ml	
5	Chá quente (sachê)	200ml	
6	Iogurte/ Bebida láctea (Tradicional e sem lactose)	170g	
7	Refrigerante (sabores diversos)	350ml	
8	Suco de Frutas (in natura ou polpa)	300ml	
9	Vitamina de Frutas (mínimo de 3 tipos de Fruta)	300ml	
10	Salada de Frutas	200ml	
11	Salgado Assado - Mínimo de 3 sabores	80g	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

12	Salgados fritos - Mínimo de 3 sabores	80g	
13	Pão delícia	80g	
14	Bolo caseiro - Mínimo 2 sabores	40g	
15	Pão com ovo	100g	
16	Misto quente - Pão de forma tradicional (50g), Queijo (30g) Presunto (30g)	110g	
17	Hambúrguer simples: Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), Salada (35g)	195g	
18	Cheeseburger: Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), Salada (35g), queijo (30g)	225g	
19	Hambúrguer completo: Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), Salada (35g), Queijo (30g), Presunto (30g), Ovo (50g)	305g	
20	Minipizza	200g	
21	Pão de queijo Mineiro	120g	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

22	Refeição tipo Prato Feito Prato proteico- carne bovina (1ª qualidade)ou carne branca (frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido); - 150g Arroz branco ou arroz integral ou macarrão - 100g Feijão preto ou feijão carioca- 100g; - Purê ou salada cozida- 150g; - Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais- 100g	600g	
23	Sopa/Caldo	300ml	
24	Torta (limão, chocolate, morango, entre outras)	120g	
25	Doces simples (Brigadeiro, casadinho, beijinho, entre outros)	20g	
26	Buffet tipo Self-Service	1kg	
ITEM 2			R\$ 400,00
VALOR TOTAL			

VALOR GLOBAL: R\$ _____, _____ (por extenso)

- O prazo de validade de nossa proposta é de 90 (noventa) dias corridos, contados da data da



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

abertura da licitação.

- Declaramos que os preços da proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, embalagens, frete, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.
- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.
- Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o Contrato no prazo determinado no Instrumento Convocatório, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome:

Cargo/função:

RG:

CPF:

Cidade/UF,de.....de.....

(Assinatura do Representante Legal)
Carimbo Razão Social e CNPJ da Licitante



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

Processo: Nº 23746.001834/2018-87
Pregão Eletrônico nº 01/2019

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO Nº

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO Nº/.....

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE ÁREA DE IMÓVEL QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA, E A EMPRESA

A Universidade Federal do Sul da Bahia, Instituição de Ensino Superior, sob a forma de Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação, com personalidade jurídica e patrimônio próprio, criada pela Lei Nº 12.818/2013, aqui denominada simplesmente UFSB, com sede na rodovia BR-415 Km-39, Bairro Ferradas, Itabuna, Estado da Bahia, CEP 45.613-550, CNPJ sob nº 18.560.547/0001-07, neste ato representado pela Magnífica Reitora Prof.^a _____, nomeada pela Portaria nº _____, de ___/___/____, publicada no DOU de ___/___/____, inscrita no CPF nº _____, portadora da Carteira de Identidade nº _____, emitida pela _____ - UF, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na _____, CEP _____, no Município de XXXX, denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu(sua) (cargo) o(a) Senhor(a) _____, (nacionalidade), (estado civil)portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e CPF nº _____, tendo em vista o que consta no Processo nº _____ que trata do pregão eletrônico nº/....., resolvem celebrar o presente Termo de Concessão de Espaço Físico, e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei nº9.636/1998, pelo Decreto-Lei nº 9.760/1946 e pelo Decreto nº 3.725/2001, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

Este contrato guarda inteira conformidade com o Edital e Termo de Referência do pregão nº/....., do qual é parte integrante, e se vincula, ainda, à proposta da CONTRATADA.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1.** O objeto deste Contrato é a concessão administrativa de uso de espaço físico de imóvel, de área total 1.144,70m², para exploração comercial de serviços de cantina, dentro do Campus da UFSB na cidade de Porto Seguro – BA, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, ANEXO I do Edital.
- 1.2.** Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO E PAGAMENTO

- 2.1.** O valor total da Concessão será de **R\$ XXXXXX (XXXXXXX)**, que será dividido em 12 (doze) parcelas mensais no valor de **R\$XXX,XXX(XXXX)**.
- 2.1.1.** A CONTRATADA recolherá via GRU o valor mensal fixado, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência.
- 2.1.2.** O preenchimento da GRU deverá ser feito de acordo com instruções fornecidas pela CONTRATANTE.
- 2.1.3.** Deverá ser aplicado desconto proporcional aos dias em que o funcionamento for prejudicado em decorrência de recesso acadêmico ou suspensão parcial das atividades desenvolvidas no campus, superiores a 10 (dez) dias, exclusivamente sobre o valor da mensal da concessão.
- 2.2.** Além do valor da concessão a CONTRATADA arcará com as despesas de energia elétrica consumida na área, conforme medição em medidor próprio, de acordo com metodologia descrita no Termo de Referência.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – REAJUSTE

- 3.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

4. CLÁUSULA QUARTA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 4.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

5. CLÁUSULA QUINTA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

5.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo I do Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

6.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1. Este contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

7.2. A prorrogação do prazo observará o preenchimento dos requisitos, abaixo enumerados, de forma simultânea e autorizado formalmente pela Autoridade Competente:

7.2.1. Quando os serviços forem prestados regularmente, devidamente atestados pelo fiscal do contrato;

7.2.2. A Administração **CONTRATANTE** tenha interesse na manutenção dos serviços pela **CONTRATADA**;

7.2.3. Os valores dos preços praticados para os produtos constantes do Cardápio Mínimo (Encarte B deste Termo de Referência) permaneçam economicamente vantajosos para a Administração e adequados com a realidade mercadológica para o período de prorrogação subsequente, levando-se em conta o reajuste cabível até a data da assinatura da prorrogação contratual;

7.2.4. O licitante vencedor concorde expressamente com a prorrogação.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

- 8.1.** A CONTRATANTE, por meio de servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do presente Contrato, na conformidade do disposto no art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993.
- 8.2.** O representante da Administração anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais falhas ou irregularidades.
- 8.3.** As decisões e providências que ultrapassarem a competência daquele representante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

9. CLÁUSULA NONA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9.1.** As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

- 10.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 10.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.
- 10.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.4.** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
- 10.4.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 10.4.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 10.4.3. indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES

- 11.1.** É vedado à CONTRATADA:
- 11.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 11.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

- 12.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 12.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

- 13.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

- 14.1.** Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

- 15.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

- 16.1.** É eleito o Foro da Seção Judiciária do Estado da Bahia, Subseção Judiciária de Itabuna - Justiça Federal para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos por conciliação, conforme art. 55, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

Itabuna-Ba, de..... de 2019.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
PRÓ REITORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1 -

2 -