



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD
Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO Nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇOS DESTINADOS À EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA** nas Unidades Universitárias da UFBA, visando atender aos estudantes, servidores e visitantes, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. As Cantinas deverão ser instaladas nos espaços destinados a esta finalidade nas dependências da Universidade Federal da Bahia, confirme descrição no quadro abaixo:

Item	Unidade e Localização	Quant.	Unidade de Medida	Área da Cantina (m ²)	Área de Mesas (m ²)	Valor (m ²)	Valor estimado mensal (Aluguel)*	Valor Estimado Anual (Aluguel)
1	Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia: área locável situada na Av. Milton Santos, 500 - Campus Universitário Ondina/Federação, Ondina - Salvador-Ba.	1	UN	40,34	71,39	R\$ 38,61	R\$ 2.384,44	R\$ 28.613,25
2	Escola de Música: área locável situada na Av. Araújo Pinho Canela, 58, Canela - Campus Universitário do Canela, Salvador-Ba.	1	UN	32,96	20,47	R\$ 31,25	R\$ 1.221,91	R\$ 14.662,88
3	Escola Enfermagem: área locável situada na Rua Basílio da Gama, s/n, Canela - Campus Universitário do Canela, Canela. Salvador-Ba.	1	UN	30,03	56,43	R\$ 31,25	R\$ 1.467,47	R\$ 17.609,63
4	Faculdade de Arquitetura: área locável situada na Rua Caetano Moura, 121 - Campus Universitário Ondina/Federação, Federação, Salvador-Ba.	1	UN	39,12	-	R\$ 37,14	R\$ 1.452,92	R\$ 17.435,00
5	Faculdade de Comunicação: área locável situada na Rua Barão de Jeremoabo, s/n - Campus Universitário Ondina/Federação, Ondina, Salvador-Ba.	1	UN	18,98	73,43	R\$ 38,61	R\$ 1.583,36	R\$ 19.000,29
6	Faculdade de Direito: área locável situada na Rua da Paz, S/N - Campus Universitário do Canela, Canela, Salvador-Ba.	1	UN	56,66	79,51	R\$ 31,25	R\$ 2.516,03	R\$ 30.192,38
7	Faculdade de Medicina da Bahia: área locável situada na Av. Reitor Miguel Cálmon S/N - Vale do Canela, prédio Dra. Rita Lobato Velho Lopes, Anexo I, Salvador-Ba.	1	UN	72,30	-	R\$ 31,25	R\$ 2.259,38	R\$ 27.112,50



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

8	IHAC- Instituto de Humanidades, Artes e Ciências - PAF V: área locável situada na Avenida Milton Santos, s/n, Ondina - Campus Universitário Ondina/Federação, Ondina - Salvador-Ba.	1	UN	28,42	58,21	R\$ 38,61	R\$ 1.771,54	R\$ 21.258,51
9	Instituto de Biologia: área locável situada na Rua Barão de Jeremoabo, s/n - Campus Universitário Ondina/Federação, Ondina, Salvador-Ba.	1	UN	52,25	198,00	R\$ 38,61	R\$ 4.310,81	R\$ 51.729,68
10	Instituto de Ciências da Saúde - ICS: área locável situada na Av. Reitor Miguel Calmon, S/N - Campus Universitário do Canela, Canela, Salvador-Ba.	1	UN	58,00	121,00	R\$ 31,25	R\$ 2.946,88	R\$ 35.362,50
11	Instituto de Física: área locável situada na Rua Barão de Jeremoabo, s/n - Campus Universitário Ondina/Federação, Ondina, Salvador-Ba.	1	UN	26,97	-	R\$ 38,61	R\$ 1.041,31	R\$ 12.495,74
12	Instituto de Letras: área locável situada na Rua Barão de Jeremoabo, 147 - Campus Universitário Ondina/Federação, Ondina, Salvador-Ba.	1	UN	36,06	48,49	R\$ 38,61	R\$ 1.953,94	R\$ 23.447,24
13	Instituto Multidisciplinar em Saúde - IMS: área locável situada na Rua Hormindo Barros, 58, Quadra 17, Lote 58, Bairro Candeias, Vitória da Conquista-Ba.	1	UN	61,44	-	R\$ 22,24	R\$ 1.366,43	R\$ 16.397,11
14	Pavilhão de Aulas Thales de Azevedo (Antigo PASL): área locável situada na Rua Aristides Novis, 197 - Federação, Salvador-Ba.	1	UN	10,26	-	R\$ 37,14	R\$ 381,06	R\$ 4.572,68
15	Escola de Belas Artes: área locável situada na Rua Araújo Pinho, nº. 212 Canela, Salvador-Ba.	1	UN	13,88	8,84	R\$ 31,25	R\$ 516,63	R\$ 6.199,50
16	Escola de Dança: área locável situada na Av. Milton Santos, s/n - Ondina, Salvador-Ba.	1	UN	35,52		R\$ 38,61	R\$ 1.371,43	R\$ 16.457,13
TOTAIS ESTIMADOS							R\$ 28.545,50	R\$ 342.546,00

* O valor mensal foi calculado levando em consideração a Área da Cantina x Valor do m² + 30% da Área de Mesas x Valor do m²

1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum tratando-se da concessão onerosa de uso de espaço destinado à exploração comercial dos serviços de cantina nas Unidades Universitárias da UFBA.

1.4. O prazo de vigência do contrato é de 36 (trinta e seis) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes por igual período, limitado aos prazos máximos estabelecidos no art.110 da Lei nº 14.133 de 2021.

1.4.1. Na hipótese de não haver interesse na prorrogação do contrato, a Concessionária deve comunicar à Concedente com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sob pena de sanções administrativas, caso não o faça.

1.5. A contratação será efetuada através de licitação, na modalidade **pregão eletrônico**, com **maior desconto** global, atendendo ao disposto na Lei 14.133/21, IN nº 98/2022 SEGES/ME e suas alterações, e demais legislações pertinentes.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

1.6. O critério de julgamento adotado será o **MAIOR DESCONTO global da cesta de cardápio mínimo** (tabela abaixo), ofertado diariamente, observadas as exigências contidas neste Termo e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

Quadro de especificações mínimas
Os itens e seus preços unitários constam da tabela abaixo

Item	Produto	Valor de referência
1	Água mineral sem gás	R\$ 2,52
2	Água mineral com gás	R\$ 3,49
3	Café (50ml)	R\$ 1,23
4	Café (100ml)	R\$ 2,43
5	Café com leite (50ml)	R\$ 2,20
6	Café com leite (100ml)	R\$ 4,11
7	Chá	R\$ 2,52
8	Suco natural de frutas - Laranja, limão, abacaxi e etc.	R\$ 5,40
9	Suco de polpa da fruta	R\$ 4,64
10	Água de Coco	R\$ 3,85
11	Refrigerantes (Lata)	R\$ 3,55
12	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	R\$ 3,22
13	Achocolatado	R\$ 2,27
14	Coxinha	R\$ 5,55
15	Pastel	R\$ 5,40
16	Empada	R\$ 5,36
17	Enroladinho	R\$ 5,24
18	Esfirra	R\$ 4,90
19	Salgado vegetariano	R\$ 5,61
20	Sanduiche - Tipo Bauru	R\$ 7,38
21	Sanduiche - Tipo Misto quente	R\$ 6,13
22	Sanduíches - Tipo Torrada	R\$ 5,49
23	Sanduiche natural	R\$ 7,48
24	Tortas (salgadas e/ou doces)	R\$ 5,95
25	Bolo simples - sem recheio: fubá, mesclado, cenoura, laranja, formigueiro, etc. (Fatia);	R\$ 3,88
26	Barra de Cereal	R\$ 2,24



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

27	Bombons variados e/ou doces diversos	R\$ 2,00
VALOR TOTAL DA CESTA		R\$ 114,04

- 1.7. **A licitação será realizada em 16 (dezesseis) itens** (um para cada cantina descrita na tabela do item 1.2), de modo que, cada um destes itens será composto por uma cesta de produtos que contempla o cardápio mínimo diário, com todos os itens e especificações, que deverão ser comercializados pela CONCESSIONÁRIA, conforme especificações constantes neste Termo e seus Anexos, especialmente no Termo de Referência (Anexo I).
- 1.8. Sobre a modalidade de licitação definida é o que determina o disposto na Lei 14.133/2021, art. 6º, inciso XLI.
- 1.9. O valor dos itens que compõem a cesta de cardápio mínimo diário foi obtido a partir de pesquisa de mercado, conforme rege a IN 65/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CONCESSÃO ONEROSA DO USO

4.1. A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pela Universidade Federal da Bahia, mediante contrato de concessão onerosa de uso, assinado pelo (a) Reitor (a), ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

4.2. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

4.3. A concessão objeto desta licitação não constitui, em favor da Concessionária, qualquer direito relativo a fundo de comércio, de exigir a renovação do Contrato ou qualquer outro não especificado expressamente neste Termo e seus Anexos, não fazendo jus a qualquer indenização quando do encerramento do Contrato.

4.4. Por se tratar de concessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração.

4.5. **O uso do espaço físico se dará na forma de concessão, atrelada ao pagamento de aluguel nos valores mensais constantes na tabela do item 1.2 deste Termo**, sendo o pagamento realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês, através da Guia de Recolhimento da União – GRU, e que deverá ser retirada na diretoria ou outro setor indicado pela direção da unidade/UFBA.

4.6. Nos períodos de férias acadêmicas, recessos e paralisações superiores a 15 (quinze) dias, que cause diminuição excessiva na demanda dos serviços prestados, o valor mensal pago pela concessão será reduzido em 50% (cinquenta por cento).

4.6.1 Além do valor mensal ofertado pela Concessionária, deverão ser pagos os gastos com o consumo de energia elétrica e água, cada um destes em guias separadas, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à utilização do espaço, através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverão ser retiradas na diretoria ou outro setor indicado pela direção da unidade/UFBA.

4.7. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de mora de 2% (dois por cento)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

sobre a parcela inadimplida, acrescido de juros de mora de 0,033% (três centésimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

4.8. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Universidade Federal da Bahia, acarretará a aplicação das sanções previstas no artigo 156 da Lei 14.133/21.

4.9. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 60 (sessenta) dias, a Concedente poderá solicitar a rescisão contratual.

4.10. A cada mês, a Concessionária deverá apresentar a diretoria ou outro setor indicado pela direção da unidade/UFBA as Guias de Recolhimento da União, referidas nos itens 4.5 e 4.6.1 devidamente quitadas.

4.11. O reajuste do valor mensal (aluguel) será realizado a cada **12 (doze) meses** a contar da data de assinatura contratual, tomando-se por base a variação do **IGP-M** (Fundação Getúlio Vargas) do período ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

4.12. As áreas físicas objeto desta Concessão estão representadas nas plantas baixas e documentos comprobatórios constantes nos autos do processo.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com objeto descrito neste Termo de Referência, por período não inferior a 1 (um) ano.

5.2. Declaração de vistoria ao local onde o serviço a ser contratado será prestado (Anexo II) ou, na sua ausência, declaração da licitante assumindo a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do respectivo local (Anexo III).

5.3. Manter durante a vigência do contrato alvarás e certificações de funcionamento do estabelecimento em atividade emitido pelos órgãos competentes de acordo com as legislações vigentes.

5.4. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

5.5. A concessionária deverá observar e aplicar no que couber, o [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#) e o disposto na Lei 14.133 de 2021 e demais legislações pertinentes.

5.6. Demais critérios de sustentabilidade também podem ser observados no modelo de execução do objeto.

SUBCONTRATAÇÃO

5.7. Fica a Concessionária proibida de sublocar, arrendar, terceirizar ou, transferir o objeto deste contrato, total ou parcialmente, a qualquer título, sob pena de, se caso identificada tal situação, ensejar a Rescisão Contratual imediata, com cobrança de multa por descumprimento desta cláusula.

VISTORIA PARA LICITAÇÃO

5.8. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 11:30 e das 13:00 às 16:30.

5.8.1. A vistoria é facultativa, mas, caso o licitante opte por realizá-la, deverá efetivá-la até o dia útil anterior à data de abertura da Sessão Pública do Pregão Eletrônico, devendo o agendamento ser efetuado previamente, de acordo com a tabela abaixo:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

Item	Unidade	Servidor Responsável	Telefone
1	Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia	Edilane Figueiredo Costa	(71) 3283-6712
2	Escola de Música	José Marcelo Freire Fontes / Francisco Andrade	(71) 3283-7900 / 7890
3	Escola Enfermagem	Mônica Elizabeth Goossens	(71) 3283-7619
4	Faculdade de Arquitetura	Ramon de Araujo Soares	71 3283.5892
5	Faculdade de Comunicação	Luciana Fernandes Souza	(71) 3283-6176
6	Faculdade de Direito	Roniell da Silva Barreto	(71) 3283-9057
7	Faculdade de Medicina da Bahia	Sheilla Pinheiro da Paixão	(71)3283-8852
8	IHAC- Instituto de Humanidades, Artes e Ciências - PAF V	Antônio Ruibaldo Cardoso Bonfim Júnior	(71) 3283-6785/6786
9	Instituto de Biologia	Regivaldo Costa	(71) 3283-6515
10	Instituto de Ciências da Saúde - ICS	Rosangela Marques Oliveira	(71) 3283-8904
11	Instituto de Física	Wilian da Silva Santos Cerqueira	(71) 3283-6609 / 6604
12	Instituto de Letras	Hugo Leonardo Pires Correia	(71) 3283-6208
13	Instituto Multidisciplinar em Saúde - IMS	Fabiana Moreno	(77) 99159-0036 / 3429-2708
14	Pavilhão de Aulas Thales de Azevedo (Antigo PASL)	Igor Moura Araújo	(71) 98823-7081
15	Escola de Belas Artes - EBA	Rafael José Soares Santos Dutra	(71) 3283-7917
16	Escola de Dança	Silvio César Pinto dos Santos	(71) 98435-3030

5.9. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.

5.9.1. Para a vistoria, o licitante ou seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5.10. Se optarem por realizar a vistoria, as empresas deverão apresentar atestado de vistoria do local conforme modelo no ANEXO II deste Termo de Referência. Caso a opção seja por não realizar a vistoria, deverá ser apresentada uma declaração, conforme modelo no ANEXO III deste Termo de Referência emitida pelo licitante, de que conhece as condições locais para execução do objeto, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a UFBA.

5.11. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5.12. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

6.1. Os serviços executados pela Concessionária deverão estar em estrita observância a todas as normas e regras incidentes, especialmente as normas sanitárias, submetendo-se inteiramente à fiscalização e determinação das autoridades públicas competentes.

6.2. A concessionária deverá providenciar junto aos órgãos de Vigilância Sanitária competentes, a obtenção de licenças, autorizações e alvará de funcionamento da prefeitura, para o exercício de suas atividades comerciais.

6.3. A Concessionária deverá seguir as rotinas e procedimentos estabelecidos pela legislação relativos à: controle de qualidade, amostras, higienização, controle de temperatura dos alimentos; responsabilidade técnica, segurança, medicina e ambiente de trabalho, transporte e recepção de produtos, infraestrutura, materiais, equipamentos, manutenções preventivas e corretivas, pessoal e demais condições.

6.4. Caso necessário, no intuito de equipar o espaço físico com equipamentos, o Concessionário poderá promover pequenas adequações e reparos antes do início da execução do serviço objeto desta concessão de uso de espaço, desde que com a anuência da Pró Reitoria de Administração da UFBA - PROAD.

6.5. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E ATENDIMENTO

6.5.1. O atendimento aos usuários pela Concessionária deverá ocorrer de segunda à sábado e eventualmente, por interesse das partes em domingos e feriados para atender a eventos da universidade e em horário a ser definido por cada unidade. É facultada a flexibilização dos horários nos finais de semana e no período de férias acadêmicas, caso haja interesse da Concessionária e mediante prévio ajuste e segundo critérios da Direção das Unidades.

6.5.2. Durante o período de recesso acadêmico (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da Cantina por período mínimo de 02 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo e segundo critérios da Direção das respectiva Unidade/Pavilhão.

6.5.3. A carga e descarga de material para o devido funcionamento da Cantina será das 07h às 17h, de segunda a sexta, facultada a flexibilização do horário mediante acordo entre a Concedente e a Concessionária.

6.6. INICIO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6.6.1. O prazo de início da concessão onerosa de uso será de até 20 (vinte) dias, contados da data da assinatura do contrato.

6.6.2. O prazo estabelecido no item 6.6.1 somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária ao Dirigente da Unidade e aprovada pela PROAD.

6.7. DOS PRODUTOS E CARDÁPIO

O concessionário deverá fornecer lanches e, opcionalmente, o serviço de refeição, devendo para isso proceder com toda a regulamentação da exploração comercial que optar realizar, conforme as exigências da fiscalização dos órgãos competentes.

6.7.1. A Concessionária deverá manter um **cardápio mínimo** obrigatório (detalhado no Quadro de Especificações Mínimas – item 1.6 deste Termo), composto de:

Lanches:

- a) Bebidas não alcoólicas: café, chás, sucos de polpa, suco da fruta, água de coco natural, água mineral (com gás e sem gás), refrigerantes, iogurte/ou achocolatados;
- b) 05 opções de salgados variados: esfirra, pastel, empada, enroladinhos, coxinhas;
- c) Salgados vegetarianos;
- d) 03 opções de sanduíches (frios e/ou quentes) e 01 opção de sanduíche natural;
- e) Tortas: doces e/ou salgadas;
- f) Bolo simples, sem recheio: fubá, mesclado, cenoura, laranja, formigueiro, etc. (Fatia);
- g) Bombons variados, balas e doces diversos;
- h) Barra de Cereal.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

APENAS para aquelas que estejam regulamentadas:

Refeição - Itens do cardápio:

- a) Arroz: polido e integral;
- b) Feijão: branco, mulatinho, preto, carioca, etc;
- c) 01 tipo de prato principal vegetariano;
- d) 02 tipos de pratos à base de carne ou frango ou peixe, etc;
- e) 01 tipo de guarnição vegetariana;
- f) 01 tipo de guarnição (purê, macarrão, legumes gratinados, etc);
- g) 01 tipo de salada;

6.7.2. É permitida a inclusão de novos itens no cardápio, bem como a revisão dos mesmos, desde que os preços sejam compatíveis com os valores de mercado e que haja formal justificativa por parte da Concessionária e autorização da Concedente, através da fiscalização técnica e da PROAD.

6.7.3. No caso de disponibilização de outros tipos de produtos, conforme o item anterior, o valor a ser cobrado deverá ser informado formalmente ao fiscal do contrato para apreciação e autorização. Somente depois de autorizado o novo item poderá ser comercializado, devendo o seu preço ser afixado junto ao cardápio básico, em local acessível e visível aos clientes.

6.7.4. A concedente poderá realizar pesquisas de preços para confirmar se os valores são compatíveis com os praticados no mercado, podendo, ainda, solicitar quaisquer esclarecimentos.

6.7.5. O quantitativo de alimentos deve ser suficiente para atender a demanda da instituição, nos três turnos de atividade, de acordo com consumo diário.

6.7.6. Os alimentos devem ser servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias preconizadas na legislação vigente.

6.7.7. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café, chá e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade.

6.7.8. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão refrigerado e mantidos assim até seu consumo, sendo descartados caso não sejam utilizados em seus respectivos prazos de validade.

6.7.9. A Universidade Federal da Bahia poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e/ou à sua imagem.

6.7.10. As unidades universitárias poderão realizar, através de seus fiscais setoriais, uma reunião de partida com os respectivos concessionários para alinhamento da prestação dos serviços.

6.8. DOS PREÇOS DOS PRODUTOS

6.8.1. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

6.8.2. Os preços dos produtos a serem comercializados, devem ser compatíveis aos das mercadorias de mesmo peso, tamanho e qualidade que são praticados em estabelecimentos similares situados nos campi da Universidade Federal da Bahia;

6.8.3. A Concessionária deverá, preferencialmente, aceitar os meios eletrônicos de pagamento (cartão de débito e cartão de crédito).

6.8.4. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança a parte.

6.9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

Das Instalações, Máquinas, Equipamentos e Mobiliário:

6.9.1. A Concessionária deverá fornecer e instalar os equipamentos necessários à execução dos serviços, devendo trabalhar com equipamentos cuja capacidade seja suficiente para prestar os serviços de forma contínua, primando rigorosamente por manter a melhor qualidade alimentar possível e o menor tempo de espera do usuário.

6.9.2. A Concessionária deverá dispor de maquinários, mobiliário, tais como mesas, cadeiras e armários, e utensílios (talheres, pratos, bandejas, dentre outros) necessários ao bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários e se compromete a mantê-los em perfeitas condições de uso, conservação e higienização.

6.9.3. Na execução dos serviços, deverão ser empregados pela Concessionária somente materiais e gêneros alimentícios de qualidade, bem como equipamentos, ferramentas e utensílios adequados e em perfeito estado de utilização, com estrita observância às exigências previstas neste Termo de Referência e legislação vigente.

6.10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

6.10.1. A Concessão de Uso é um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo no inciso IV, do artigo 2º da Lei 14.133/2021, no inciso III, art. 12 do Decreto nº. 3.725/2001, Lei nº 6.120/74 e Decreto nº 9.760/46.

6.10.2. Ao elaborar sua proposta, a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste Instrumento e estar atenta aos investimentos necessários para o bom funcionamento do estabelecimento, bem como as variações (aumento e redução) de público que poderão ocorrer durante o ano letivo.

6.10.3. A demanda da UFBA é composta por alunos, servidores, docentes e técnicos administrativos, servidores terceirizados e visitantes.

6.10.4. Para elaboração de sua proposta, a licitante poderá obter demais informações, inclusive no que se refere ao quantitativo do público, no momento da vistoria.

6.11. UNIFORMES

6.11.1. Os empregados da Concessionária que manipularem diretamente ou não os alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos/tênis, toucas para o cabelo e luvas e outros que se fizerem necessários.

6.11.2. Fica expressamente vedado a todos os empregados o uso de chinelos, sandálias, bermudas e camisas sem manga nas dependências do espaço objeto desta concessão.

6.12. DO PESSOAL DE ATENDIMENTO AOS USUÁRIOS

6.12.1. O pessoal necessário a execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

6.12.2. Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda, disponibilizando número de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno da Instituição. Poderá ainda a direção da Unidade orientar a Concessionária sobre os horários de maior movimento a fim de que seja realizada uma melhor distribuição dos seus funcionários.

6.12.3. Todos os funcionários da Concessionária deverão ser cadastrados junto à Universidade Federal da Bahia para ter a permissão de acesso ao campus.

6.12.4. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.

6.12.5. A Concessionária não poderá empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a Universidade Federal da Bahia.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

- 6.12.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 6.12.7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 6.12.8. 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;
- 6.12.9. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, com respeito a todas as normas de defesa do consumidor.

6.13. DA LIMPEZA, MANUTENÇÃO, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA

6.13.1. A limpeza, manutenção, conservação e vigilância de toda a área concedida serão de inteira responsabilidade da Concessionária e deverão ser feitas diariamente.

6.13.2. A Concessionária deverá manter absoluta higiene no armazenamento e uso dos equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando rigorosamente os seguintes aspectos:

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

6.13.2.2 Não será admitido o armazenamento de produtos de forma destoante das determinações sanitárias vigentes como, por exemplo, gêneros cujas datas de vencimento estejam vencidas, ou que não estejam embalados adequadamente;

6.13.2.3 Conservar adequadamente os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários a execução dos serviços, armazenando, estocando ou guardando na Cantina, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente;

6.13.2.4 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas para cada tipo de alimento, sendo ele refrigerado, congelado ou seco, de acordo às normas sanitárias vigentes;

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

6.13.2.6 A Concessionária (quando couber) manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução permitida pelas legislações sanitárias, devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados, sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada;

6.13.2.7 A empresa cuidará da higienização de toda a área, especialmente da cozinha e depósito, mantendo-os limpos e asseados, nos termos dos padrões higiênicos sanitários vigentes.

6.13.2.8 Os resíduos provenientes das cantinas deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados dos Institutos pelas respectivas Concessionárias e sem cruzamento com as áreas de atividades.

6.13.3. Caberá à Concessionária providenciar, pelo menos a cada dois meses, e/ou sempre que necessário, a dedetização e desratização completa do espaço (em conformidade com as normas vigentes) objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo estes serviços serem previamente comunicados e autorizados pela Direção dos Institutos.

6.13.3.1 As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor.

6.13.3.2 A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço, armazenando os mesmos em local com condições higiênico- sanitárias adequadas.

6.13.4. Deverá estar fixado em local visível para os consumidores, em um quadro, o endereço e o telefone do



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

órgão responsável pela fiscalização sanitária da Cantina e Refeitório, o telefone e o endereço do PROCON, assim como os devidos alvarás e licenças de funcionamento.

6.13.5. A Concessionária, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido, deverá verificar as condições da rede elétrica, bem como solicitar a devida autorização da Concedente. Qualquer dano causado em função de má instalação será de inteira responsabilidade da Concessionária.

6.13.6. A guarda e segurança das instalações, máquinas, equipamentos, mobiliário e utensílios são de responsabilidade da Concessionária, não cabendo à Concedente qualquer ressarcimento por furto ou danos.

6.14. DO FUNCIONAMENTO

6.14.1. A Concessionária deve manter o perfeito funcionamento das atividades nos dias e horários estabelecidos neste Termo de Referência. Os serviços somente poderão funcionar em horário extraordinário mediante autorização concedida pela Administração, solicitada no mínimo com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

6.14.2. A Concedente poderá solicitar que a Concessionária preste seus serviços em dias e horários extraordinários. Essa solicitação deverá ocorrer com no mínimo 48 (vinte e quatro) horas de antecedência.

6.14.3. As Unidades, a seu critério, vedarão a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da licitação e disciplinará, durante todo o período de vigência do prazo contratual, as atividades exercidas na área sob Concessão, visando assegurar o cumprimento do objeto contratual, dos aspectos mercadológicos estabelecidos no Contrato e a eficácia dos serviços prestados aos usuários podendo:

6.14.3.1 Autorizar a inclusão de produtos e/ou serviços, que no seu entender ou por força legal sejam compatíveis com a destinação da área concedida.

6.14.3.2 Determinar a exclusão de produtos e/ou serviços que, no seu entender ou por força legal, não se enquadrem na destinação da área concedida.

6.14.3.3 Determinar a capacitação dos atendentes, visando o atendimento adequado aos usuários.

6.14.4. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes ou na área.

6.14.5. Sob nenhuma hipótese será permitido o fechamento da instalação citada sem prévia comunicação e autorização da Unidade – sob pena de multa por descumprimento contratual.

6.15. DAS BENFEITORIAS

6.15.1. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, da Universidade Federal da Bahia e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização ou direito de retenção do espaço à Concessionária.

6.15.2. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da Cantina permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada a Universidade Federal da Bahia.

6.15.3. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio da Universidade Federal da Bahia, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto dessa concessão.

6.15.4. A realização de adaptação da área não poderá interferir nas demais atividades desenvolvidas na unidade.

6.15.5. A Concessionária fica obrigada a entregar a área nas mesmas condições em que a recebeu, conforme Termo de Recebimento das Instalações firmado entre as partes e que passa a integrar o Contrato de concessão de uso para todos os efeitos, independente de transcrição.

6.15.6. A concessão objeto desta licitação não constitui, em favor da Concessionária, qualquer direito relativo a fundo de comércio, de exigir a renovação do Contrato ou qualquer outro não especificado expressamente neste Edital e seus Anexos, não fazendo jus a qualquer indenização quando do encerramento do Contrato.

6.16. DOS CUSTOS DE ENERGIA E ÁGUA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

6.16.1. A Universidade Federal da Bahia fornecerá para a Concessionária energia elétrica e água, cujas instalações já estão disponíveis a partir do primeiro dia de vigência do contrato.

6.16.2. Ficará a cargo do Concessionário o pagamento do seu consumo de água e energia elétrica.

6.16.2.1 Enquanto não houver medidor exclusivo de energia instalado no local para a cobrança do consumo de energia elétrica, o valor a ser reembolsado pela Concessionária, será correspondente a 10% do valor de concessão. Este critério de apuração poderá ser revisto no curso do contrato pela Concedente considerando os equipamentos utilizados e as demandas da cantina ou mediante solicitação da Concessionária, desde que a mesma apresente outra forma de apuração do consumo que reflita o seu real consumo.

6.16.2.2 Enquanto não for instalado o medidor individual da água, a Concessionária reembolsará a UFBA o valor mínimo previsto pela EMBASA para ligações em estabelecimentos comerciais a seguir discriminado:

Valor mínimo para Estabelecimentos Comerciais
Valor da Água = R\$ 105,85 x Taxa de Esgoto de 80%
Valor da Água = 105,85 + 84,68 = R\$ 190,53

*Link para consulta as tarifas da EMBASA <https://www.embasa.ba.gov.br/index.php/servico/central-de-servicos/tarifas/4074-tarifas-2023>. Última atualização em 2023.

* O valor da água será atualizado quando houver reajustes nas tarifas da EMBASA.

6.15.2.1 Os custos da instalação dos medidores de energia e de água serão suportados pela Concessionária.

6.17. CUSTOS COM IMPOSTOS E TAXAS

6.17.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

6.17.2. São custos da Concessionária, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da Concedente.

6.18. CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO

Da Concessionária

6.18.1. Executar os serviços conforme especificações e rotinas estabelecidas neste Termo de Referência e sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

6.18.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

6.18.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

6.18.4. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

6.18.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

- 6.18.6. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Concedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos;
- 6.18.7. Paralisar, por determinação da Concedente, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 6.18.8. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 6.18.9. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 6.18.10. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 6.18.11. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste Termo de Referência.
- 6.18.12. Atender todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 6.18.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.18.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 6.18.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 6.18.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta;
- 6.18.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Concedente;
- 6.18.18. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 6.18.19. Exercer as atividades nos dias, horários e condições a serem estabelecidas por cada unidade universitária, sem atraso ou interrupções que causem prejuízos à execução dos serviços e atendimento aos usuários;
- 6.18.20. Garantir o funcionamento ininterrupto da Cantina, obedecendo aos horários estabelecidos neste Termo de Referência;
- 6.18.21. Comercializar os lanches e, quando couber, as refeições de acordo com o estabelecido no Edital da licitação e com as exigências da fiscalização dos órgãos competentes, seguindo, rigorosamente, as normas da Vigilância Sanitária relativas à higiene, à manipulação, armazenamento dos gêneros alimentícios e à produção de alimentos;
- 6.18.22. Atender à seguinte e demais legislações que tenham relação com o objeto deste Edital, durante a vigência do contrato:
 - 6.18.22.1 PORTARIA Nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993. Ministério da Saúde SVS. "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos".
 - 6.18.22.2 PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997. Ministério da Saúde SVS. REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORE/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS
 - 6.18.22.3 RESOLUÇÃO - RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

6.18.22.4 RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. *Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*

6.18.22.5 NBR14701 DE 05/2001 - TRANSPORTE DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS REFRIGERADOS - PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS DE TEMPERATURA.

- 6.18.23. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a Pró-Reitoria de Administração – PROAD, do resultado das inspeções;
- 6.18.24. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante da Pró-Reitoria de Administração – PROAD e das respectivas unidades, encarregados de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas;
- 6.18.25. Providenciar um Responsável Técnico (nutricionista) pela Cantina;
- 6.18.26. Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem a Universidade Federal da Bahia ou ainda a terceiros;
- 6.18.27. Fornecer, aos empregados, os equipamentos de segurança e higiene que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- 6.18.28. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, ou a terceiros por tudo quanto as leis vigentes lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade; Correrão por conta exclusiva da Concessionária quaisquer indenizações por danos e/ou prejuízos por ela ou seus prepostos causados à Concedente ou a terceiros, em decorrência da execução dos serviços.
- 6.18.29. Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere a observação das normas e procedimentos da Universidade Federal da Bahia, quanto a segurança interna (entrada e saída de material e pessoal), como também as normas de segurança do trabalho;
- 6.18.30. Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário a execução dos serviços, mão-de-obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente a execução dos serviços e aos empregados da Concessionária;
- 6.18.31. Manter toda a área da Cantina inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação, com a utilização de lixeiras;
- 6.18.32. A Concessionária deverá atender aos objetivos do programa de uso racional da água e energia da Concedente, assim como observar as normas relativas ao destino dos resíduos (lixo) e a preservação das áreas em torno da Cantina e Refeitório. Deverá coletar os resíduos, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, destinando adequadamente o lixo e resíduos produzidos, em especial o óleo utilizado para frituras, em recintos próprios, para posterior descarte conforme a legislação vigente e Programa de Reciclagem de Óleo Vegetal Residual da UFBA (PROVER).
- 6.18.33. Acondicionar o lixo em sacos plásticos específicos, providenciando a retirada diária, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- 6.18.34. A Concessionária deverá realizar a separação, na fonte geradora, dos resíduos recicláveis e destinando-os para o Programa de Coleta Seletiva Solidária da UFBA (Recicle UFBA);
- 6.18.35. A Concessionária deverá realizar programa interno de treinamento de seus empregados para a conscientização e orientação para a prática de medidas visando à redução de consumo de energia elétrica e de água potável e na produção de resíduos sólidos, em observância, no que couber, aos critérios de sustentabilidade na execução dos serviços previstos na Portaria nº 23 de 12/02/2015 MPOG que estabelece boas práticas de gestão e uso de energia elétrica e de água nos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- 6.18.36. Para atendimento das boas práticas sustentáveis na execução dos serviços de cantina, é dever da concessionária a promoção de orientação, aconselhamento, prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço.

6.18.37. A Concessionária se compromete a fazer uso racional dos recursos naturais, notadamente da água e energia, visando à redução dos impactos ao meio ambiente, em consonância com os princípios da legislação ambiental vigente e com as normas e programas de gestão ambiental existentes na Universidade.

6.18.38. Solicitar prévia autorização, por escrito, à Pró-Reitoria de Administração – PROAD, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida, desde que sua execução não implique prejuízos a Universidade Federal da Bahia e a terceiros;

6.18.39. Nos termos da legislação vigente, a Concessionária é integralmente responsável pelos serviços prestados e produtos comercializados inclusive pela operacionalização e controle de qualidade, e por manter absoluta higiene em todas as etapas e rotinas de armazenamento, preparo, manipulação e distribuição dos alimentos.

6.18.40. Providenciar o reparo das instalações que sejam danificadas, utilizando materiais da mesma qualidade, dentro do prazo estabelecido pela Universidade Federal da Bahia – UFBA;

6.18.41. Manter a área dada em concessão permanentemente dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, cabendo-lhe, ainda, providenciar a instrução de seu pessoal quanto ao manejo de tais recursos;

6.18.42. Manter em local visível exemplar do Código de Defesa do Consumidor, conforme Lei 12.291 de 20/07/2010;

Da Concedente

6.18.43. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

6.18.44. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

6.18.45. Notificar a Concessionária, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

6.18.46. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

6.17.47.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

6.17.47.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

6.17.47.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

6.17.47.4 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

6.18.47. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

6.18.48. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

6.18.49. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

6.18.50. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

6.19. DAS VEDAÇÕES

6.19.1. É terminantemente proibido, sob qualquer título ou pretexto:

6.19.1.1 Alterar a finalidade do espaço cedido;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

- 6.19.1.2 Utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- 6.19.1.3 A guarda ou depósito de produtos inflamáveis (excetuando-se botijão de gás), explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 6.19.1.4 Comercialização de bebidas alcoólicas, de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- 6.19.1.5 Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, bem como venda de rifas e bilhetes, circulação de lista e pedidos de qualquer natureza;
- 6.19.1.6 Varrer a seco;
- 6.19.1.7 Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- 6.19.1.8 Ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares);
- 6.19.1.9 Promover alterações no layout das instalações, inclusive nas cores das paredes, ou reformas no espaço físico sem prévia e expressa comunicação e autorização da Concedente;
- 6.19.1.10 Descumprir o horário de funcionamento da Cantina;
- 6.19.1.11 Ceder, emprestar, alugar, vender ou transferir a qualquer título o espaço cedido ou qualquer direito conferido à Concessionária em razão deste Termo de Referência, inclusive de exploração do “ponto”, total ou parcialmente, a terceiros;
- 6.19.1.12 Colocar cartazes nas dependências da UFBA, sem a prévia autorização da Direção das respectivas Unidades, quanto à forma e local de fixação, bem como veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da Concedente;
- 6.19.1.13 Descumprir demais normas e obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital e seus Anexos;
- 6.19.1.14 Fritura, exceto no caso de ambiente com sistema de exaustão compatível.
- 6.19.1.15 Utilizar as instalações e equipamentos do espaço físico concedido para produzir alimentos para ofertar em outros estabelecimentos.

6.20. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 6.20.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma do art.117, da Lei nº 14.133 de 2021.
- 6.20.2. O representante da Concedente deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 6.20.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 6.20.4. O representante da Concedente deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no § 1º do art.117, da Lei nº 14.133 de 2021.
- 6.20.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão (extinção) contratual, conforme disposto no artigo 155 da Lei nº 14.133 de 2021.
- 6.20.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 6.20.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Concessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 6.20.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Concessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 6.20.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Concessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

6.20.10. A Concessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.20.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço devem ser aplicadas as sanções à Concedente de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.20.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.20.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa nº 05, de 2017, ratificada pela IN nº 98/2022 SEGES/ME, aplicável no que for pertinente à contratação.

6.20.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Concedente ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133 de 2021.

6.20.15. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

6.21. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

6.21.1. 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.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

7.6. Quando da assinatura do contrato, a Concessionária deverá indicar um preposto, conforme o ANEXO IV deste Termo de Referência, para representar a empresa junto a UFBA.

7.7. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do preposto deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

Fiscalização

7.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

7.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

7.10. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

7.11. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

7.12. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

7.13. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

7.14. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

7.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o pagamento, a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.16. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

7.17. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

7.18. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

7.19. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal do pagamento no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

7.20. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

7.21. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

7.22. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

7.23. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

8.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Modelo de Avaliação técnica, conforme previsto no Anexo VI deste Termo para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

8.2. Critérios De Medição

8.2.1 Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

- a) Qualidade da alimentação;
- b) Variedade dos alimentos;
- c) Qualidade do atendimento;
- d) Limpeza do ambiente;
- e) Nível geral de satisfação do público atendido;

8.1.2 Poderá ser efetuada, pela Concedente, pesquisa de opinião junto à clientela para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 8.2.1, conforme modelo constante no Anexo VII deste Termo.

8.1.3 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar os estudantes, servidores e visitantes da concedente que utilizem os serviços prestados.

8.3. Será penalizada, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Concessionária:

8.2.1 não produziu os resultados acordados,

8.2.2 deixou de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

8.2.3 deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade **pregão**, em sua **forma eletrônica**.

9.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

9.3. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do **critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO que será aplicado aos itens da cesta de cardápio mínimo diário**, observado o disposto na Lei 14.133/2021.

9.4. Visto que o objeto da licitação é a concessão onerosa de espaço físico destinado à alocação e instalação de empresa especializada na exploração de serviços de cantina, a **metodologia de disputa** apta a classificar os participantes **será o valor da cesta de cardápio mínimo diário detalhada no Quadro de Especificações Mínimas** (constante na tabela do item 1.6 deste Termo), do qual restará como melhor classificado, o licitante que oferecer o **maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário**.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

- 9.5. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 9.6.1 Valor Global da cesta de cardápio mínimo diário, de acordo com percentual de desconto.
 - 9.6.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços da cesta de cardápio mínimo diário apresentada na Proposta da Licitante.
 - 9.6.3 O critério de julgamento da proposta é o **maior desconto para a cesta de cardápio mínimo diário**.
 - 9.6.4 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.
- 9.6. A planilha que servirá de base para apresentação das informações elencadas nos itens 9.4, 9.5 encontra-se no ANEXO I (Modelo de proposta de preços) deste Termo de Referência.

Exigências De Habilitação

- 9.7. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 9.8. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 9.9. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.10. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 9.11. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.12. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).
- 9.13. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.14. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 9.15. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.16. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.17. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.18. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

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 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.20. 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 nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

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

9.22. Prova de regularidade com a Fazenda estadual ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.23. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.24. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar n. 123, de 2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.25. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

9.26. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

9.27. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

9.27.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um);

9.27.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

9.27.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.27.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.29. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

Qualificação Técnica

9.30. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por período não inferior a 1 (um) ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.31. Declaração de vistoria ao local onde o serviço a ser contratado será prestado (Anexo II) ou, na sua ausência,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

declaração da licitante assumindo a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do respectivo local (Anexo III).

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. Os valores estimados das concessões (contidos na tabela do item 1.2 deste Termo de Referência), foram calculados a partir da multiplicação do valor do metro quadrado pela área exclusiva da cantina, somado a multiplicação do valor do metro quadrado multiplicado por 30% (trinta por cento) da área de mesas. Para determinar o valor do metro quadrado, foi utilizada a mediana dos valores de alugueis de imóveis, encontrados por meio de pesquisa de preços em sites de imobiliárias considerando a região da cidade na qual os espaços comerciais estavam localizados (conforme a IN 65/2021).

10.2. O **custo máximo** da cesta de cardápio mínimo diário é de **R\$ R\$ 114,04 (cento e quatorze reais e quatro centavos)**.

10.2.1. Para efeitos de operacionalização do pregão no Portal de Compras do Governo Federal, deverá ser considerado o valor total estimado de R\$1.824,64, obtido a partir da multiplicação do custo máximo da cesta de cardápio mínimo diário (R\$ 114,04) pela quantidade de itens (16 itens).

10.3. O valor dos itens que compõem a cesta de cardápio mínimo diário foi obtido a partir de pesquisa de mercado, conforme rege a IN 65/2021.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Salvador/BA, ____ de _____ 2023.

Jackeline Moreira de Lima Uchôa
SIAPE 1162543

Naiara de Mattos Rocha
SIAPE 2031692

Aprovo,

Em ____/____/____

Wagner Miranda Gomes
Pró-Reitor de Administração



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)

A Universidade Federal da Bahia – UFBA

DADOS DA EMPRESA

Razão Social

CNPJ:

Endereço:

Cidade/UF: CEP:

Telefone: ()

E-mail:

RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA

Nome: Cargo/Função:

RG: CPF:

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS DA EMPRESA

Banco: Agência: C/C:

Ciente de que vencerá a disputa a pessoa jurídica que apresentar o menor valor para a cesta de cardápio mínimo diário, de acordo com o desconto ofertado, para a **concessão onerosa de uso de espaço destinados à exploração dos serviços de cantina** (Citar a unidade/escola/faculdade) **nas dependências da Universidade Federal da Bahia**, apresentamos proposta para todos os produtos que compõem a cesta de cardápio mínimo diário conforme especificado abaixo, em acordo com as especificações constantes no Anexo I do Edital do **Pregão Eletrônico nº 28/2023**, cuja proposta perfaz o valor de **R\$ XX,XX (valor por extenso)**.

Cesta de cardápio mínimo diário			
Item	Produtos	% de Desconto	Valor máximo unitário (R\$)
1	Água mineral (sem gás)		
2	Água mineral (com gás)		
3	Café (50ml)		
4	Café (100ml)		
5	Café com leite (50ml)		
6	Café com leite (100ml)		
7	Chá		
8	Suco natural de frutas - Laranja, limão, abacaxi e etc.		
9	Suco de polpa da fruta		
10	Água de Coco		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

11	Refrigerante (Lata)		
12	Iogurte natural e/ou de frutas e/ou Bebida láctea de frutas		
13	Achocolatado		
14	Coxinha		
15	Pastel		
16	Empada		
17	Enroladinho		
18	Esfirra		
19	Salgado vegetariano		
20	Sanduiche - Tipo Bauru		
21	Sanduiche - Tipo Misto quente		
22	Sanduiches - Tipo Torrada		
23	Sanduiche natural		
24	Tortas (salgadas e/ou doces)		
25	Bolo simples - sem recheio: fubá, mesclado, cenoura, laranja, formigueiro, etc. (Fatia);		
26	Barra de Cereal		
27	Bombons variados e/ou doces diversos		
TOTAL			

Estamos de pleno acordo com as condições contidas no Edital e seus anexos.

Ratificamos a ciência de que teremos que arcar com as despesas de aluguel, valores de energia elétrica e água do espaço público objeto desta Licitação.

Declaramos, ainda, ciência de que não poderemos alterar o valor dos produtos para preços superiores aos estabelecidos nesta proposta.

O prazo de validade da proposta é de **120 (Cento e vinte) dias**, contados da data de sua apresentação.

Cidade/UF, de de 2023.

Nome e assinatura do representante legal e carimbo da empresa



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD
Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

ANEXO II - MODELO DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Pregão Eletrônico nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23066.030215/2023-91

Ao Sr. Pregoeiro

Ref. Pregão Eletrônico nº 28/2023.

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Salvador/BA, _____ de _____ de 2023.

Em cumprimento ao estabelecido no Edital do Pregão Eletrônico nº 28/2023, Processo Administrativo nº 23066.030215/2023-91, declaramos que o Sr. _____ documento de identidade nº _____, devidamente credenciado pela empresa _____, CNPJ: _____, como seu responsável técnico para os fins da presente declaração, compareceu perante a UFBA e vistoriou o local onde serão explorados comercialmente o serviço de Cantina do/a (IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE DA UFBA), situado (ENDEREÇO DA UNIDADE ONDE SE LOCALIZA A CANTINA), objeto do item (XX) deste Pregão, e tomou ciência das condições locais e das dificuldades existentes, tendo pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, bem como de todas as informações e elementos técnicos fornecidos pela Universidade Federal da Bahia, para execução dos serviços.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

REPRESENTANTE DA UFBA

REPRESENTANTE DA EMPRESA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD**

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

ANEXO III - MODELO DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISTORIA

**Pregão Eletrônico nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23066.030215/2023-91

Ao Sr. Pregoeiro

Ref. Pregão Eletrônico nº 28/2023.

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISTORIA

Salvador/BA, _____ de _____ de 2023.

Em cumprimento ao estabelecido no Edital do Pregão Eletrônico nº 28/2023, Processo Administrativo nº 23066.030215/2023-91, eu, Sr. _____, documento de identidade nº _____, devidamente credenciado pela empresa _____, CNPJ: _____, como seu responsável técnico, declaro ter optado pela renúncia a vistoria técnica ao local onde serão explorados comercialmente o serviço de Cantina do/a (IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE DA UFBA), situado (ENDEREÇO DA UNIDADE ONDE SE LOCALIZA A CANTINA), objeto do item (XX) deste Pregão, assumindo inteiramente a responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude dessa omissão na verificação do local.

Declaro, ainda, em nome da empresa que represento, que esta tomou conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, bem como coletou as informações necessárias à perfeita elaboração da proposta comercial, responsabilizando-se por manter as garantias que vincularem a proposta ao presente processo licitatório.

Por ser verdade, firmo a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

REPRESENTANTE DA EMPRESA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD**

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

ANEXO IV – CARTA DE PREPOSTO

**Pregão Eletrônico nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)**

Por meio da presente, nomeio na qualidade de preposto (_____), brasileiro, estado civil, profissão, domiciliado na cidade de Salvador/BA, Rua (_____) nº (____) – (bairro), portador da Carteira de Identidade, RG nº 9.999.999-9/UF e do CPF nº 999.999.999-99, para fins de representar a empresa (_____), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 99.999.999/0001-99, estabelecida na cidade de (CIDADE/UF), Rua (_____) nº (____) – (BAIRRO), junto ao Contrato nº (____) com a UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, inscrita no CNPJ nº 15.180.714/0001-04.

Contato do preposto:

E-mail _____,

Telefones _____.

A CONTRATADA deve, obrigatória e imediatamente, informar à UNIVERSIDADE sobre a troca de preposto, caso ocorra.

Salvador, ____ de _____ de 2023

(EMPRESA)
(responsável)
(cargo)



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD**

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

ANEXO V – TERMO DE RECEBIMENTO DAS INSTALAÇÕES

**Pregão Eletrônico nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)**

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23066.030215/2023-91

Aos ___ dias do mês de _____ de 2023, na secretaria da (UNIDADE ONDE SE LOCALIZA A CANTINA), presentes o Sr.(REPRESENTANTE DA UFBA), e o Sr. _____, representante legal da empresa _____, CNPJ nº _____, Concessionária vencedora do Pregão Eletrônico nº 28/2023, foi realizada a entrega do espaço destinado à cantina, objeto do item (XX) deste Pregão, situado (ENDEREÇO DA UNIDADE ONDE SE LOCALIZA A CANTINA). A Concessionária declara neste ato que toma posse da cantina acima destacada, que se encontra em condições adequadas à prestação dos serviços, no qual compromete-se a atender os requisitos, condições e normas constantes do Contrato de Concessão Onerosa de Uso, assumindo direitos e obrigações pactuadas. O presente termo, parte integrante do Contrato, vai assinado pelas pessoas acima referidas e por 02 (duas) testemunhas presentes a este ato, para que produza os efeitos legais dele esperado.

(DESCRIÇÃO DAS CONDIÇÕES LOCAIS)

REPRESENTANTE DA UFBA

REPRESENTANTE DA EMPRESA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD

Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

ANEXO VI – MODELO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

**Pregão Eletrônico nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)**

Informações Gerais

1. Será aplicada, pelo menos a cada semestre ou sempre que julgar necessário, pelo fiscal técnico do contrato ou por outro representante designado, Lista de Verificação (check List), com itens referentes ao regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e a especificações do contrato.
2. Será entregue à Cessionária, uma cópia do checklist preenchido e assinado pelo avaliador.
3. O checklist pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da Cedente.

Itens Avaliados	CONFORME	NÃO CONFORME
Organização de ambientes/áreas		
Limpeza adequada de equipamentos/bens/pisos/paredes		
Estado de conservação dos utensílios, pratos, copos, talheres		
Uso de uniformes limpos		
Produtos embalados e armazenados adequadamente		
Higienização adequada dos alimentos		
Utilização do espaço público concedido pela UFBA, exclusivamente para o cumprimento do objeto deste Termo de Referência		
Cumprimento do cardápio		
Qualidade dos lanches		
Qualidade das refeições (quando aplicável)		
Eficiência na reposição dos lanches e refeições		
Preços cobrados nos itens da cantina/restaurante de acordo com o edital e/ou em conformidade com o autorizado pela concedente		
Produtos de boa qualidade, dentro do prazo de validade		
Cardápio elaborado e assinado por Responsável técnico (quando aplicável)		
Exposição de tabela de preços em local visível, devidamente aprovada pela concedente, em que conste todos os produtos comercializados		
Cumprimento dos horários de funcionamento da Cantina/restaurante		
Apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções		
Descarte e separação do lixo de acordo com as normas vigentes		

(Assinatura)
Fiscal técnico do contrato ou representante designado



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA – UFBA
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO – PROAD
Rua Barão de Jeremoabo, Casa 06, Campus Universitário de Ondina – Ondina, Salvador/BA, CEP 40.170-115,
Tels.: (71) 3283-6363 / 6374.

ANEXO VII – PESQUISA DE SATISFAÇÃO

**Pregão Eletrônico nº 28/2023
(Processo Administrativo nº. 23066.030215/2023-91)**

Disponibilizar caneta e folha de pesquisa, de acordo com o modelo proposto em local visível ao consumidor.

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR

Como você classifica:

1. Qualidade dos alimentos/produtos alimentícios:

- Bom;
- Razoável;
- Ruim.

2. Variedade dos alimentos/produtos alimentícios:

- Bom;
- Razoável;
- Ruim.

3. Qualidade do atendimento:

- Bom;
- Razoável;
- Ruim.

4. Limpeza do Ambiente:

- Bom;
- Razoável;
- Ruim.

Em caso de sugestões, críticas e elogios, favor escrever abaixo:
