



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Presencial nº. 27/2023
Processo nº. 23007.00019236/2023-25

1. OBJETO

- 1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeição tipo cantina/lanchonete, de modo a contemplar obrigatoriamente a concessão onerosa do espaço físico pertinente, com vistas ao funcionamento de estabelecimento do tipo Lanchonete no interior do Campus do Centro de Formação de Professores, na cidade de Amargosa-Ba.
- 1.2 O julgamento dos lances dos licitantes obedecerá ao critério de **maior desconto, nos itens do cardápio**, conforme item 6.
- 1.3 **A taxa de uso (aluguel)**, da área da cantina do Campus do Centro de Formação de Professores, na cidade de Amargosa-Ba, **será fixa**.
- 1.4 O valor da taxa foi estabelecido, com base no valor apresentado pelo laudo de Avaliação Financeira subscrito pela comissão definida em ORDEM DE SERVIÇO N. 087, DE 07 DE JULHO DE 2022 da Direção do CFP, que definiu a taxa a ser cobrada pelo uso do espaço público
- 1.5 O laudo aponta o valor da taxa de uso da área total da cantina, que conta com 57,7m², uma taxa mensal no valor de R\$ 200,00 (Duzentos reais) Neste valor será acrescido um percentual de 20% referente às taxas de consumo de água e de energia elétrica, as quais ficam sob responsabilidade da UFRB, totalizando assim, o valor de R\$ 240,00 (seiscentos reais) mensais, pois a cantina não possui medidores exclusivos para aferição autônoma.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR DO ALUGUEL
1	Cantina CFP Amargosa	Mês	12	R\$ 2.880,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

- 1.6 O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVAS

2.1 OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1.1 Suprir o público-alvo, que é a comunidade acadêmica em geral (servidores docentes e técnicos, discentes, prestadores de serviço, estagiários e visitantes), de alimentação, em uma perspectiva de comércio justo, priorizando os hábitos saudáveis e o respeito ao meio ambiente.

2.1.2 Os serviços de alimentação estão entre as atividades econômicas mais exploradas no interior dos estabelecimentos que se dedicam à educação. Frequentemente, esses serviços orbitam a atividade principal das instituições educacionais suprimindo as necessidades de todo o seu público usuário, e, por vezes, até mesmo do público externo. Trata-se de serviços acessórios que muito contribuirão para a consecução da atividade fim desta Administração, posto que os usuários do campus costumam permanecer em suas dependências por longos períodos, necessitando de local para breve repouso e alimentação. Com a implantação desses serviços no interior do campus do CFP, busca-se oferecer conforto e comodidade ao usuário, tendo como resultado uma melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à sociedade.

2.2 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE E DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

2.2.1 Os serviços de alimentação nas dependências do CFP constituem atividade que a própria administração poderia executar diretamente, a exemplo dos serviços prestados pelo restaurante universitário, no campus sede, no município baiano de Cruz das Almas. No entanto, a execução direta de serviços de alimentação por essa unidade administrativa mostra-se demasiado onerosa, posto que:

- a) Demandaria a lotação de servidor nutricionista no CFP;
- b) Implicaria a necessidade de contratação, com dedicação exclusiva, de serviços de várias categorias de trabalhadores (cozinheiro, ajudante de cozinha, etc.), para a execução material das tarefas;
- c) Implicaria a necessidade de adquirir os insumos e os equipamentos indispensáveis à consecução da atividade;
- d) Implicaria a necessidade de adequação às instalações físicas do CFP, atualmente inaptas para abrigar unidade destinada ao preparo de alimentação para o consumo humano, com todo o rigor que a atividade exige.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

- 2.2.2 As instalações físicas disponíveis atualmente no CFP têm aptidão para abrigar apenas empreendimento que se dedique ao fornecimento de alimentação pré-preparada, à semelhança daquilo que se pratica na maioria dos estabelecimentos do tipo lanchonete.
- 2.2.3 Devido a restrições orçamentárias, não se vislumbra possível a esta Administração subsidiar o custo da alimentação para o usuário. Assim, adotou-se a solução da remuneração direta por parte do público interessado, pelos produtos e serviços que a contratada vier a fornecer. Essa parece ser a única alternativa viável, se consideradas as perspectivas orçamentárias da UFRB.
- 2.2.4 Dessa forma, considerando critérios de conveniência e oportunidade, considerando razões orçamentárias e demais elementos acima referenciados, conclui-se que a oferta desses serviços por terceiros é necessária, pois se mostra a alternativa mais econômica e eficiente para esta Administração.
- 2.2.5 A adoção da modalidade licitatória pregão, na sua forma presencial, arguindo a finalidade de não onerar desnecessariamente o potencial licitante. Ademais, na avaliação da unidade administrativa requerente da contratação, a modalidade eletrônica ainda é um recurso desconhecido e a parcela mais significativa do público potencialmente interessado em empreender cantina no CFP dificilmente conhece ou utiliza o sistema de pregão eletrônico. Assim, o uso do pregão eletrônico, neste caso específico, traria para o interessado um custo financeiro e um modus operandi que certamente o afastaria do certame, o que promoveria restrição ou frustração indevida à competição, prática proibida ao agente público, conforme o art. 3º, da Lei Federal nº. 8.666/93.
- 2.3 JUSTIFICATIVAS PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO
- 2.3.1 Não haverá parcelamento da solução. Ademais, sua contratação nos moldes ora pretendidos não parece implicar restrições à competitividade entre os possíveis interessados.
- 2.4 JUSTIFICATIVA PARA A COBRANÇA DE ÁGUA, ELETRICIDADE E TAXA DE UTILIZAÇÃO DO IMÓVEL A SER CEDIDO
- 2.4.1 Segundo a legislação e pareceres expedidos pela Advocacia Geral da União (AGU), a cessão de uso de bens públicos imóveis das instituições federais de ensino deve ser sempre onerosa. O processo deve ser instruído com laudo de avaliação emitido por engenheiro ou arquiteto integrante do quadro funcional da Administração, a fim de subsidiar a fixação do valor econômico a ser cobrado pelo uso do imóvel. Na medida do possível, devem ser somados a esse emolumento custos de eletricidade, água e outros que vierem a se fazer presentes, os quais devem onerar a pessoa cessionária.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

2.4.2 Considerando que o prédio do CFP, não possui medidores exclusivos para aferição autônoma do consumo de água e energia elétrica no local a ser cedido para implantação da cantina, considerando a estimativa de consumo de energia elétrica e água seja um valor irrisório, a unidade demandante da contratação, em análise preliminar, não vislumbrou viabilidade de intervenções necessárias à instalação desses medidores. Considerando ainda que a UFRB busca nessa contratação um menor valor nos itens a serem comercializados para a comunidade acadêmica, a opção administrativa foi por não haver cobrança individualizada destas taxas.

2.5 JUSTIFICATIVAS PARA A FIXAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

2.5.1 No que se refere aos critérios de qualificação econômico-financeira dos licitantes, no caso específico deste certame, entende-se como discricionário à Administração exigir ou não a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, consoante o art. 3º, do Decreto Federal nº. 8.538/2015, considerando que o objeto da licitação não é o fornecimento de bens para pronta entrega ou a locação de materiais. No entanto, parece dispensável a exigência de apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, certidão negativa de falência ou concordata, ou, ainda, de garantia de proposta, critérios previstos no art. 31, incisos I, II e III, da Lei Federal nº. 8.666/93, considerando que o objeto contempla a prestação de serviços em contrato de receita de pequeno vulto, tendo pouca valia a exigência de índices contábeis ou, ainda, capital ou patrimônio líquido mínimos para efeito de garantia ao adimplemento do futuro contrato.

2.5.2 No tocante aos critérios de qualificação técnica, é considerada razoável a exigência de experiência prévia do futuro contratado, a fim de comprovar a aptidão deste para a execução do objeto e maximizar a possibilidade de a contratação alcançar efetivamente os objetivos almejados pela Administração. Para essa finalidade é solicitada a comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação mediante comprovação do objeto social da empresa. Ademais, também é favorável exigir do licitante a apresentação de relação explícita dos equipamentos considerados essenciais para o cumprimento do objeto da contratação e a declaração formal de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis, vedadas as exigências de propriedade e de localização prévia, na forma do art. 30, II, § 6º, da Lei Federal nº. 8.666/93.

2.5.3 Ainda no que tange à qualificação técnica, foi considerada necessária a exigência de vistoria prévia ao local de execução dos serviços. Entende-se que o licitante somente estará apto à apresentação de sua proposta se obtiver pleno



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

conhecimento da realidade local, observando e compreendendo o público para o qual trabalhará, com perfeita percepção das características sociais, culturais e econômico-mercadológicas nas quais estará inserido o empreendimento. Acredita-se que essa percepção não pode ser substituída pela simples divulgação de fotografias, plantas, desenhos técnicos e instrumentos congêneres referentes ao espaço a ser cedido. Com a adoção desse critério vislumbra-se a possibilidade de maximizar a exequibilidade dos preços propostos, trazendo, por conseguinte, maior segurança à contratação. Nessa perspectiva, com fulcro no art. 30, inciso III, da Lei Federal nº. 8.666/93, exigir-se-á, como critério de habilitação do licitante, declaração de vistoria ao local de prestação de serviços, a qual deverá ser fornecida por servidor da unidade demandante da contratação.

3. FUNDAMENTO LEGAL

- 3.1 A contratação em tela tem amparo legal no Decreto Federal nº. 9.507, de 2018, e na Instrução Normativa nº. 05, de 2017, expedida pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (MPDG), que dispõem sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, com suas respectivas alterações.
- 3.2 A presente contratação também encontra amparo legal nos seguintes normativos:
- a) Resolução ANVISA RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
 - b) Resolução ANVISA RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

4. CONSIDERAÇÕES GERAIS E CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 4.1 Para os efeitos deste instrumento, o termo CONTRATANTE se refere à Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), órgão do Governo Federal que contratará os serviços objeto da presente licitação, o termo CONTRATADA define a proponente vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto, e, o termo FISCALIZAÇÃO define a equipe que representará a UFRB perante a CONTRATADA e a quem esta última dever-se-á reportar durante a execução contratual.
- 4.2 O empreendimento deverá priorizar o fornecimento socialmente justo, dando preferência aos alimentos locais, respeitando-se a sazonalidade para a elaboração do cardápio.
- 4.3 A contratada deverá adotar práticas ambientalmente sustentáveis, por meio do consumo racional de água, utilização de equipamentos que consomem menos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

energia, descarte adequado do óleo, além de evitar os desperdícios na produção.

5. CONDIÇÕES DE APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 5.1 As licitantes, antes de apresentarem suas propostas, deverão analisar toda a documentação referente à presente licitação, dirimindo oportunamente todas as dúvidas, de modo a não incorrerem em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimo dos preços propostos.
- 5.2 A Proposta de Preços deverá ser entregue em envelope lacrado, indevassável e rubricado pelo representante legal da empresa ou por seu mandatário identificado como Proposta de Preços, endereçada ao Pregoeiro, com indicação dos elementos de identificação do pregão presencial, além da Razão Social da empresa (modelo abaixo).

AO
CENTRO FORMAÇÃO DE PROFESSORES
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECONCAVO DA BAHIA
ENDEREÇO: AV NESTOR MELO PITA, 535 - AMARGOSA - BA
ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇO
PREGÃO PRESENCIAL No 27/2023

- 5.3 As licitantes deverão formalizar suas propostas em obediência aos parâmetros e requisitos qualitativos e quantitativos definidos neste instrumento. **A proposta de preços deverá ser inserida no ENVELOPE Nº 01** e deverá conter os elementos adiante discriminados:
- Razão social da proponente e indicação de seu número de CNPJ, conforme o caso;
 - Valor global da proposta, expressos em moeda corrente nacional (R\$), considerando os critérios previstos neste instrumento;
 - Declaração de ciência de que os quantitativos de produtos/serviços objeto deste certame são estimativos e foram fixados a fim de definir critério isonômico para a aferição das propostas e seleção dos licitantes no certame; de que os quantitativos de produtos/serviços fixados no portfólio de oferta não obrigam a Universidade Federal do Recôncavo da Bahia ou a população circulante em seu campus na cidade baiana de Amargosa a contratá-los/consumi-los nessas quantidades;
 - Declaração, sob as penas da Lei, de ciência e plena concordância com todas as condições expressas no ato convocatório e nos documentos que lhe são parte integrante; de que a licitante cumprirá plenamente os requisitos estabelecidos e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

de que aceita todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Edital e em seus elementos constitutivos; de que executará os serviços em conformidade com as especificações, descrições e exigências ali expressas, observando, ainda, a obediência e o cumprimento à legislação vigente aplicável;

- e) Prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;
- f) Local, data e assinatura da proponente ou de seu representante legal.

5.3.1 Não se considerará, na proposta de preços da licitante, qualquer oferta de vantagem não prevista neste instrumento, bem como não serão aceitos preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.

5.3.2 Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou a totalidade de remuneração.

5.4 **Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de maior desconto (%) sobre os preços dos produtos do cardápio.**

5.5 **O valor total do desconto será aplicado para todos os itens do cardápio.**

5.5.1 O valor do lance deve ser apresentado conforme modelo abaixo:

CARDÁPIO BÁSICO

Nº.	DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QTDE	% Desconto sobre o preço de referência
1	Sanduíche misto quente com pão comum ou pão de forma, recheado com queijo e presunto, preparado no ato da venda.	Unidade 100g	1	
2	Sanduíche natural	Unidade	1	
3	Pão comum com manteiga	Unidade	1	
4	Pão com ovo	Unidade	1	
5	Pão de queijo (tipo mineiro)	1 unidade de 50 g	1	
6	Salgado assado em forno, composto de massa de farinha, gordura, ovos e recheio de frango, ou, de queijo e presunto.(Diversos)	Unidade 100g	1	
7	Salgado frito.(Pastel, Coxinha, banana real,	Unidade 100g	1	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

	quibe...)			
8	Bolo composto de massa de farinha, ovos, gordura, com ou sem recheios.(diversos sabores)	Fatia 100g	1	
9	Café tradicional na concentração padrão, preparado sem açúcar, com oferecimento de açúcar e adoçante.	Copo 200ml	1	
10	Café com leite pasteurizado tipo longa vida, com concentração percentual café/leite a critério do consumidor, preparado sem açúcar, com oferecimento de açúcar e adoçante.	Copo 200ml	1	
11	Café 50ml	Copo 50ml	1	
12	Suco de frutas naturais ou de polpas de frutas pasteurizadas, elaborados no ato da venda (sabores diversos).	Copo 200ml	1	
13	Água sem gás	Garrafa 500ml	1	
14	Água com gás	Garrafa 500ml	1	
15	Leite com achocolatado	copo 200 ml	1	
16	logurte (sabores variados)	unidade de 170 ml	1	
17	Barra de cereal (sabores diversos)	unidade de 25 g	1	
18	Cuscuz amarelo ou branco	1 unidade de 160 g	1	
19	Raízes/tubérculos (batata-doce, aipim, inhame) ou Banana-da-terra	porção de 100g	1	
20	Refeição pronta do tipo PF (duas opções)	prato 840 g	1	
21	Sopa de vegetais	prato 840 g	1	
22	Tapioca (com no mínimo 2 opções de sabores)	1 unidade de 150g	1	
23	Refrigerante lata 300ml	Lata 300ml	1	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

24	Salada de frutas	Copo 200ml	1	
TOTAL % DESCONTO				%

5.6 Após a fase de lances, respeitada a ordem de classificação, as licitantes serão convocadas à apresentação de suas respectivas propostas de preços, devidamente **atualizadas. em conformidade com o último lance apresentado.**

5.6.1 Tendo em vista a necessidade de assegurar a razoável duração do processo licitatório e garantir celeridade à sua tramitação, **as propostas deverão ser apresentadas a partir da solicitação do Pregoeiro, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO.**

5.6.2 O Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, examinará a proposta quanto à sua compatibilidade com as especificações técnicas do objeto e quanto à compatibilidade do preço ofertado com os valores de referência fixados pela UFRB. O Pregoeiro também poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da UFRB ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

5.7 **NÃO PODERÃO SER ACEITAS AS PROPOSTAS QUE:**

- a) contiverem **vícios insanáveis** ou **ilegalidade**;
- b) não apresentarem as **especificações técnicas exigidas** neste Termo de Referência;
- c) apresentarem **preços finais superiores aos valores de referência** estabelecidos pela UFRB neste instrumento;
- d) apresentarem **preços** que sejam manifestamente **inexeqüíveis**;
- e) **não vierem a ter demonstrada sua viabilidade** por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado, e;

5.8 **NÃO HAVERÁ REJEIÇÃO SUMÁRIA DE PROPOSTA.** No julgamento da proposta, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de sua aceitação.

5.8.1 Na hipótese da ocorrência de erro no preenchimento da proposta, o Pregoeiro apontará as impropriedades verificadas e concederá à licitante oportunidade de correção ou apresentação de justificativas. **SERÁ DESCLASSIFICADA A PROPOSTA QUE, APÓS DILIGÊNCIA, NÃO CORRIGIR OS ERROS OU NÃO JUSTIFICAR AS IRREGULARIDADES APONTADAS PELO PREGOEIRO.**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

5.8.1.1 **A apresentação da proposta devidamente corrigida e/ou das justificativas necessárias deverá ocorrer dentro do prazo, contados a partir da solicitação do Pregoeiro, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO.** O encaminhamento de documentação comprobatória das eventuais justificativas apresentadas poderá ocorrer em momento posterior à fase de aceitação, **a critério do Pregoeiro.**

5.8.1.2 **Não se admitirá extensão de prazo para correção de proposta,** salvo se houver impropriedades não detectadas inicialmente pelos representantes da CONTRATANTE que atuarão na fase de seleção do fornecedor (Pregoeiro e Equipe de Apoio), hipótese em que serão apontadas as incorreções e será concedido à licitante oportunidade para providenciar os reparos necessários.

5.8.1.3 Para maior esclarecimento e transparência dos atos desta Administração, os prazos para cumprimento às etapas de apresentação e recomposição de propostas serão fixados tendo em vista os elementos de justificativa adiante apresentados:

- a) É necessário assegurar a razoável duração do processo licitatório e garantir celeridade à sua tramitação;
- b) É inadequado à execução do certame aguardar indefinidamente até que a licitante encaminhe sua proposta devidamente corrigida;
- c) É necessário fixar isonômico critério de tratamento às licitantes, quanto às oportunidades de apresentação e saneamento das eventuais incorreções de suas propostas;
- d) O tempo fixado é sobejante, suficiente e adequado à simplicidade das planilhas e à natureza dos ajustes necessários (adequação do valor da proposta, saneamento de suas incorreções ou imprecisões e apresentação de eventuais justificativas).

5.9 Após o término da apresentação das propostas, não será levada em conta qualquer reclamação ou solicitação, seja a que título for, de alteração dos preços constantes da proposta da CONTRATADA.

5.10 Possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções das especificações dos serviços descritos neste instrumento não poderão, em nenhuma hipótese, constituir pretexto para a CONTRATADA cobrar serviços extras e/ou alterar a composição de seus preços.

6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | ESTIMATIVA DE QUANTIDADES



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

- 6.1 Os serviços objeto deste instrumento são de natureza comum, têm caráter contínuo e não implicam a dedicação exclusiva da mão-de-obra empregada em sua execução.
- 6.2 Foi criado um portfólio mínimo de produtos/serviços (denominado cardápio social), de oferta obrigatória, organizado em planilha com estimativas de quantidades e dos preços sugeridos.
- 6.2.1 Os quantitativos de produtos/serviços apresentados na planilha são estimativos e foram fixados com a finalidade de definir critério isonômico para a oferta dos produtos e serviços.
- 6.2.2 O portfólio mínimo de produtos/serviços foi criado com caráter de “cardápio social”, contendo por assim dizer, produtos mais baratos e acessíveis aos consumidores finais, neste caso a comunidade acadêmica do centro.
- 6.2.3 Esses quantitativos de produtos/serviços fixados no portfólio de oferta obrigatória não obrigam a UFRB ou a população circulante em seu campus na cidade baiana de Amargosa a contratá-los/consumi-los nessas quantidades.
- 6.2.4 Os preços de referência, forma obtidos, através de uma pesquisa de preço em 3 (três) lanchonetes na cidade de Amargosa.
- 6.2.5 Os valores constantes da planilha adiante apresentada representam os preços máximos admitidos para comercialização.
- 6.2.6 Os preços praticados deverão estar em equilíbrio com os praticados no mercado local e serão critério de fiscalização.

CARDÁPIO BÁSICO
(Portfólio de Oferta Obrigatória Proposto para Seleção do Fornecedor)

Nº.	DESCRIÇÃO DA COMPOSIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QTDE	PREÇO MÁXIMO UNITÁRIO
1	Sanduíche misto quente com pão comum ou pão de forma, recheado com queijo e presunto, preparado no ato da venda.	Unidade 100g	1	5,00
2	Sanduíche natural	Unidade	1	6,00
3	Pão comum com manteiga	Unidade	1	2,20
4	Pão com ovo	Unidade	1	3,50
5	Pão de queijo (tipo mineiro)	1 unidade de 50 g	1	2,50
6	Salgado assado em forno, composto de massa de farinha, gordura, ovos e recheio de frango, ou, de queijo e presunto.(Diversos)	Unidade 100g	1	5,00
7	Salgado frito.(Pastel, Coxinha, banana real, quibe...)	Unidade 100g	1	5,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

8	Bolo composto de massa de farinha, ovos, gordura, com ou sem recheios.(diversos sabores)	Fatia 100g	1	3,50
9	Café tradicional na concentração padrão, preparado sem açúcar, com oferecimento de açúcar e adoçante.	Copo 200ml	1	2,30
10	Café com leite pasteurizado tipo longa vida, com concentração percentual café/leite a critério do consumidor, preparado sem açúcar, com oferecimento de açúcar e adoçante.	Copo 200ml	1	2,60
11	Café 50ml	Copo 50ml	1	1,00
12	Suco de frutas naturais ou de polpas de frutas pasteurizadas, elaborados no ato da venda (sabores diversos).	Copo 200ml	1	2,50
13	Água sem gás	Garrafa 500ml	1	3,00
14	Água com gás	Garrafa 500ml	1	3,00
15	Leite com achocolatado	copo 200 ml	1	4,00
16	logurte (sabores variados)	unidade de 170 ml	1	3,20
17	Barra de cereal (sabores diversos)	unidade de 25 g	1	3,50
18	Cuscuz amarelo ou branco	1 unidade de 160 g	1	4,70
19	Raízes/tubérculos (batata-doce, aipim, inhame) ou Banana-da-terra	porção de 100g	1	2,80
20	Refeição pronta do tipo PF (duas opções)	prato 840 g	1	18,00
21	Sopa de vegetais	prato 840 g	1	13,00
22	Tapioca (com no mínimo 2 opções de sabores)	1 unidade de 150g	1	6,80
23	Refrigerante lata 300ml	Lata 300ml	1	4,00
24	Salada de frutas	Copo 200ml	1	2,50
TOTAL				109,60



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

Fonte: Preços obtidos junto a fornecedores do ramo na cidade baiana de Amargosa.

7. ROTINAS TÉCNICAS E ADMINISTRATIVAS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.1 Em análise preliminar, estima-se que a cantina deverá desenvolver suas atividades das 07:00 às 22:00 horas, de segunda a sexta-feira, e, das 08:00 às 12:00 horas, aos sábados (apenas nas ocasiões em que houver atividades acadêmicas aos sábados).
- 7.1.1 Não obstante, os horários especificados neste instrumento poderão ser alterados por conveniência da CONTRATANTE, independente de qualquer aditivo ao termo de contrato, devendo ser observados, no que couber, os reflexos financeiros para a CONTRATADA e a manutenção das condições de viabilidade econômica da contratação.
- 7.2 O empreendimento deverá priorizar o fornecimento socialmente justo, dando preferência aos alimentos locais, respeitando-se a sazonalidade para a elaboração do cardápio.
- 7.2.1 A contratada deverá adotar práticas ambientalmente sustentáveis, por meio do consumo racional de água, utilização de equipamentos que consumam menos energia, descarte adequado do óleo, além de evitar os desperdícios na produção.
- 7.3 A limpeza e a higienização da lanchonete (área interna e área externa, de atendimento) deverão ser diárias, sob a responsabilidade da contratada. A CONTRATADA será responsável pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos por ele gerados, até que sejam coletados. Deverão existir recipientes para coleta de resíduos na área interna e externa da cantina; todos serão providos pela CONTRATADA em número razoável, deverão ser de fácil limpeza e providos de tampa acionada por pedal, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados.
- 7.4 A CONTRATADA deverá obter alvará de saúde ou licença sanitária, adequando-se ao Código Sanitário aplicável. Ademais, a manutenção corriqueira, bem como a detetização, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA.
- 7.5 **A CONTRATADA** deverá dispor de responsável técnico habilitado, ou, responsável operacional com capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, certificada pela secretaria de saúde ou unidade de ensino.
- 7.5.1 **A apresentação de responsável técnico habilitado, ou, de responsável operacional com capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos não será objeto de exigência durante o certame de seleção do fornecedor.** Após a celebração do contrato, será fixado, pela FISCALIZAÇÃO, prazo para que **a CONTRATADA** apresente responsável técnico ou responsável



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

operacional com certificado de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos.

- 7.5.2 A CONTRATANTE poderá, a seu exclusivo critério e na medida de sua disponibilidade, oferecer à CONTRATADA curso de capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, por meio de seu quadro de pessoal.
- 7.6 Como critério de fiscalização da prestação dos serviços e aferição da satisfação dos consumidores diretos, a CONTRATANTE poderá realizar pesquisa de opinião entre os usuários. Ademais, a critério da FISCALIZAÇÃO, poderão ser exigidas visitas para aferição das condições do local de produção e da lanchonete por profissional habilitado (nutricionista).
- 7.7 Será vedada a subcontratação da produção dos alimentos integrantes do portfólio mínimo, excetuando-se aqueles com exijam beneficiamento ou industrialização. Também será vedada a transferência do objeto, bem como a sublocação, cessão ou empréstimo do imóvel, ainda que parcialmente.

No que se refere à utilização do espaço a ser cedido e aos serviços que nele serão prestados, serão vedados:

- a) A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel (a exemplo da instalação de fogão a gás liquefeito de petróleo) sem autorização da contratante;
 - b) A utilização de alto-falantes ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas e ao trabalho das seções administrativas;
 - c) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
 - d) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
 - e) A comercialização de cigarros, bebidas alcoólicas, medicamentos e outras drogas;
 - f) A presença de caixas de madeira e de papelão dentro das dependências da lanchonete, as quais deverão ser descartadas no momento da recepção de produtos;
 - g) A utilização de copos e garrafas de vidro. Por medida de segurança, serão utilizados copos descartáveis na operacionalização da lanchonete;
 - h) A comercialização de produto que não atenda às exigências sanitárias, seja por armazenamento inadequado ou má qualidade da matéria-prima;
 - i) O fornecimento e a comercialização de quaisquer outros produtos sem autorização da CONTRATANTE, e;
 - j) A inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança a parte.
- 7.7.1 Não obstante a existência do portfólio de oferta obrigatória proposto pela Administração, poderá ser facultado à CONTRATADA comercializar outros produtos e serviços, desde que harmônicos com a atividade econômica proposta



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

e compatíveis com as características do imóvel cedido. Outros tipos de alimentos poderão ser acrescentados somente com autorização expressa da FISCALIZAÇÃO.

- 7.8 Os casos não abordados neste instrumento serão definidos pela FISCALIZAÇÃO, observada a legislação aplicável, de maneira a manter o padrão de qualidade previsto para o objeto.

8. MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 8.1 A fim de tornar possível a consecução do objeto a contratada deverá, às suas expensas, instalar no espaço público cedido o mobiliário e os equipamentos adiante apresentados:

- a) **Refrigerador** com capacidade aproximada de 300 litros, padrão de eficiência energética classe A, alimentação 220 Volts, consumo mensal aproximado de energia 35 kWh/mês;
- b) **Chapa elétrica de aquecimento e fritura**, em aço inoxidável, dimensões aproximadas de 50cm x 42cm x 19cm (comprimento x largura x altura), alimentação 220 Volts, potência aproximada de 2000 Watts;
- c) **Forno de microondas** com tamanho aproximado de 20 litros, alimentação 220 Volts, potência aproximada de 1000 Watts;
- d) **Liquidificador** com capacidade aproximada de 2,5 litros, alimentação 220Volts, potência 700 Watts;
- e) **Cafeteria elétrica** tamanho pequeno, alimentação 220 Volts, potência 600 Watts;
- f) **Vitrine elétrica expositora e aquecedora** para salgados, pastéis, assados em geral, em aço inoxidável. Medidas aproximadas: comprimento 68cm, largura 33cm, altura 28cm. Características aproximadas: tensão 220V, consumo 250 W / 0,25 kw/h, temperatura interna média de 60°C a 70°C, com termostato;
- g) **Dispenser** para papel toalha;
- h) **Dispenser** para sabão líquido;
- i) **Baldes para lixo** com mecanismo de abertura da tampa através de pedal (área interna e externa);
- j) **Mesas e cadeiras**, na quantidade mínima de, pelo menos, 2 mesas, cada uma com 4 cadeiras;
- k) **Extrator de suco** de mesa, padrão semi-industrial, ou doméstico, tensão 220volts;
- l) **Sanducheira grill** elétrica, antiaderente, alimentação 220Volts, potência aproximada de 750 Watts.

- 8.1.1 O elenco de mobiliário e equipamentos apresentado neste instrumento contém os elementos de custo mais significativos para a execução contratual, que puderam ser apurados pela equipe de planejamento da contratação. Contudo, é uma lista não exaustiva, que não esgota o rol de itens nem limita os quantitativos a serem



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

fornecidos. Desse modo, é admissível ser necessário o fornecimento de outros itens não citados acima, desde que diretamente relacionados aos serviços propostos.

8.1.2 A CONTRATADA poderá adicionar outros materiais e equipamentos que julgar necessários, mediante autorização da FISCALIZAÇÃO.

9. DESCRIÇÃO DA ÁREA QUE SERÁ CEDIDA PARA A INSTALAÇÃO DA LANCHONETE

9.1 O imóvel cedido será a área da cantina, instalada no pavimento térreo, próximo ao hall de entrada principal do Pavilhão de Aulas do campus do CFP, na cidade baiana de Amargosa. Trata-se de uma edificação cuja área total de 57,7m² é dividida entre uma área interna e uma área destinada a mesas, dos quais 17,54m² correspondem ao espaço interno da lanchonete. Possui uma bancada de granito de 4,20 m de comprimento por 23 cm largura, na parte interna possui outras duas bancadas interligadas com as medidas de 1,60m e 1,57m de comprimento, e uma bancada de granito na parte do depósito.

10. TAXAS E EMOLUMENTOS COBRADOS PELO USO DO ESPAÇO PÚBLICO

10.1 A taxa mínima mensal a ser cobrada pelo uso do imóvel público importa em R\$ R\$ 200,00 (Duzentos reais) Neste valor será acrescido um percentual de 20% referente às taxas de consumo de água e de energia elétrica, as quais ficam sob responsabilidade da UFRB, totalizando assim, o valor de R\$ 240,00 (seiscentos reais) mensais,

10.2 Os pagamentos serão realizados mediante quitação de Guia de Recolhimento da União (GRU), a ser emitida pela FISCALIZAÇÃO e entregue mensalmente à CONTRATADA.

Amargosa-BA, 09 de Agosto de 2023.

Equipe de apoio e responsáveis pela elaboração do presente termo:

JOSEVANDO SANTOS PEREIRA
Gerência Técnica Administrativa do CFP



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CFP - CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES
GERÊNCIA TÉCNICA ADMINISTRATIVA

THARISA SOUZA ALMEIDA

Chefe do Núcleo de Gestão Técnico Administrativo do CFP

FABIO MORAIS NOVAES

Assistente em Administração

PAULO JACKSON MOTA DA SILVEIRA

Administrador

*Aprovo o termo de referencia elaborado pela
unidade demandante conjuntamente com a Coordenadoria de Licitação e Compras – CLC*

Emerson Franco Santa barbara
Pró-Reitor de Administração