



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Pregão nº 21/2023

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23066.022606/2023-31

**1. DO OBJETO**

- 1.1. Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação, nutrição, com operacionalização e produção nas dependências da CONTRATADA, transporte, distribuição nas dependências da Universidade Federal da Bahia - UFBA e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades da comunidade da UFBA, constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos, docentes e visitantes autorizados em situações especiais previamente aprovadas pela **CONTRATANTE**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no **Quadro 1** abaixo:

O fornecimento será: com alimentação totalmente subsidiada; alimentação parcialmente subsidiada; alimentação não subsidiada, conforme Quadro 1 abaixo:

**Quadro 1**

Item	Almoço	Valor unitário da refeição	Valor do subsídio
1	Totalmente subsidiada <sup>1</sup>	R\$ xxxx	xxxx
2	Parcialmente subsidiada <sup>2</sup>	R\$ xxxx	R\$ (xxxx - 2,50)
3	Não subsidiada	R\$ xxxx	R\$ 0,00

<sup>1</sup> Refeições totalmente subsidiadas para bolsistas moradia e alimentação comprovados em listagem da PROAE, através da Coordenação de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil - COAE, e mediante apresentação de documento com foto.

<sup>2</sup> Refeições parcialmente subsidiadas a R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos) pago por estudantes da UFBA mediante apresentação de comprovante de matrícula do semestre e documento de identificação com foto.

- 1.2. A licitação será composta por um único item, conforme quadro 2.

**Quadro 2 – Detalhamento do quantitativo estimado de refeições fornecidas diariamente no IMS/CAT**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSERV/ SIPAC	UND	QTD SEGUNDA a SEXTA	QTD MENSAL	VALOR ESTIMADO UNIT (R\$)	VALOR MENSAL (R\$)	QTD ANUAL	VALOR ANUAL (R\$) (12 meses)
1	Almoço	0532-0/ 394100000 0027	Refeição	2500	11.000	20,20	222.200,00	132.000	2.666.400,00

\*Horário do almoço será das 11h às 14h de segunda-feira a sexta-feira;

- 1.3. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de preparo e distribuição de alimentação pronta.
- 1.4. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.5. A presente contratação adotará como regime de execução a *empreitada por Preço Unitário*.
- 1.6. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) 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.
- 1.7. O Objeto desta licitação deverá atender à legislação:
  - 1.7.1. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numérico mínimos de referência por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
  - 1.7.2. Resolução CFN nº 510/2012 que dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.
  - 1.7.3. Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria 1428, de 26/11/93), Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.
  - 1.7.4. Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997), Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Brasília, DF. DOU 01/08/1997.
  - 1.7.5. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

1.7.6. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004; assim como notas técnicas e ou resoluções que complementam este Regulamento Técnico tais como aquelas publicadas em tempos de epidemias, pandemias e ou surtos.

1.7.7. Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.

1.7.8. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do Contrato.

1.7.9. Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.

1.7.10. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do Contrato.

## **2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A execução do serviço em tela atenderá às necessidades da Universidade Federal da Bahia, doravante denominada CONTRATANTE, no sentido de propiciar à comunidade universitária, em especial aos estudantes de situação de vulnerabilidade social, uma alimentação balanceada e em condições higienicossanitárias adequadas. Com esse fim, o Restaurante Universitário da Universidade Federal da Bahia, terá os seguintes princípios:

2.1.1. Atender a Comunidade da UFBA constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos, servidores docentes e visitantes autorizados;

2.1.2. Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão;

2.1.3. Fomentar ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais especialmente frutas e hortaliças, em atendimento à Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde (WHO, 2002);

2.1.4. Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários;

2.1.5. Acompanhar a situação alimentar e nutricional dos usuários, por meio do incentivo à implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional;

2.1.6. Determinar ações para o monitoramento e avaliação das atividades com base nas metas definidas pela UFBA;

2.1.7. Elaborar estudos sobre o perfil alimentar e nutricional dos usuários;

2.1.8. Otimizar e controlar a utilização de água e energia elétrica.

### **2.2. Benefícios**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

2.2.1. A contratação de serviços de qualidade, oferecendo uma alimentação balanceada e na quantidade adequada, com preço dentro dos limites planejados, desenvolvendo uma política de assistência estudantil;

2.2.2. A satisfação dos agentes ligados à CONTRATANTE, mais especificamente à comunidade acadêmica (estudantes, servidores técnicos-administrativos e docentes).

2.2.3. Proporcionar à comunidade acadêmica condições de gerenciamento de tempo oportunizando escolhas de maior conveniência, otimizando o deslocamento entre os diversos campi

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

- 3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação de serviço de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição, com operacionalização (**produção nas dependências da CONTRATADA e distribuição nas dependências da Universidade Federal da Bahia - UFBA**) e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades da comunidade da UFBA, constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos e docentes, visitantes autorizados e situações especiais previamente aprovadas pela **CONTRATANTE**.
- 3.2. O modelo de Termo de Referência utilizado foi a versão AGU para Pregão Eletrônico: Serviços Continuados sem dedicação de mão de obra exclusiva, versão julho/2021 (consultado em 03/2023).

### **4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

- 4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. 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 pessoalidade e subordinação direta.

### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 5.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 5.1.2. apresentar o Alvará de funcionamento e Alvará sanitário, expedidos pela Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista-Bahia. Excepcionalmente, poderá apresentar comprovante de solicitação destes, e no prazo estabelecido pelo órgão competente, apresentar os documentos definitivos.
- 5.1.3. Comprovação da licitante de possuir profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), detentor de atestado de responsabilidade técnica expedido pelo CRN 5- Bahia/Sergipe.
- 5.1.4. Comprovação em Carteira de Trabalho, Certificados e Declarações válidas, de experiência dos profissionais para as funções descritas no **Anexo 5**;
- 5.1.5. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços.
- 5.1.6. Os serviços deverão ser iniciados em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, com vigência de 12 meses.
- 5.2. O enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, deve seguir a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).
- 5.3. 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.
- 5.4. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR nos itens **12 e 13**.
- 5.5. Os serviços nas dependências da CONTRATANTE deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender as atividades de: recepção de gêneros/refeições, acolhimento de clientes/usuários, finalização das preparações, higienização ambiental, higienização de utensílios e equipamentos, distribuição das refeições no refeitório, mantendo o fluxo contínuo, de acordo com as rotinas de todas as áreas da Unidade.
- 5.5.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar um número mínimo de mão-de-obra especializada para o adequado cumprimento do objeto do Contrato, por função informados no Quadro 3, pertencentes às categorias de ocupação, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações — CBO demonstrada no **Anexo 4**;

**Quadro 3**

<b>CARGO</b>	<b>QUANT.</b>	<b>CÓDIGO CBO</b>
Nutricionista	01	2237-10
Técnico em Nutrição Dietética	01	3252-10
Assistente Administrativo	01	4110-10



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Auxiliar de Cozinha	03	5134-05
Almoxarife	01	4141-05
Copeiro	03	5134-25
Servente de Limpeza	02	5143-20
Operador de Caixa	01	4211-25
Cozinheiro	02	5132-05
<b>QUANTIDADE TOTAL DE MÃO DE OBRA</b>	<b>15</b>	

## 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Não incidem critérios de sustentabilidade na presente licitação, conforme justificativa: tendo sido observado o Decreto nº 7.746/2012, avaliado e consultado o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis e a IN nº 01/2010 SLTI /MPOG não foram encontradas práticas e critérios de sustentabilidade aplicáveis diretamente ao objeto que se pretende contratar. Informamos que não haverá, de forma direta, o uso de recursos naturais. Desse modo, não se vislumbram possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação de pessoa jurídica especializada na prestação continuada de alimentação e nutrição, com operacionalização (produção nas dependências da contratada) e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço) no campus do IMS/UFBA, em consequência, não se verifica a necessidade de respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar riscos ambientais existentes.

## 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. 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 12:00 horas e das 13:00 às 18:00h, devendo o agendamento ser efetuado previamente através dos telefones: **(77) 3429-2708/2718**, ou pelo e-mail: [catims@ufba.br](mailto:catims@ufba.br).
- 7.2. 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.
- 7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil, documento expedido pela empresa
- 7.2.2. comprovando sua habilitação para a realização da vistoria, e a cópia do Atestado de Vistoria, conforme modelo (Anexo 2) preenchida com os dados exigidos no protótipo;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

7.2.3. Efetuada a vistoria, será lavrado pela CONTRATANTE o respectivo Atestado de Vistoria, conforme modelo (**Anexo 2**), o qual, devidamente preenchido, carimbado e assinado, pelo servidor da CONTRATANTE designado para tanto e pelo Responsável da licitante, será entregue a este para, oportunamente, comprovar a sua realização junto à CONTRATANTE;

7.2.4. A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na licitação, ficando, contudo, as licitantes cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços, da área e suas características e de dificuldades técnicas não previstas;

7.2.5. Caso opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração, conforme modelo (**Anexo 8**) 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;

7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

7.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, 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.

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

## **8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.2. A execução dos serviços será *em até 15 dias após a assinatura do Contrato*, na forma que segue:

8.2.1. A prestação de serviços de Alimentação e Nutrição envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (produção e distribuição) das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos, observando-se ainda que a alimentação fornecida deverá estar adequada do ponto de vista nutricional e higienicos sanitária, e atender, no que couber, as normas e legislações pertinentes.

8.2.2. A CONTRATADA deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis e perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

8.2.3. Os gêneros e produtos deverão ser de boa qualidade e procedência, que atendam aos requisitos da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, quanto ao tipo, tamanho, classificação, dentre outros critérios necessários para a seleção dos insumos conforme determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através das normativas abaixo elencadas:

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01, de 7 de janeiro de 2000;

Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000;

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001, de 05 de março de 2001;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000;

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, de 12 de novembro de 2002;

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003;

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC / ANVISA / INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002;

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 050, de 03 de setembro de 2002;

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 1º de fevereiro de 2002;

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

DECRETO nº 8.473, de 22 de junho de 2015.

8.2.4. A CONTRATADA deverá comprovar, mensalmente, através de nota fiscal, que adquire no mínimo 30% (trinta por cento) do valor total gasto com gêneros alimentícios, necessário para prestação dos serviços durante um mês, de agricultores vinculados ao Programa Nacional de Agricultura Familiar, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica.

8.2.5. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos por meio do Programa Nacional de Agricultura Familiar – PRONAF devem ser preferencialmente arroz, feijão e farinha de mandioca, também hortaliças, especialmente àquelas orientadas pela fiscalização do contrato, podendo ser complementados com os itens constantes no Quadro 4 de modo a alcançar o percentual mínimo de 30% referido no item supra.

8.2.6. A CONTRATADA poderá adquirir os gêneros alimentícios vinculados ao Programa Nacional de Agricultura Familiar – PRONAF de qualquer agricultor cujos produtos atendam os critérios mínimos mencionados no item 8.2.4 e detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP Jurídica, sendo apresentada uma lista meramente exemplificativa de fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais no **Anexo 6**.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

8.2.7. Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar na sua embalagem data de fabricação e prazo de validade assim como a composição nutricional e o certificado do órgão fiscalizador, respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos no Quadro 4 a seguir:

**QUADRO 4**

**Especificações da matéria-prima e dos serviços**

<b>É comum a todos os itens:</b>
<b>EMBALAGENS</b>
Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
<b>ARROZ E FEIJÃO</b>
Classificados como tipo 1. Devem apresentar-se fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, carioquinha, fradinho e branco.
<b>OUTRAS LEGUMINOSAS</b>
Soja (texturizada, grãos), grão-de-bico, lentilha.
<b>FARINHAS E CEREAIS</b>



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo para quibe, de milho, de aveia, fécula de mandioca, fécula de batata, sendo todos classificados como tipo 1.
<b>MASSAS</b>
Devem apresentar-se intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formato característicos de cada tipo de massa.
<b>FRUTAS</b>
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
<b>HORTALIÇAS</b>
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças <i>in natura</i> poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjerição, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

CARNES E PESCADOS
<b>BOVINAS:</b> congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, contra-filé, alcatra, coxão mole, fraldinha, acém (sem osso), músculo dianteiro.
<b>AVES:</b> Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa), que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
<b>SUÍNA:</b> pernil e carré (bisteca), congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.
<b>PESCADOS DE ÁGUA SALGADA:</b> congelados, sem pele, apenas dos tipos especificados a seguir: postas e filés de namorado, dourado, congro rosa, pescadas, linguado, merluza, polaca.
PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS
<b>CARNE SECA:</b> do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.
<b>LINGUIÇA:</b> de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).
OUTROS PRODUTOS
<b>LEITE DE VACA:</b> deverá ser utilizado o tipo em pó e eventualmente, o tipo líquido.
UAT (UHT): envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento. (Tipo A).
<b>CREME DE LEITE UHT:</b> Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
<b>MANTEIGA:</b> com sal ou sem sal. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garanta a qualidade do produto.
<b>QUEIJOS:</b> mussarela, prato, ricota, parmesão. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
<b>TOFU:</b> produzido a partir do extrato de soja tem uma textura firme semelhante com o queijo, sabor delicado, suave, cor branca cremosa e apresenta-se sob a forma de um cubo branco. É também conhecido por “ <i>queijo de soja</i> ”
<b>OVO:</b> de galinha, branco ou de cor. Fresco, líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.
<b>CREME VEGETAL:</b> comum (até 40 % de lipídio), com ou sem sal. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C. Teor de gordura láctea não superior a 3%.
<b>ÓLEOS VEGETAIS:</b> de soja e milho, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
<b>VINAGRE:</b> fermentado acético de vinho tinto ou branco, sem conservante metabissulfito de sódio. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

**MOLHOS INDUSTRIALIZADOS:** extrato de tomate, polpa de tomate e molho *shoyo*. Todos sem a presença de glutamato monossódico.

**AÇÚCAR E ADOÇANTES:** Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, cristal. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Adoçantes: Apenas Acessulfame K, Aspartame, Steviosídeo e Sucralose, todos na forma líquida. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.

**POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS:** polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizados durante seu processamento e comercialização.

**DOCES INDUSTRIALIZADOS:** Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e *mousses* (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem). Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.

**EXTRATO DE COCO, COCO RALADO, FERMENTO:** Extrato de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado. Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce)

**CONSERVAS:** de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, palmito.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

**CONDIMENTOS E ESPECIARIAS:** sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, alecrim, manjerição, tomilho, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma).

**PRODUTOS DESCARTÁVEIS**

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos.

Os **copos descartáveis** deverão ser de 300 ml para sucos e 70 ml para sobremesas. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **garfos, facas e colheres descartáveis** deverão ser de material resistente, não reciclado, embalados em *kits* e/ou individuais.

Os **guardanapos de papel** toalha duplo, medindo 240 mm x 220 mm, fabricados com papel não reciclado e atóxico.

O **palito dental** embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações).

**Embalagens de papel e/ou plástico** para embalar os talheres de inox.

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

**Sacos para coleta de amostras** esterilizados, com tarja para identificação.

**Luvras plásticas descartáveis** confeccionada em filme de polietileno de alta densidade, de cor translúcida, atóxica e não perecível.

**Máscaras descartáveis** confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto e jalecos descartáveis em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente.

**Filme em PVC** atóxico, transparente, apresentação bobina.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

**Papel Toalha:** em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45 m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.

**PRODUTOS DE LIMPEZA**

**ÁLCOOL 70%:** em gel ou líquido;

**Aditivo de secagem:** Excelente poder de secagem. Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas;

**DETERGENTE: líquido (neutro):** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor;

**ALCALINO CLORADO EM PÓ:** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças;

**ALCALINO CLORADO LÍQUIDO:** Para lavagem de louças em máquina de lavar;

**DETERGENTE DESENGORDURANTE: líquido:** Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância. Não oxida metais, pois possui aditivo anticorrosivo;

**DESINCRUSTANTE: líquido:** Produto Químico Pronto Uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas;

**DETERGENTE: limpa alumínio:** Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios;

**LIMPADOR MULTIUSO: líquido:** Produto Químico Pronto Uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades

**PANO DE LIMPEZA: descartável** (limpeza pesada e leve);

**SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA:** para higienização das mãos;

**SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó:** Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

8.2.8. A CONTRATADA deverá executar cardápio diário completo elaborado pela CONTRATANTE em consonância com as especificações técnicas da alimentação. Os mesmos serão entregues pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

8.2.9. O cardápio deverá ser divulgado semanalmente pela CONTRATADA em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

8.2.10. Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF);

8.2.11. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da ANVISA;

8.2.12. A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados;

8.2.13. Todos os materiais, especialmente os de higiene, deverão estar de acordo com a legislação, cabendo à fiscalização da CONTRATANTE recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade de higiene requerido;

8.2.14. O serviço de bandeja deverá incluir os *kits* individuais (talheres, palitos de dente, guardanapos, farinha de mandioca, molho de salada, molho de pimenta e sal) devidamente embalados;

8.2.15. Os talheres deverão estar disponíveis em kits individuais (garfo, faca, colher de sobremesa) devidamente embalados, dependendo do cardápio do dia;

8.2.16. O cardápio mensal será apresentado para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução. A CONTRATADA deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado em um prazo de até 07 (sete) dias, para a aprovação da CONTRATANTE, através da equipe de fiscalização;

8.2.17. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA;

8.2.18. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Estas informações deverão fazer parte do Manual de Padronização da CONTRATANTE, incluindo-se a ilustração (fotos) das preparações;

8.2.19. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE;

8.2.20. Ao usuário não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio;

8.2.21. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições, conforme percentuais estabelecidos. Substituições emergenciais e/ou falhas, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente, à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia, bem como a providência de alteração no cardápio impresso exposto aos usuários;

8.2.22. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;

8.2.23. Durante todo o período de distribuição das refeições as mesas deverão permanecer limpas e arrumadas para utilização. No salão de distribuição deverão existir funcionários em número suficiente para atender aos serviços;

8.2.24. Caberá a CONTRATADA se informar com a CONTRATANTE, no período de férias escolares e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, sobre a demanda prevista de usuários, a fim de adequar a sua produção, objetivando evitar desperdícios;

8.3. A CONTRATANTE disponibilizará o espaço físico para distribuição das refeições, conforme Quadro 5 a seguir:

**Quadro 5**

<b>Áreas internas</b>
Área de distribuição e refeitório
Hall de entrada de usuários
Sanitários para usuários



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Mesas de refeitório
Balcão térmico refrigerado
Balcão térmico aquecido
Módulo de distribuição de bandejas e talheres
Lavadora de louças, em aço inoxidável, tipo capô
Balcão de apoio, tipo neutro

**8.4. Da Equipe da CONTRATADA:**

8.4.1. Para a realização da prestação de serviço de alimentação e distribuição ao usuário, o dimensionamento e a qualificação adequada da mão-de-obra são fundamentais na eficiência dos serviços prestados. Portanto, o ajuste do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo (**Quadro 3**) deverá ser qualificado e em número suficiente para execução das atividades;

8.4.2. A nomenclatura utilizada das funções de pessoal técnico, operacional e administrativo é aquela estabelecida no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, do Ministério do Trabalho e Emprego, na forma da exigência contida no Art. 7º, §3º da IN nº 02/2008;

8.4.3. A CONTRATADA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de higienização dos sanitários para os usuários, mantendo as áreas limpas por todo período de distribuição das refeições;

8.4.4. A CONTRATADA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste termo de referência;

8.4.5. Promover, por recursos próprios, treinamento específico para os trabalhadores, no mínimo duas vezes no ano, ou quando solicitado pela CONTRATANTE. Deverão ser apresentados a CONTRATANTE, o cronograma de treinamento, bem como a evidência da execução do mesmo;

8.4.6. Fornecer uniforme a todos os seus funcionários, de acordo com a padronização aprovada pela equipe de fiscalização da CONTRATANTE, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpo, com crachás, unhas aparadas (sem esmalte), sem adornos (brincos, anéis, colares) cabelos protegidos e barbeados;

8.4.7. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente da escala de serviço;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

8.4.8. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, que deverá ser apresentado à CONTRATANTE sempre que solicitado;

8.4.9. Fornecer equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

8.4.10. Manter em todos os horários um nutricionista, com poderes para tomar deliberações ou atender ao CONTRATANTE, quanto à boa execução dos serviços contratados;

8.4.11. Todos os funcionários deverão se apresentar sempre limpos, com cabelos presos (mulheres) cabelos aparados (homens), barbeados e com boa aparência, bem como devidamente uniformizados e convenientemente calçados. Não será permitido o uso de sandálias, chinelos, tamancos, etc.;

8.4.12. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, anéis, colares, pulseiras, relógios) e perfumes, bem como esmalte nas unhas;

8.4.13. Os funcionários deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);

8.4.14. Todo o uniforme deverá conter a altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA;

8.4.15. No caso da empresa a ser CONTRATADA já possuir uniforme padronizado, deverá apresentá-lo para avaliação;

8.4.16. Os funcionários deverão receber, no mínimo, 03 (três) jogos de uniformes novos, no início do Contrato, a fim de realizar troca diária, compreendendo: avental, calça, blusa, calçado fechado e/ou bota antiderrapante, touca, chapéu ou bibico ou qualquer peça similar incluindo ainda, rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos;

8.4.17. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se portando crachá de identificação funcional. Não será permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme;

8.4.18. As despesas com transporte, alimentação e segurança do pessoal da CONTRATADA ocorrerão por conta da mesma.

## **8.5. Higiene dos manipuladores**

8.5.1. Para o controle da qualidade dos alimentos produzidos, os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais específicos atendendo a Norma Regulamentadora Nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego;

8.5.2. Os manipuladores de alimentos devem usar uniformes apropriados, de cor branca e diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias (cor a ser aprovada pela fiscalização da CONTRATANTE);

8.5.3. Os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

8.5.4. Os manipuladores serão afastados, até a melhoria da sua condição de saúde, da atividade de manipulação ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, preparações e ou refeições.

## **9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

9.2. Equipamentos e utensílios:

9.2.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar no início do Contrato caso sinta necessidade de equipamentos, utensílios e outros materiais necessários para distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do Contrato.

9.2.2. Todos os utensílios necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários, devem ser disponibilizados pela CONTRATADA abaixo demonstrados no Quadro 6.

**Quadro 6**

<b>Utensílios</b>		<b>Quantidade</b>
01	Bandeja em fiberglass, lisa nos dois lados com bordas não cortantes fabricadas com resina especial para lavagem em máquina industrial, medindo 470x320 mm.	300
02	Prato de mesa em porcelana branca lisa com 30 cm de diâmetro e 4 cm de borda.	300
03	Garfo de mesa em aço inoxidável liso	300
04	Faca de churrasco totalmente em aço inoxidável liso	300
05	Colher de mesa em aço inoxidável lisa	300
06	Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda	04
07	Concha para sopa em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
08	Colher para arroz perfurada em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
09	Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
10	Concha para molho em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
11	Espátula lisa com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco.	02



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

12	Colher para massa em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
13	Pegador de massa	04
14	Garfo trinchante em aço inoxidável inteiriço sem solda	02
15	Garfo para assado com cabo longo em aço inoxidável inteiriço sem solda	02

- 9.3. Os equipamentos e utensílios descritos no Quadro 7 abaixo e existentes nas dependências da CONTRATANTE, por ocasião do Contrato deverão ser relacionados e entregues a empresa vencedora a qual assumirá a posse para uso do serviço devendo ser realizada periodicamente a manutenção preventiva e corretiva. Os mesmos deverão ser devolvidos a UFBA caso haja desligamento, em perfeitas condições de uso.

**Quadro 7**

**Quadro de relação dos equipamentos e utensílios do Refeitório do IMS**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANT
1.	Mesa refeitório, material tampo mdf, revestimento tampo laminado melamínico, espessura 25mm, altura 0,75cm, material estrutura tubo aço galvanizado, acabamento superficial estrutura pintura em epóxi, dimensão mínima: comprimento 180cm, largura 80cm, características adicionais: 6 cadeiras acopladas, com encosto em tubo de aço galvanizado, assento na cor branca	25
2.	Balcão térmico refrigerado, em aço inoxidável, prateleira superior em inox, corre bandeja inox vincado, capacidade 4 GNs, tipo recipientes com alças móveis e tampa, 220 v, características adicionais vitrine superior em vidro curvo, dimensão mínima LxPxAl (1400x750x850mm), incluindo 8 GNs, com os seguintes tamanhos: 4 de 1/1-50 rasa e 4 de 1/1-100	1
3.	Balcão térmico aquecido, em aço inoxidável, prateleira superior em inox, corre bandeja inox vincado, capacidade 6 GNs, tipo recipientes com alças móveis e tampa, 220 v, características adicionais vitrine superior em vidro curvo, dimensão mínima LxPxAl (1950x750x850mm), incluindo 12 GNs, com os seguintes tamanhos: 4 fundas (1/1-200) e 4 médias (1/1-100), 2 de 1/2-200 e 2 de 1/2-100.	1



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

4.	Módulo de distribuição de bandejas e talheres, em aço inoxidável, suporte para acomodar 04 GN's, 1 /3x100 para receber talheres, caixa com abertura frontal inclinada, incluso 4 GN'S 1/3x100	1
5.	Lavadora de louças, em aço inoxidável, tipo capô, com braço articulável elevador do capô, capô integral fechado nas quatro laterais, 220v, com tanque de lavagem, 01 gavetas lisa para múltiplo uso, 02 gavetas com pinos para pratos, copos e bandejas, 02 copinhos para talheres, 01 esguicho de pré-lavagem, com mesa lateral, dimensão mínima LxPxA (735x730x1480mm)	1
6.	Balcão de apoio, tipo neutro, em aço inoxidável, com tampo em granito, dimensão mínima LxPxA (1200x700x900)	1
7.	Carrinho de transporte para as caixas térmicas	1

- 9.4. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Esses serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas e com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A CONTRATADA deverá entregar um plano de execução semestral de manutenção preventiva e corretiva.
- 9.5. Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no item 10.4, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto.

## **10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1. A CONTRATADA se compromete a atender a uma demanda diária estimada de **500 refeições** (almoço de segunda-feira a sexta-feira) para estudantes, servidores (técnico administrativo e docentes) e visitantes autorizados pela **CONTRATANTE**, exceto aos sábados, domingos e feriados, conforme **Quadro 2** do Termo de Referência;

10.1.2. No período das férias escolares, recessos e paralisações das atividades por motivo de força maior, o fornecimento de refeições será paralisado até a retomada do calendário acadêmico.

10.2. A demanda da prestação dos serviços inclui a aquisição pela CONTRATADA dos seguintes itens:





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- a) Gêneros e produtos alimentícios incluindo produtos *in natura* e caso seja necessário, a aquisição de minimamente processados para as hortaliças alface, acelga, couve e agrião.
- b) Materiais de consumo a exemplo de descartáveis, materiais de higiene, limpeza dentre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
- c) Materiais a exemplo de reposição de peças para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como a realização do serviço de manutenção, inclusive a limpeza dos ductos da exaustão, da caixa de gordura e lavagem dos tanques/reservatório água, dentre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
- d) Mão de obra especializada, pessoal técnico operacional e administrativo; capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, compatível com a quantidade e qualidade do serviço contratado, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e das leis trabalhistas em vigor;
- e) Gás Liquefeito de Petróleo - GLP em quantidade suficiente para a produção das refeições;
- f) A prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição envolve todo o preparo nas dependências da contratada e o fornecimento de refeições (almoço) no Refeitório do IMS localizado no *Campus* de Anísio Teixeira em Vitória da Conquista-Ba.

- 10.3. Todos os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um (a) nutricionista legalmente habilitado (a) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- 10.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para o número de refeições a serem servidas.
- 10.5. O estudante de graduação e pós-graduação com matrícula ativa pagará R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos), cabendo à CONTRATANTE complementar o valor a título de subsídio, conforme consta no **Quadro 1**.
- 10.6. O valor integral das refeições dos estudantes bolsistas será subsidiado pela CONTRATANTE;
- 10.7. A CONTRATANTE fornecerá uma listagem contendo os nomes dos estudantes bolsistas para controle. Quanto aos estudantes não bolsistas, as suas refeições serão controladas através do preenchimento de lista, por parte da CONTRATADA, informando nome completo e número de matrícula que deverão ser verificados com a análise do comprovante de matrícula do semestre, juntamente com o documento de identificação com foto.
- 10.8. Os servidores técnico-administrativos, docentes e visitantes autorizados pagarão o valor integral da refeição, sem que haja, nesse caso, qualquer pagamento por parte da CONTRATANTE.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 10.9. A cobrança direta de servidores técnico-administrativos, docentes e visitantes será realizada pela CONTRATADA.
- 10.10. O acesso dos usuários ao local de refeições será com *tickets* (fichas) vale-refeição, entregues pela CONTRATADA após conferência de documentação dos mesmos, seguindo a regra: preenchimento de lista com nome e número de matrícula de estudantes não bolsistas, com a conferência de Comprovante de Matrícula do semestre e documento de identificação com foto; conferência de crachá ou contracheque e documento de identificação com foto para servidores (técnico-administrativo e docentes); conferência de listagem entregue pela CONTRATANTE e documento de identificação com foto para estudantes bolsistas cadastrados e selecionados pela Pró-Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil (PROAE);
- 10.11. O risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA e à CONTRATANTE caberá somente pagar a diferença entre os valores efetivamente pagos pelos estudantes e o preço unitário da refeição conforme o item 11.6.
- 10.12. Os serviços deverão ser executados conforme discriminado abaixo:
- 10.12.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições nas dependências da CONTRATANTE (a qual poderá, em caso excepcional e temporário acontecer por meio de fornecimento de quentinhas/marmitas), observando o estabelecido a seguir:
- 10.12.2. Todas as preparações serão porcionadas de acordo com o estipulado no Item 13.28.3, bem como nos Quadros 8, 9 e 10 e distribuídas aos usuários por pessoal designado pela CONTRATADA e a ela vinculado, notadamente no que tange às responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais;
- 10.12.3. A frequência semanal dos pratos principais, opções e vegetarianas nos cardápios deverá atender o Quadro 8 a seguir:

**Quadro 8**

<b>Pratos principais e Pratos opções</b>	<b>Utilização na semana</b>
Carne suína	02
Carne bovina	09
Carne de frango	09
Peixe	02
Vísceras	02
Preparações combinadas com outros gêneros alimentícios	04



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Pratos Vegetarianos	Utilização na semana
Proteína texturizada de soja	03
Cereais integrais	02
Tofu	01
Mistos (mais de 01 item)	06
Cogumelos	01
Vegetais	01

10.13. Para a sobremesa, a CONTRATADA deverá obedecer às especificações a seguir:

**Quadro 9**

Tipo	Especificação	Porção	Frequência
FRUTAS	Tangerina Banana Laranja Abacaxi Goiaba Maçã	100 g	4 vezes/semana/refeição
	Melancia Melão Mamão Manga	150g	
DOCES	Doces pastosos	70 g	3 vezes/semana/refeição
	Doces tabletes (pé de moleque, paçoca e similares)	35g	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

	Bombom de chocolate Picolé	1 unidade	
--	-------------------------------	-----------	--

- 10.14. Todos os cardápios deverão ter na sua composição: hortifrutigranjeiros, na forma de preparações de saladas ou guarnições de forma variada a fim de evitar monotonia alimentar, atendendo aos hábitos e costumes da população usuária.

## **11. UNIFORMES**

11.1. Os uniformes, conforme o **ANEXO 3**, a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

11.2. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

11.2.1. A CONTRATADA fica obrigada a fornecer no início do Contrato, 03 (três) conjuntos de uniformes novos a todos os seus empregados, para que realizem troca diária dos mesmos, de acordo com a padronização aprovada pela equipe de fiscalização da CONTRATADA, compreendendo as seguintes peças:

Avental e/ou Jaleco;

Calça;

Blusa;

Calçado fechado e/ou bota antiderrapante;

Touca;

Bibico ou qualquer peça similar;

Rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos.

11.3. Os uniformes devem ser substituídos a cada 06 (seis) meses por 01 (um) conjunto completo, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da CONTRATANTE, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação;

11.4. **Pessoal da cozinha:**

Camisa sem botão, longa ou curta, cor branca, com a logomarca da empresa;

Calças compridas, cor branca;

Avental longo na cor branca de pano ou PVC;

Proteção para o cabelo (chapéu ou touca);

Calçados fechados, sem frestas, na cor preta e com solado antiderrapante.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

**11.5. Pessoal de higienização (serventes de limpeza)**

Camisa sem botão, curta, cor diferente de branca e a combinar com a fiscalização, com a logomarca da empresa;

Calças compridas, cor diferente de branca e a combinar com a fiscalização;

Avental longo na cor branca de PVC;

Proteção para o cabelo (bibico ou touca);

Botas 7 léguas, cor branca e com solado antiderrapante

11.6. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

11.7. Todo o uniforme deverá conter, na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA;

11.8. No caso de a empresa CONTRATADA já possuir uniforme padronizado, deverá apresentá-lo para avaliação;

11.9. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável para fiscalização do contrato.

**12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

12.2. 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;

12.2.1. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 – Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara);

12.2.2. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 – Plenário);

12.3. Notificar a Contratada 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;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 12.6.1. 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 previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
  - 12.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
  - 12.6.3. 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
  - 12.6.4. 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.
- 12.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 12.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 12.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 12.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "*as built*", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 12.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;
- 12.12. 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;
- 12.13. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;
- 12.14. Analisar e aprovar antes da distribuição, as preparações dos cardápios executado por refeição pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 12.15. Proceder diariamente à fiscalização das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos usuários, inclusive apurando o quantitativo das refeições servidas para estudantes da CONTRATANTE e quantitativo de refeições servidas para os demais usuários.
- 12.16. Reconhecer que a alimentação saudável deve ser entendida como direito humano, compreendendo um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas, sociais e culturais dos indivíduos, de acordo com as fases do curso da vida e com base em práticas alimentares que assumam os significados sócio-culturais dos alimentos.
- 12.17. Acompanhar a implementação da Política de Alimentação e Nutrição para o Restaurante Universitário.
- 12.18. Conhecer, fomentar e criar condições para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições para as boas práticas no serviço de alimentação.
- 12.19. Apoiar e desenvolver atividades permanentes de ensino, pesquisa e extensão, bem como atividades de avaliação das ações de alimentação e nutrição no Restaurante Universitário.
- 12.20. Elaborar publicações sobre a situação de operacionalização e da alimentação e nutrição.
- 12.21. Avaliar o desempenho e o impacto das ações de alimentação e nutrição em nível estudantil com o apoio técnico-científico em Alimentação e Nutrição.
- 12.22. Estabelecer parcerias com outras instâncias, órgãos e instituições, governamentais e não-governamentais, para o fomento de atividades complementares, com o objetivo de promover a alimentação saudável.
- 12.23. Instituir as diretrizes em conjunto com os usuários para a Promoção da Alimentação Saudável, favorecendo o desenvolvimento de ações que promovam e garantam a adoção de práticas alimentares saudáveis no ambiente do Restaurante Universitário.
- 12.24. Normatizar as ações de Alimentação e Nutrição a serem desenvolvidas com base nas diretrizes da Política de Alimentação e Nutrição para o Restaurante Universitário;
- 12.25. Comunicar à CONTRATADA com antecedência mínima de 12h a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais.
- 12.26. Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço em livro próprio – Livro de Ocorrências, que subsidiará o relatório mensal a ser encaminhado ao Setor de Contratos.
- 12.27. A CONTRATANTE deverá solicitar a assinatura no Livro de Ocorrência, do responsável técnico da CONTRATADA, presente na unidade, quando necessário, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo, assim como disponibilizar os registros para a tomada das providências cabíveis para a correção de não conformidades contratuais, em tempo hábil, quando julgar necessário.
- 12.28. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis.
- 12.29. Rescindir o Contrato, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n. 8.666/93.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 12.30. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência.
- 12.31. Relacionar-se com a CONTRATADA por meio do gestor do Contrato indicado formalmente, e ou livro de ocorrências, e-mails, ofícios e outros meios documentados.
- 12.32. Assegurar o livre acesso dos funcionários da CONTRATADA, quando devidamente identificados e uniformizados e, sobretudo, em serviço, aos locais em que devam executar suas tarefas laborais, inclusive com o fornecimento de chaves de áreas estratégicas para a garantia da segurança.
- 12.33. Atestar o adimplemento da obrigação, desde que satisfaça às exigências editalícias.
- 12.34. Designar servidor administrativo e técnico para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, nos termos do art. 67 da Lei no. 86.666/93

### **13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 13.2. 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;
- 13.3. Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração;
- 13.4. 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;
- 13.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 13.6. 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;
- 13.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

- 13.8. Substituir, no prazo de 24h, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da CONTRATANTE, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;
- 13.9. 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;
- 13.10. 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.
- 13.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 13.12. Paralisar, por determinação da Contratante, 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.
- 13.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 13.14. 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.
- 13.15. 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.
- 13.16. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 13.17. 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;
- 13.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.19. 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.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 13.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 13.22. 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;
- 13.23. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 13.23.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 13.23.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 13.24. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 13.25. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 13.26. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 13.27. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 13.28. **Descrição das tarefas básicas**
- 13.28.1. A prestação dos serviços Objeto desta licitação deverá ser executada mediante a utilização das dependências da CONTRATADA para a fase de preparo do alimento e das dependências do CONTRATANTE para a sua distribuição, estas últimas localizadas no *Campus Anísio Teixeira* da Universidade Federal da Bahia.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.28.2. A preparação e distribuição das refeições aos usuários em horário previamente determinado, serão realizadas por trabalhadores (as) da CONTRATADA, obedecendo a composição básica para almoço descrita no Quadros 10, 11 e 12 a seguir:

13.28.3. A proporção entre o Prato Principal e o Prato Vegetariano deverá obedecer a indicação a ser realizada pelo responsável técnico da UFBA no momento da aprovação do cardápio;

**Quadro 10**

Refeição	Composição do cardápio
Almoço	02 (duas) Saladas cruas; 01 (um) Prato Principal (carne - bovina, suína, aves e peixe); 01 (um) Prato Vegetariano; 01 (uma) Guarnição (legumes, massas, farofas, etc.); 01 (uma) Sobremesa: fruta ou doce. 02 (dois) Acompanhamentos – arroz, feijão; 01 (uma) Bebida não alcoólica: suco de frutas; Farinha mandioca Molho de pimenta Molho de salada

**Quadro 11**

**Gêneros alimentícios, preparações e quantidades para a refeição – almoço.**

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade em (g) pronta
Saladas (cruas)	Hortifruti	Folhosos, legumes e conservas crus.	60-80g cada



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

<b>Pratos principais/ opção (Cárneos)</b>	Bovina, suína, ave e peixes, embutidos e salgados	Grelhados, assados, fritos, chapeados e similares.	130 g
		Cozidos, ensopados, moquecas, empanados, refogados, ao molho e similares.	160 g
<b>Pratos vegetarianos/ ovolactovegetarianos</b>	Omeletes, suflês frigideiras, empanadas e similares) recheados <sup>1</sup> e similares	Preparações à base de ovos batidos com outros ingredientes.	150g (forno) 120g (chapa)
	Proteína texturizada de soja.	Preparação a base de soja texturizada.	150 g
	Panquecas <sup>2</sup> (soja/ queijo, com ou sem vegetais)  Quibes e similares	Massas preparadas com ovos, farinha trigo e leite, com recheio e coberta c/molho.  Massas com trigo para quibe e recheios	150g
	Lasanhas <sup>3</sup> (soja/ queijo, com ou sem vegetais) e similares	Preparações com camadas alternadas de massa e recheio.	190g



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

	Torta, Quiche <sup>4</sup> ou Empadão <sup>5</sup> (soja/queijo, com ou sem vegetais) e similares	Preparação à base de farinha trigo e manteiga com recheio diversos.	180g
	Bolinhos (assados ou fritos), Almôndegas, Croquetes e similares	Preparações à base de proteína de soja ou similares	150g
<b>Pratos Mistos</b>	Feijoada, Dobradinha <sup>6</sup>	Preparação a base de feijão e/ou outros ingredientes e carnes diversas.	300 g
	Quiabada <sup>7</sup>	Preparação a base de quiabo, charque, calabresa, camarão	200 g
<b>Guarnição</b>	Legumes	Cozidos, grelhados, purê, suflê.	150 g
	Massas	Cozidas e com molhos variados (alho e óleo, bolonhesa, branco, dentre outros).	150 g
	Farofa	Preparação a base de farinha de mandioca,	60 g



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

	Pirão e Vatapá	Preparação a base de farinhas de mandioca, de trigo, de vegetais, de leite, dentre outros	100 g
<b>Acompanhamentos</b>	Arroz	Cozido.	120 g
	Arroz Especial	A grega, com legumes, com lentilha, dentre outros.	150 g
	Feijão - Carioquinha, Preto, Branco e Fradinho	Cozido.	120 g
		Tropeiro, tutu.	150 g
	Molhos para saladas.	Vinagre, sal e azeite de oliva extra virgem, ervas, pimenta, dentre outros.	Q. s. ou em sachês individuais
<b>Sobremesa</b>	Frutas	Inteiras e em fatias.	Conforme especificado no Quadro 9
	Doces	Em pasta, caseiro, compotas, tortas, cremes, pudins, gelatinas etc.	





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

<b>Bebida não alcoólica</b>	Suco de polpa de fruta pasteurizada.	Servido em copo descartável de 300 ml.	280 ml
-----------------------------	--------------------------------------	--	--------

<sup>1</sup>A omelete recheada deverá conter sempre recheio a base de proteínas.

<sup>2</sup>A panqueca e o quibe deverão apresentar 100 g de fontes de proteína e 50 g de massa.

<sup>3</sup>A lasanha deverá conter 100 g de fontes de proteína e 90 g de massa e outros ingredientes.

<sup>4</sup>O quiche deverá conter 120 g de recheio, sendo 80 a 100 g de fontes de proteínas;

<sup>5</sup>O empadão deverá conter 100 g de recheio, sendo 80 g de fontes de proteínas.

<sup>6</sup> O bucho bovino deverá complementar a preparação dobradinha na proporção de 80g. Os outros ingredientes da dobradinha deverão ser: 20 g de paio, 40 g de lombo suíno salgado e 25 g de calabresa.

<sup>7</sup> O quiabo deverá complementar a preparação quiabada na proporção de 20g. Os outros ingredientes da quiabada deverão ser: 40 g de carne seca, 40 g de calabresa, 20 g de camarão seco e 80 g de carne bovina dianteira

13.29. Quanto às especificações técnicas das preparações do prato principal, deverão ser observadas os padrões abaixo:

Quadro 12

**Especificações técnicas para as preparações que compõem o prato principal.**

<b>Tipo de preparação</b>	<b>Tipo / especificação</b>	<b>Porção (g) pronto</b>
<b>Cárneos bovinos, suínos, aves, bovina (assados, grelhados, fritos, chapeados ou similares)</b>	Cortes de traseiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	130g



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

<b>Cárneos bovinos, suínos, aves (guisados, moquecas, ensopados, refogados, ao molho, empanados, similares)</b>	Cortes de dianteiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	160g
<b>Ensopados com Legumes</b>	Cortes de dianteiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	180g
<b>Bisteca (carré) Suína<sup>1</sup></b>	Corte com osso (carré) sem gordura aparente, sebos, peles, e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	150g
<b>Coxa ou sobrecoxa de frango (ensopada, assada)</b>	Corte com osso sem gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	180g
<b>Pescados (postas)</b> <b>Pescados (filés)</b>	Posta de peixe congelada, em porções uniformes e padronizadas. Filé de peixe congelado, em porções uniformes e padronizadas.	150g 130g
<b>Preparação mista (carne de frango, bovina e calabresa)</b>	Filé de carne de frango desossado, carne bovina e calabresa, todos sem gordura aparente, sebos e peles e certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	150g
<b>Panquecas<sup>2</sup></b>	Massa frita em pouco óleo sobre uma chapa ou frigideira quente, preparada basicamente com ovos, farinha e leite, com outros ingredientes como queijo, presunto, frango, carne bovina ou mesmo combinações destes; coberta por um molho.	150g



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

<b>Omeletes</b> <b>Forno</b> <b>Chapa</b>	Ovos batidos com manteiga ou óleo, geralmente com outros ingredientes como queijo, presunto, legumes, frango, carne bovina ou mesmo combinações destes.	150g 120g
<b>Víscera (fígado, moela)</b>	Órgãos internos do corpo de animais com certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	130g
<b>Lasanha<sup>3</sup></b>	Tipo de massa em folhas, normalmente ondulada, preparada ao forno com camadas alternadas de massa e algum destes recheios ou a combinação (queijo, presunto, carne, frango, legumes, grãos), com molho de tomate.	190g

<sup>1</sup>O carré/bisteca deverá conter 120 g de carne.

<sup>2</sup>A panqueca deverá apresentar 100 g de fontes de proteína e 60 g de massa.

<sup>3</sup>A lasanha deverá conter 100 g de fontes de proteína e 90 g de massa e outros ingredientes

**13.30. No que tange a especificidade do serviço:**

13.30.1. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do Contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições;

13.30.2. Apresentar planejamento alternativo de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, principalmente nos casos de: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e absenteísmo, assegurando a manutenção do atendimento adequado dos serviços contratados;

13.30.3. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

13.30.4. Manter absoluta higiene no armazenamento, preparo, manipulação e distribuição dos alimentos, exigidos pela pertinente e vigente legislação e normas técnicas;

13.30.5. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios funcionários;

13.30.6. Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem servidos, conforme **Quadro 13**;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.30.7. Atender aos objetivos do programa de uso racional da água, energia, telefone, da CONTRATANTE, assim como destino dos resíduos (lixo) e a preservação das áreas em torno do refeitório;

13.30.8. Estocar e armazenar adequadamente os insumos e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais;

13.30.9. Coletar e destinar adequadamente o lixo e resíduos produzidos durante a elaboração das refeições e em especial o óleo utilizado para frituras, em recintos próprios, para posterior descarte conforme a legislação vigente;

13.30.10. Atender ao que dispõe a legislação vigente, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos”;

13.30.11. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

13.30.12. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

13.30.13. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de descarga e recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

13.30.14. Proceder à higienização do refeitório (piso, paredes, mesas, cadeiras, balcões e demais equipamentos existentes), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;

13.30.15. Apresentar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos no início do Contrato, e depois anualmente;

13.30.16. Executar a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, incluindo peças, combustível (gás) e serviço técnico especializado, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;

13.30.17. Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, que deverá ser realizada por empresas autorizadas e com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A CONTRATADA deverá apresentar no período máximo de 30 dias, as planilhas de manutenção preventiva específicas de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original;

13.30.18. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos destinados à distribuição das refeições, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.30.19. Devolver ao término do Contrato, em perfeito estado de conservação os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA. Caso contrário, a CONTRATANTE poderá reter o valor da nota fiscal referente à reposição desses materiais;

13.30.20. Repor os utensílios, quando necessário, devendo essa reposição ocorrer até 20 dias após a apresentação do inventário mensal;

13.30.21. Responsabilizar-se, durante a vigência do Contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio danificados, extraviados, furtados ou roubados, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, devendo manter as características e especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à CONTRATANTE;

13.30.22. Assinar recibo, assim que iniciar a prestação do serviço, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE: móveis, equipamentos e utensílios, conforme discriminação do inventário elaborado pela CONTRATANTE;

13.30.23. Apresentar inventário mensal de todos os utensílios, móveis e equipamentos, até o décimo dia do mês posterior, providenciando a reposição, quando necessário;

13.30.24. Efetuar a manutenção predial do refeitório, incluindo pintura, troca de lâmpadas, carrapetas, vedações, limpeza da caixa de gordura, fechaduras, troca de portas e janelas se necessário, manutenção dos pisos, azulejos, banheiros e lavatórios;

13.30.25. Disponibilizar água potável e filtrada para a preparação do suco, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria para o consumo, assim como na falta de abastecimento;

13.30.26. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

13.30.27. Promover treinamentos periódicos específicos por recursos próprios, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos funcionários operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, relacionamento interpessoal e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio e outros conhecimentos contribuam para o aprimoramento do profissional;

13.30.28. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente e sempre que for solicitado, apresentando ao CONTRATANTE a comprovação do serviço executado;

13.30.29. Cumprir o horário de atendimento constante no **Quadro 2** do Objeto deste Contrato, sem interrupção de distribuição de refeições dentro deste horário;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.30.30. Realizar o controle do número de refeições fornecidas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável. O sistema deve prever equipamentos registradores (caixas registradoras ou outros similares);

13.30.31. Fornecer relatório do fechamento diário e mensal do controle do número de refeições à CONTRATANTE através do fiscal, sem prejuízo do controle eletrônico a ser instituído pela CONTRATANTE com os mesmos fins;

13.30.32. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE, em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança;

13.30.33. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;

13.30.34. Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o Objeto do presente Contrato, no interior do Refeitório da CONTRATANTE;

13.30.35. Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc), salvo quando proposto pela CONTRATANTE;

13.30.36. Fica vedada à CONTRATADA a comercialização de cigarros, charutos, cachimbos e semelhantes, bebidas alcoólicas e lanches, bem como o consumo e fumo dos mesmos nas dependências do refeitório;

13.30.37. Manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de trabalho adotadas e do absenteísmo;

13.30.38. Disponibilizar touca e jaleco descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários e demais equipamentos de segurança, para a circulação nas áreas internas do serviço;

13.30.39. Comunicar, com no mínimo 24 horas de antecedência, à CONTRATANTE realização de teste com profissionais e/ou visitas nas dependências da Unidade;

13.30.40. Disponibilizar aos usuários, por livre consumo, sabonete líquido para as mãos, álcool 70% e papel toalha, nas pias localizadas na área do refeitório e sanitários destinados ao uso dos estudantes, para os quais deverá disponibilizar também papel higiênico;

13.30.41. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 13.28.3 – **Quadro 10** fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;

13.30.42. Consertar pisos, azulejos e paredes, que se encontram nas dependências do refeitório localizado nas dependências da UFBA, quando necessário;

13.30.43. Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria de Saúde do Estado da Bahia, fiscalização sanitária e ANVISA; providenciando a aquisição de todo e qualquer material de limpeza;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.30.44.A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

- a) Adquirir em seu nome todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como de produtos não alimentares em geral, materiais de limpeza e, ainda, a contratação de todos os serviços complementares à perfeita operação do presente Contrato, junto a fornecedor credenciado;
- b) Adquirir filtro de água com carvão ativado, disponibilizando assim essa água para a preparação do suco;
- c) Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- d) Executar a limpeza e manutenção das caixas de gordura, de passagem da rede hidráulica da cozinha e dos sanitários;
- e) Manter equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços contratados, inclusive operadores de Caixa, assim como instrumentos para identificação padronizada e uniformizada, quadro de pessoal, higiene e outros aspectos e distribuição constante da proposta operacional - de acordo a legislação vigente;
- f) Realizar sempre que necessário a reposição de utensílios de forma a manter a qualidade dos serviços prestados;
- g) Providenciar a cada 06 (seis) meses e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, a dedetização e desratização das áreas de produção, distribuição da refeição e arredores, apresentando a CONTRATANTE a comprovação do serviço executado;
- h) Realizar semestralmente a manutenção das instalações a exemplo de pintura, substituição de azulejos danificados, reparos elétricos, hidráulicos, dentre outros serviços que se fizerem necessários;
- i) Orientar os visitantes para estarem devidamente paramentados com uniformes (jaleco e touca/gorro ou rede para proteger os cabelos) os quais deverão ser oferecidos pela CONTRATANTE. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como, visitas técnicas, estágios e aulas práticas, os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes;





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

j) A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, em decorrência da má execução do Objeto deste Contrato, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

l) Providenciar a cada 06 (seis) meses e sempre que for solicitada pela CONTRATANTE, a troca dos filtros de água de carvão ativado localizados na área de produção para o preparo de suco e bebedouros na área do refeitório.

m) Elaborar o Programa de Gestão de Resíduo aplicado a área de Alimentação e Nutrição atendendo a legislação vigente. Este deverá ser apresentado a CONTRATANTE no prazo de 01 (um) mês após início das atividades.

**13.31. No que tange ao armazenamento:**

13.31.1. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção ou algum outro material que não seja gênero alimentício de forma a garantir as condições ideais de consumo;

13.31.2. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo a critérios técnico-científicos e as legislações citadas no escopo deste Edital;

13.31.3. Preparações quentes deverão ser acondicionadas em *pass throughs* aquecidos que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente;

13.31.4. As saladas e as frutas deverão ser acondicionadas separadamente e de forma adequada em *pass throughs* refrigerados que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

**13.32. No que tange à qualidade:**

13.32.1. Atender ao que dispõe as legislações citadas no Objeto deste Edital, referente aos Critérios e Regulamentos Técnicos sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos Produtores ou Manipuladores de Alimentos.

**13.33. No que tange às amostras:**

13.33.1. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

13.33.2. Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material a serem utilizados na produção das refeições, na higienização de gêneros, equipamentos, utensílios e área física;





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.33.3. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises microbiológica, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas. Enviar semestralmente, ou quando solicitado pela CONTRATANTE, amostras de todas as preparações, para análises microbiológicas, toxicológica e físico-química;

13.33.4. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados, observadas as exigências da RDC-ANVISA nº 216/04;

13.33.5. Realizar análise microbiológica e físico-química (trimestralmente) da água utilizada na preparação dos alimentos ou quando solicitado pela CONTRATANTE;

13.33.6. Elaborar e apresentar no prazo máximo de 03 (três) meses, a contar do início das atividades de prestação dos serviços na Unidade, Objeto do Contrato, o **Manual de Normas de Boas Práticas (MBP)** de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, incluindo o Anexo - **Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)** e **Instruções de Trabalho (IR)** da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

13.33.7. Estabelecer e realizar controle qualitativo e quantitativo de todas as etapas dos processos de operacionalização do serviço;

13.33.8. Controlar os gêneros e produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

13.33.9. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C, de forma a garantir a segurança alimentar.

**13.34. No que tange à higienização:**

13.34.1. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

13.34.2. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

13.34.3. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização;

13.34.4. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus *in natura* (tomate, cebola, pimentão, cebolinha, coentro, pimenta, dentre outros) e frutas devem sofrer processo de sanitização com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

13.34.5. Proceder à higienização do local onde serão servidas as refeições (piso, parede, mesas e cadeiras), da unidade da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local apropriado;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.34.6. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive nas áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e nos arredores do prédio, das suas dependências vinculadas ao serviço), observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

13.34.7. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

13.34.8. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria MS 1428/91, RDC nº 275/03 e RDC nº 216/04 o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente e sempre que se fizer necessário;

13.34.9. Recolher os resíduos, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local apropriado observado a legislação ambiental;

13.34.10. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos usuários, na área destinada para esse fim.

**13.35. No que tange ao serviço:**

13.35.1. Supervisionar, na etapa de distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

13.35.2. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, deverá ser investigado a não aceitação, podendo a mesma vir a ser excluída de cardápios futuros;

13.35.3. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e Agricultura e Pecuária e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características organolépticas, ainda que, dentro do prazo de validade;

13.35.4. Utilizar os utensílios ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

13.35.5. Remeter mensalmente a CONTRATANTE as escalas de serviço de todos os funcionários, especificando respectivos horários e comunicando em tempo hábil qualquer alteração;

13.35.6. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

13.35.7. Não reutilizar as preparações prontas (sobras).

**13.36. No que tange ao controle de temperatura:**

13.36.1. Realizar diariamente o monitoramento do controle de temperatura em todas as etapas de produção;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.36.2. Calibrar os termômetros periodicamente, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações;

13.36.3. Higienizar os termômetros, quando usados, evitando que o mesmo propicie risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso;

13.36.4. Ajustar os equipamentos nas temperaturas exigidas na legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e na distribuição dos alimentos, conforme **Quadro 13**;

13.36.5. Efetuar sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura os processos de porcionamento, acondicionamento e distribuição das refeições, conforme legislação específica;

13.36.6. As preparações quentes antes da distribuição devem estar em temperatura máxima em torno de 85°C e após a montagem do balcão térmico em torno de 70°C;

13.36.7. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE;

13.36.8. A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente aos critérios de temperatura e tempo utilizados demonstrados no Quadro 13 abaixo:

**Quadro 13**

<b>Etapas</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>TEMPO</b>
Água do balcão térmico	80° C a 90° C	-
Amostras de alimentos distribuídos sob refrigeração (armazenamento)	Máximo de 4° C	72 horas
Amostras de alimentos distribuídos quentes (armazenamento)	- 18° C	72 horas
Estufa ou <i>Pass-through</i>	Mínimo 65° C	-
Balcão refrigerado	Máximo 8° C	-



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Câmara refrigerada para resíduos	Máximo 10° C	-
Cocção no centro do alimento	70° C	2 minutos
	74° C	5 segundos
Distribuição de alimentos quentes	Mínimo 60° C Abaixo 60° C	Máximo 6 horas Máximo 1 hora
Distribuição de alimentos refrigerados	Até 10° C Entre 10° C e 21° C	Máximo 4 horas Máximo de 2 horas
Espera para distribuição alimentos quentes	Mínimo 65° C	-
Espera para distribuição alimentos frios	< 5° C	-
Reaquecimento de alimentos (temperatura interna)	74° C	5 segundos
Sobremesas refrigeradas (armazenamento)	Máximo 4° C	72 horas
Sucos resfriados	Máximo 10° C	Indicado pelo fabricante

Referências:

- Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de abril de 2013.
- Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- Resolução-RDC/ ANVISA nº 12, de 02 de janeiro de 2001

**13.37. No que tange o abastecimento de água:**

13.37.1. Seguir as especificações da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e PORTARIA Nº 518 de 25 de março de 2004 no que se refere ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

13.37.2. Utilizar somente água potável para manipulação de alimentos. A Portabilidade (análise microbiológica e físico-química) deve ser atestada trimestralmente mediante laudos laboratoriais, devendo ser coletada no mínimo 03 amostras;

13.37.3. Coletar amostras somente por um funcionário de empresa especializada, devidamente treinado, conforme as especificações do Manual de procedimento para coleta do LACEN e ou outro habilitado;

13.37.4. Higienizar o reservatório de água em um intervalo máximo de seis meses, por empresa qualificada, devendo os registros da manutenção a serem apresentados no relatório semestral;

13.37.5. Recolher via GRU o consumo de água;

**13.38. No que tange à responsabilidade técnica:**

13.38.1. Manter profissional, responsável técnico pelos serviços e garantir a imediata substituição do profissional, quando do seu eventual impedimento, por outro de experiência equivalente ou superior, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005.

**13.39. No que tange à segurança, medicina e ambiente do trabalho:**

13.39.1. Apresentar à CONTRATANTE cópia, no prazo máximo de 03(três) meses após o início da operacionalização dos serviços contratados e sempre que solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

13.39.2. Atender as exigências das Normas Regulamentadoras nº 17 e 32 do Ministério de Trabalho e Emprego;

13.39.3. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

13.39.4. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.39.5. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

**13.40. No que tange à distribuição das refeições (nas dependências da CONTRATANTE):**

13.40.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

13.40.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento previsto das preparações;

13.40.3. Os utensílios e recipientes de distribuição deverão estar devidamente higienizados e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

13.40.4. A CONTRATADA deverá aferir as temperaturas das preparações e registrar em formulários próprios durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos para temperatura de alimentos preparados e prontos para o consumo, conforme **Quadro 13**;

13.40.5. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

13.40.6. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais e/ou falhas, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente, à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia, bem como a providência de alteração no cardápio impresso exposto aos usuários;

13.40.7. Ao usuário não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio;

13.40.8. Para o porcionamento e a distribuição dos itens da composição básica do cardápio, a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados, sendo: 01 funcionário para as saladas quando necessário, 01 funcionário para o arroz e feijão, 01 funcionário para a guarnição e proteína, 01 funcionário para reposição dos balcões de distribuição;

13.40.9. Todo o processo de distribuição deverá ser acompanhado por técnico (a) de nutrição e nutricionista da CONTRATADA.

**13.41. A CONTRATADA obriga-se ainda a:**

13.41.1. Iniciar, imediatamente após a assinatura do Contrato, a execução dos serviços contratados, mediante a definição do quantitativo de profissionais conforme determinado neste Termo de Referência, informando em tempo hábil qualquer motivo que a impossibilite de assumir as atividades, conforme estabelecido;

13.41.2. Executar o objeto desta licitação para atingir o fim a que se destina, com eficiência e qualidade requerida;

13.41.3. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.41.4. A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da má execução do Objeto deste Contrato, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos que possam causar;

13.41.5. Atender de imediato às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;

13.41.6. Comunicar à CONTRATANTE sobre a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos;

13.41.7. Fazer seguros de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato;

13.41.8. Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes individualizados em número suficiente para serem diariamente lavados e passados. Sapatos adequados à atividade atendendo ao conforto e segurança e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

13.41.9. Encaminhar a nota fiscal, de acordo com o estabelecido em Contrato, após ateste do Fiscal do Contrato;

13.41.10. A Contratada deverá depositar mensalmente, através da GRU, o valor correspondente às despesas com fornecimento de água e coleta de esgoto, bem como fornecimento de energia elétrica;

13.41.11. Com a instalação dos medidores individuais transfere-se à Contratada toda a responsabilidade pelo pagamento de energia elétrica e água/esgoto do espaço cedido, cessando-se o ressarcimento mensal. Os custos para a implantação de medidor individual de energia e água serão de responsabilidade da Contratada;

13.41.12. Promover a substituição do funcionário faltoso no mesmo dia, devendo o substituto estar pronto para assumir as atividades no início do período de distribuição das refeições. Neste caso, o funcionário substituto deverá fazer parte do quadro funcional da empresa, com as devidas obrigações trabalhistas observadas;

13.41.13. Tomar ciência e assinar o Registro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma, e providenciar todas as medidas cabíveis para a correção das não conformidades contratuais em tempo hábil;

13.41.14. Se informar com a CONTRATANTE, no período de férias escolares e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, sobre a demanda prevista de usuários, a fim de adequar a sua produção, objetivando evitar desperdícios;

13.41.15. Obedecer aos ditames da Convenção Coletiva Trabalhista vigente;





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.41.16. Executar fielmente o Contrato, em conformidade com as cláusulas acordadas e normas estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da CONTRATANTE;

13.41.17. Responsabilizar-se integralmente pela execução dos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, fornecendo a mão-de-obra qualificada necessária à perfeita execução do Objeto deste Termo de Referência;

13.41.18. Selecionar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, encaminhando pessoas portadoras de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

13.41.19. Prestar informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE em tempo hábil;

13.41.20. Responsabilizar-se pelo transporte de seu pessoal até as dependências da CONTRATANTE, e vice-versa, por meios próprios, em casos de greve ou paralisação dos transportes coletivos, bem como nas situações onde se faça necessária a execução de serviços em regime extraordinário;

13.41.21. Substituir os funcionários faltosos, bem como os que não se apresentarem devidamente uniformizados e com crachá, observando a qualificação necessária e o horário a ser cumprido;

13.41.22. Efetuar a reposição da mão-de-obra em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);

13.41.23. Substituir qualquer funcionário, sempre que seus serviços e/ou conduta, forem julgados insatisfatórios e/ou prejudiciais à CONTRATANTE, vedado o retorno dos mesmos as dependências da CONTRATANTE, para cobertura de licenças, dispensas, suspensão ou férias de outros funcionários;

13.41.24. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, conforme previsto neste documento, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de funcionários, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a CONTRATANTE, sendo de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;

13.41.25. Providenciar que seus contratados estejam uniformizados e portem crachá de identificação quando da prestação dos serviços à CONTRATANTE;

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

13.41.27. 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;

13.41.28. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 13.41.29. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 13.41.30. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 13.41.31. 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;
- 13.41.32. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 13.41.33. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 13.41.34. Substituir, imediatamente, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;
- 13.41.35. 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;
- 13.41.36. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 13.41.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 13.41.38. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;
- 13.41.39. Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço- FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;
- 13.41.40. Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 13.41.41. Fornecer aos seus funcionários até o último dia do mês que antecede ao mês de sua competência de uma única vez, o **quantitativo total dos vales-transporte e alimentação**;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.41.42. Conceder aos seus funcionários, no mínimo, os benefícios previstos na legislação trabalhista, como também, acordos, convenção ou sentença normativa em dissídio coletivo;

13.41.43. Efetuar o pagamento dos salários dos funcionários, até o 5º dia útil do mês subsequente, via depósito bancário na conta do funcionário, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Administração;

13.41.44. É vedada à CONTRATADA a vinculação da efetivação do pagamento mensal dos salários dos profissionais ao recebimento mensal do valor afeto ao Contrato celebrado com a **CONTRATANTE**, sob pena de aplicação das penalidades previstas na Cláusula 16 deste Termo de Referência;

13.41.45. Apresentar à CONTRATANTE no início de cada exercício, a relação anual de férias dos profissionais envolvidos nos serviços;

13.41.46. Providenciar a substituição dos funcionários, por motivo de falta, férias, licença ou demissão, de forma a evitar a interrupção dos serviços, obedecendo às disposições da legislação trabalhista vigente;

13.41.47. Notificar a CONTRATANTE, por escrito, todas as ocorrências que possam vir a comprometer os serviços contratados;

13.41.48. Responsabilizar-se pelo cumprimento por parte dos seus funcionários, das normas disciplinares determinadas pela CONTRATANTE;

13.41.49. Instruir os seus funcionários quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONTRATANTE;

13.41.50. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

13.41.51. Apresentar à CONTRATANTE a relação nominal dos funcionários em atividade, informando os respectivos endereços residenciais, com o número do telefone, bem como a comprovação do vínculo empregatício, comunicando qualquer alteração;

13.41.52. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente para a CONTRATANTE;

13.41.53. Responder por danos e avarias e/ou desaparecimentos de bens materiais que venham a ser causadas por seus funcionários ou preposto à CONTRATANTE ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, não se excluindo ou se reduzindo esta em virtude do acompanhamento realizado pela CONTRATANTE, de acordo com o art. 70 da Lei nº 8.666/93;

13.41.54. Entregar mensalmente à CONTRATANTE a escala de trabalho dos funcionários;

13.41.55. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada;

13.41.56. Responsabilizar-se pela realização dos exames admissionais e periódicos anuais dos funcionários;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.41.57. Manter disponibilidade de efetivo dentro dos padrões desejados, para atender eventuais acréscimos solicitados pela CONTRATANTE, bem como impedir que a mão-de-obra, que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, seja mantida ou retorne às instalações da mesma;

13.41.58. Arcar com todos os encargos sociais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de funcionário, apresentando mensalmente ao setor competente da CONTRATANTE, a comprovação do recolhimento do FGTS e INSS referente a força de trabalho alocada às atividades Objeto deste Contrato;

13.41.59. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar os seus funcionários quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades Objeto deste Termo de Referência;

13.41.60. Manter o cadastro do SICAF atualizado;

13.41.61. Manter-se em dia com as obrigações trabalhistas em consonância com os artigos 27, IV, 29, VI e 55, XIII, da Lei no. 8.666/1993, combinado com os artigos 1º. E 4º. Da Lei 12.440/2011;

13.41.62. Facilitar e acatar as decisões e observações realizadas pela fiscalização da CONTRATANTE;

13.41.63. Garantir serviços de qualidade, com materiais adequados aos padrões especificados;

13.41.64. Submeter-se à fiscalização exercida sobre os serviços contratados, fornecendo informações e demais elementos necessários, apresentando relatório de atividades contendo a descrição de todos os serviços executados, indicando deficiências e sugerindo correções necessárias;

13.41.65. Qualquer atraso ocorrido na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos exigidos como condição para pagamento por parte da empresa importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação da CONTRATANTE;

13.41.66. O atraso no pagamento decorrente das circunstâncias descritas na obrigação anterior, **não exime** a empresa de promover o pagamento dos funcionários nas datas regulamentares;

13.41.67. Efetuar o pagamento do 13º (décimo terceiro) salário, até a data definida no dissídio coletivo da classe, na proporção a que fizer jus o funcionário;

13.41.68. Apresentar, quando solicitado pela CONTRATANTE, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas e fiscais decorrentes da execução do Contrato;

13.41.69. Possuir escritório ou representação com toda infra-estrutura para atender a CONTRATANTE no Município de Vitória da Conquista-BA, sede ou escritório, dotados de toda a infra-estrutura administrativa e técnica, para a solução de todas as questões inerentes à contratação, bem como para pronto atendimento das necessidades da CONTRATANTE em cumprimento à Instrução Normativa SLTI/MPOG nº5/2017;

13.41.70. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação dos serviços e prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

13.41.71. Disponibilizar à CONTRATANTE pleno acesso às informações inerentes ao Contrato, inclusive para a extração, a qualquer tempo, de relatórios referentes aos serviços prestados, discriminados, com os respectivos custos;

13.41.72. A CONTRATADA assume inteira responsabilidade quanto à garantia de execução do serviço fornecido, reservando à CONTRATANTE o direito de recusá-lo em parte ou no total, caso não satisfaça aos padrões referidos neste Termo de Referência;

13.41.73. Realizar o controle do número de refeições fornecidas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e auditável. O sistema deve prever equipamentos registradores (caixas registradoras ou outros similares);

13.41.74. Fornecer relatório do fechamento diário e mensal do controle do número de refeições à CONTRATANTE, sem prejuízo do controle a ser instituído pela CONTRATANTE com os mesmos fins. Os relatórios serão atestados por um servidor designado do IMS/CAT;

13.41.75. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE, em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança;

13.41.76. Disponibilizar à CONTRATANTE ao término do Contrato, todos os dados compilados, em meio eletrônico, relativo ao período contratado.

#### **14.DA SUBCONTRATAÇÃO**

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

#### **15.DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

15.1. 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.

#### **16.DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

16.1. As atividades de fiscalização e gestão da execução contratual ficarão a cargo do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS e da Pro-Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil - PROAE.

16.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.3. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

16.4. O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

I – Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;

II – Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;

III – Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

IV – Fiscalização Setorial: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade; e



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

V - Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

- 16.5. Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais.
- 16.6. 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.
- 16.7. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 16.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.
- 16.9. As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas por escrito, através de *carta ou e-mail*.
- 16.10. A Contratante poderá convocar o preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 16.11. A Contratada manterá preposto da empresa no local da execução do objeto, durante o período de 11h:00 às 14h:00.
- 16.12. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.
- 16.13. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):
- a) no primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:
- a.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- a.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA;
- a.3. exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços.
- b) entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, ao setor responsável pela fiscalização do contrato, dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):
  - b.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
  - b.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;
  - b.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e b.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- c) entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, num prazo de 15 (quinze) dias, de quaisquer dos seguintes documentos:
  - c.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;
  - c.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a CONTRATANTE;
  - c.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
  - c.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado;
  - c.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;
- d) entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:
  - d.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
  - d.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
  - d.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- d.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.
- 16.14. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.
- 16.15. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no subitem **Erro! Fonte de referência não encontrada.**a acima deverão ser apresentados.
- 16.16. A Contratante deverá analisar a documentação solicitada nos subitens acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.
- 16.17. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficializar à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 16.18. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficializar à Superintendência Regional do Trabalho.
- 16.19. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.20. A Contratante poderá conceder prazo para que a Contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.
- 16.21. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.
- 16.21.1. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de quinze dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.
- 16.21.2. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.
- 16.21.3. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a contratante e os empregados da Contratada.
- 16.22. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 16.23. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
- 16.23.1. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.
- 16.24. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 16.25. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 16.26. A Contratada 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.
- 16.27. 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.
- 16.28. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 16.29. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.30. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 16.31. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.32. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 16.32.1. Fiscalização diária:
- a) Devem ser evitadas ordens diretas da CONTRATANTE dirigidas aos terceirizados. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- b) Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da CONTRATADA.
- c) Devem ser conferidos, por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho
- 16.33. Cabe, ainda, à fiscalização do contrato, verificar se a CONTRATADA observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos;
- 16.34. A CONTRATANTE deverá solicitar, por amostragem, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes;
- 16.34.1. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.
- 16.35. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 16.36. 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 CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;
- 16.37. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;
- 16.38. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 16.39. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 16.39.1. O fiscal do Contrato (Nutricionista) devidamente designado pela CONTRATANTE para acompanhamento da execução contratual deverá:
- a) Elaborar e aprovar os cardápios executados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
  - b) Acompanhar sempre que necessário a entrada de gêneros alimentícios e demais materiais adquiridos pela CONTRATADA;
  - c) Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
  - d) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte dos insumos;
  - e) Apurar as denúncias de irregularidades na prestação do serviço, mediante a realização de visitas técnicas e auditorias;
  - f) Proceder diariamente à fiscalização das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos usuários não eximindo a responsabilidade da CONTRATADA;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

g) Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.

- 16.40. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.41. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

## **17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

- 17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, após ateste de planilha demonstrativa do quantitativo de refeições servidas (assinado por servidor do IMS designado pela CONTRATANTE) e nos termos abaixo.
- 17.1.1. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 17.2. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 17.2.1. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 17.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal,
- 17.3.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
- 17.3.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.
- 17.4. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

- 17.5. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 17.6. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- 17.6.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 17.7. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 17.7.1. realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 17.7.2. emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 17.9. comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 17.10. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).
- 17.11. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## **18. DO PAGAMENTO**

- 18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
- 18.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
- 18.2.1. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- a) não produziu os resultados acordados;
  - b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
  - c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 18.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 18.3.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 18.4.1. o prazo de validade;
  - 18.4.2. a data da emissão;
  - 18.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 18.4.4. o período de prestação dos serviços;
  - 18.4.5. o valor a pagar; e
  - 18.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 18.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 18.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.
- 18.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 18.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 18.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 18.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 18.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 18.12. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.
- 18.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.
- 18.14. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 18.15. O valor mensal a ser pago, será apurado no 1º. dia útil do mês subsequente à prestação do serviço, através da fórmula a seguir:
- (Quantidade de refeições integralmente subsidiadas/mês x valor integral da refeição) + (Quantidade de refeições parcialmente subsidiadas/mês x (valor integral da refeição – valor arrecadado)) + (Quantidade de refeições não subsidiadas x valor integral da refeição – valor arrecadado) =

Exemplo aplicação da fórmula:

Quantidade de refeições integralmente subsidiadas mês ..... 7000

Quantidade de refeições parcialmente subsidiadas/mês ..... 3000

Valor arrecadado por refeição parcialmente subsidiada R\$ 2,50

Quantidade de refeições não subsidiadas ..... 100

Valor da refeição ..... R\$ 10,00

$(7000 \times 10,00) + (3000 \times (10,00 - 2,50)) + (100 \times (10,00 - 10,00)) =$





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

70.000 + 25.500 + 0

R\$ 95.500,00 valor a pagar

- 18.16. A quantidade indicada no Quadro 2 constitui mera previsão dimensionada da quantidade diária de refeições, ficando esclarecido que a UFBA pagará o valor correspondente às quantidades de refeições, efetivamente, **solicitadas, recebidas, medidas (pesadas) e atestadas** pela fiscalização.
- 18.17. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor;
- 18.18. Não haverá a retenção de que trata o item anterior, no caso em que a CONTRATADA seja Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte optante pelo Regime Especial unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, instituído pela Lei Complementar nº123/2006, mediante comprovação da opção, ou encontre-se a empresa em uma das situações elencadas no art. 3º da IN SRF nº 480/2004;
- 18.19. O pagamento mensal dos serviços somente poderá ser efetuado após comprovação, via SICAF: da regularidade com a Previdência Social (CND), com o FGTS (CRF) e com a Fazenda Federal, bem como após a apresentação pela CONTRATADA de cópias da Guia da Previdência Social (GPS) e da Guia de Recolhimento do FGTS, informações à Previdência Social (GFIP) com autenticação do Banco recebedor, do mês anterior ao da prestação dos serviços e compatível com o efetivo declarado, bem como a apresentação do comprovante, autenticado, de pagamento dos salários dos empregados alocados, também do mês anterior à prestação dos serviços (mês vencido) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT. O pagamento dos serviços prestados estará condicionado, ainda, à apresentação da Nota Fiscal atestada por servidor designado, conforme disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.
- 18.20. Os valores destinados ao pagamento de férias, décimo terceiro salário, ausências legais e verbas rescisórias dos empregados da contratada que participarem da execução dos serviços contratados serão efetuados pela contratante à contratada somente na ocorrência do fato gerador; ou
- 18.21. Os valores destinados ao pagamento das férias, décimo terceiro salário e verbas rescisórias dos empregados da CONTRATADA que participarem da execução dos serviços contratados serão depositados pela CONTRATANTE em conta vinculada específica, aberta em nome da CONTRATADA, e com movimentação autorizada pela contratante;
- 18.22. Os pagamentos das operações objeto deste Termo de Referência observarão as condições estabelecidas no Edital, no Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017 e na minuta do contrato constante no Edital;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

18.23. Serão retidos na fonte os tributos e contribuições sobre os pagamentos efetuados utilizando-se as alíquotas previstas para o fornecimento objeto do Contrato;

18.24. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## **19. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO (REPACTUAÇÃO)**

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, mediante solicitação da Contratada, os preços iniciais poderão ser repactuados.

19.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

19.4. A repactuação para reajuste do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

19.5. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

19.5.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

19.5.2. Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): data do reajuste do preço público vigente à época da apresentação da proposta;





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 19.5.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.
- 19.6. Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.
- 19.7. As repactuações a que a Contratada fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato.
- 19.8. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
- 19.8.1. da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;
- 19.8.2. da data do último reajuste do preço público vigente, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);
- 19.8.3. do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;
- 19.9. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à Contratante ou à Contratada proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 19.10. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 19.11. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 19.12. A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 19.13. Quando a repactuação se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

19.14. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento do IPCA/IBGE, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;

$I^0$  = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.14.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

19.14.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.14.3. Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

19.14.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos insumos e materiais, por meio de termo aditivo.

19.14.5. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, a Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

19.15. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

19.15.1. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

19.15.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

19.15.3. em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 19.16. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 19.17. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
- 19.18. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a Contratada não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela Contratante para a comprovação da variação dos custos.
- 19.19. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.
- 19.20. O CONTRATADO deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

## **20. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO**

- 20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, limitada ao equivalente a dois meses do custo da folha de pagamento dos empregados da contratada que venham a participar da execução dos serviços contratados, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 20.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 20.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 20.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 20.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 20.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

- 20.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 20.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 20.10. Será considerada extinta a garantia:
- 20.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 20.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 20.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.
- 20.13. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

20.14. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

## **21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
  - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
  - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
  - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
  - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
  - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

**Tabela 1**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

**Tabela 2**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

- 21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **22. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão: apresentação de cadastro de pessoa jurídica, com atividades compatíveis com o objeto deste edital; apresentação de atestados de capacidade técnica (na mesma modalidade deste edital), expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições, com mínimo de 250 ou mais refeições diárias. Qualquer outro tipo de atestado ou declaração, será invalidado.
- 22.3.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 22.3.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- 22.3.3. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 22.3.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 22.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global ou menor lance ofertado.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

22.5. A proposta de menor preço global ou menor lance ofertada pelo licitante deverá ser comprovadamente exequível, e suficiente para a cobertura dos custos da contratação, sob pena de desclassificação conforme edital e a Lei de Licitações nº Leis 8.666/93 e 10.520/02.

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

**23. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

23.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 2.666.400,00 (dois milhões, seiscentos e sessenta e seis mil e quatrocentos reais).

23.2. Para a realização da pesquisa de preços, foram utilizadas as metodologias descritas na IN SEGES/ME nº 73/2020, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

23.3. Considerando as singularidades e peculiaridades da demanda da Universidade quando da especificação do serviço e as dificuldades de encontrar contratações similares de outros entes públicos com características, parâmetros e quantidades assemelhadas à necessidade da UFBA, para estimar o preço foram utilizados os preços ofertados nas propostas enviadas por fornecedores do ramo de negócio ligado ao objeto de contratação.

**24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União do exercício 2023, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: Universidade Federal da Bahia  
Fonte: Tesouro e/ou Próprios

Vitória da Conquista, 10 de abril de 2023.

---

Alano José Soares Sandes  
Administrador  
Matrícula SIAPE 1554170

Aprovo,  
Wagner Miranda Gomes  
Pró-Reitor de Administração da UFBA.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

**Anexos:**

- Atestado de vistoria;
- Especificação de uniformes
- Descrição de cargos do serviço de alimentação e nutrição
- Comprovação de experiência
- Lista exemplificativa de fornecedores da agricultura familiar e empreendedores familiares rurais
- Modelo de declaração de vistoria não realizada



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

**ANEXO 2**

**ATESTADO DE VISTORIA**

Atesto para fins de comprovação e participação no processo licitatório nº 23066.022606/2023-31, referente ao Edital de Pregão Eletrônico nº xx/2023, que a empresa: \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, representada por seu Responsável, o Sr. portador do documento de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ vistoriou na data de \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_ horas as instalações físicas do Edifício, situado a \_\_\_\_\_, para tomar conhecimento das instalações onde serão distribuídas as refeições prontas para a devida prestação dos serviços e obter subsídios para elaboração de sua proposta na referida licitação, sendo fornecidas todas as informações e esclarecimentos desejados.

Vitória da Conquista, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Representante da UFBA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

### **ANEXO 3**

#### **ESPECIFICAÇÕES DE UNIFORMES**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**



**ANEXO 4**

**Descrição de Cargos do Serviço de Alimentação e Nutrição.**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

<b>Nutricionista – Código CBO 2237-10</b>
Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
Supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a reposição de utensílios, assim como a manutenção de equipamentos;
Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os POP) sempre que necessário;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
Participar e/ou do planejamento de eventos;
Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
Coordenar o desenvolvimento de fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
Fazer previsões de consumo dos gêneros alimentícios baseadas no cardápio e materiais para abastecimento dos refeitórios;





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Providenciar a reposição imediata das preparações que apresentarem inconformidades apontadas pela CONTRATADA;

Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários;

Consultar o almoxarife, verificando eventuais impossibilidades do atendimento, para fazer as modificações necessárias;

Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes e zelar por sua segurança;

Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa do refeitório estabelecendo o elo entre o mesmo e o IMS;

Controlar custos;

Realizar e emitir os inventários descritos no Termo de Referência;

Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação dos refeitórios;

Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de caixa;

Fornecer orçamentos de materiais e serviços;

Preencher planilhas de consumo e custos;

Recepcionar e colaborar com estudantes e pesquisadores das variadas áreas do conhecimento;

Recepcionar e orientar estudantes de nutrição;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Participar das reuniões e discussões das atividades acadêmicas e culturais a serem realizadas nos refeitórios;
Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas nos refeitórios, assegurando, o bom funcionamento e a normalidade de serviços;
Acompanhar o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios;
Coordenar o acondicionamento e guarda dos alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.
<b>Técnico em Nutrição e Dietética – Código CBO 3252-10</b>
Auxiliar o nutricionista na previsão de consumo de gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
Acompanhar o atendimento das solicitações ao almoxarifado, informando ao nutricionista em tempo hábil de eventuais impossibilidades do atendimento, para que se façam as modificações necessárias;
Supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas em todos os processos;
Orientar na higienização de todos os setores do restaurante bem como de utensílios e equipamentos;
Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com equipamento higienizado e calibrado;
Acompanhar o acondicionamento e guarda de alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes;

Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;

Acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde o recebimento até distribuição, de acordo com o estabelecido no manual de boas práticas elaborado pelo nutricionista responsável técnico, atendendo às normas de segurança alimentar;

Acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes;

Conhecer e avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido;

Acompanhar a execução das atividades de porcionamento e distribuição de refeições, observando o per capita e a aceitação do cardápio pelos usuários;

Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios visando à segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;

Orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade, quando necessário;

Participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento previamente estabelecido pelo nutricionista;

Realizar pesagem do porcionamento a ser utilizado na distribuição;

Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
Colaborar no treinamento de pessoal operacional;
Observar a aplicação das normas de segurança ocupacional;
Zelar pelo funcionamento otimizado dos equipamentos de acordo com as instruções contidas nos seus manuais
Controlar programas de manutenção periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
Participar do controle de saúde dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), identificando doenças relacionadas ao ambiente de trabalho e aplicando ações preventivas;
Desenvolver juntamente com o nutricionista campanhas educativas para o cliente;
Elaborar relatórios das atividades desenvolvidas.
<b>Assistente Administrativo – Código CBO 4110-10</b>
Redigir correspondências;
Coordenar o funcionamento diário dos caixas;
Solicitar orçamentos de materiais e serviços;
Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Atender ao público quando necessário;

Digitar relatórios e demais documentos;

Elaborar relatórios;

Preencher planilhas de consumo e custos;

Organização de arquivos;

Controlar a folha de ponto dos funcionários;

Distribuir vales-transporte;

Controlar uniformes e equipamentos de proteção individual;

Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

**Auxiliar de Cozinha – Código CBO 5135-05**

Observar o cardápio;

Separar e higienizar os instrumentos necessários ao preparo do cardápio;

Pré-preparo dos gêneros alimentícios a serem utilizar seguindo orientações do cozinheiro, do magarefe e da nutricionista;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Higienizar os gêneros de hortifruti conforme procedimentos operacionais padronizados pré-estabelecidos;
Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
Higienizar e organizar as áreas de trabalho antes, durante e depois da produção;
Auxiliar na reposição das preparações no balcão térmico;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
<b>Copeiro – Código CBO 5134-25</b>
Distribuir as preparações para os usuários conforme o porcionamento estabelecido;
Observar e informar a chefia imediata sobre a aceitação e queixas dos usuários referentes às preparações e ao serviço;
Organizar o balcão de distribuição dispondo pratos, talheres, bandejas, preparações a serem servidas e utensílios utilizados na distribuição;
Preparar os sucos obedecendo à concentração indicada pelo fabricante;
Reposição das louças e utensílios utilizados no balcão de distribuição sempre que necessário;
Separar materiais descartáveis a serem utilizados na distribuição do suco;
Repor os itens do balcão de molhos;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Efetuar o controle das louças e utensílios utilizados na distribuição;

Desmontar e higienizar o balcão após a distribuição;

Auxiliar no pré-preparo de sobremesas e saladas;

Responsabilizar-se pela montagem das saladas;

Higienizar os gêneros de hortifruti conforme procedimentos operacionais padronizados pré-estabelecidos;

Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

**Servente de Limpeza – Código CBO 5143-20**

Higienizar área de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição e expedição de alimentos conforme Manual de Boas Práticas, ao final da produção, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;

Higienizar utensílios e equipamentos conforme Manual de Boas Práticas, ao final do uso, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;

Higienizar escritórios, vestiários e banheiros conforme Manual de Boas Práticas, periodicamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;

Realizar e manter a limpeza geral dos refeitórios e da área externa dos mesmos conforme Manual de Boas Práticas, antes, durante e após o uso, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;

Realizar a reposição do material de higiene dos banheiros, sempre que se fizer necessário;





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
<b>Operador de Caixa – Código CBO 4211-25</b>
Realizar operações de caixa;
Fazer relatório de caixa;
Realizar o procedimento de vendas de refeições mediante a identificação dos usuários;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
<b>Cozinheiro – Código CBO 5132-05</b>
Temperar alimentos de acordo com métodos de cocção;
Controlar tempo e métodos de cocção;
Aquecer alimentos pré-preparados;
Avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos;
Finalizar molhos quentes e frios;
Montar alimentos de acordo com apresentação definida;
Decorar pratos de acordo com apresentação definida;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Encaminhar alimentos prontos para o local apropriado;
Descongelar alimentos;
Higienizar alimentos;
Limpar carnes, aves, pescados e vegetais;
Desossar carnes, aves e pescados;
Marinar carnes, aves, pescados e vegetais;
Porcionar alimentos;
Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;
Pré-cozinhar alimentos;
Colaborar na criação do cardápio;
Organizar utensílios de trabalho;
Higienizar equipamentos, utensílios e bancada;
Observar padrão de qualidade dos alimentos;
Organizar ingredientes conforme a produção;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Guardar produtos não utilizados;
Desligar equipamentos;
Controlar temperatura de alimentos;
Etiquetar alimentos;
Acondicionar alimentos para congelamento;
Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene;
Controlar armazenamento de alimentos;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares;
Planejar rotina de limpeza;
<b>Almoxarife – Código CBO 4141-05</b>
Receber, conferir e armazenar os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, conforme descrito no Manual de Boas Práticas.
Conferir notas fiscais.
Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

Distribuir os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis conforme cardápio do dia.

Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados.

Controlar o estoque conforme descrito no Manual de Boas Práticas.

Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

**ANEXO 5**

**COMPROVAÇÃO DE EXPERIÊNCIA**

**1. No que tange à Área Técnica**

a) Comprovação de Capacidade Técnica da empresa na licitação:

a1. Na Administração em Serviço de Alimentação - 36 ( trinta e seis) meses experiência na prestação de serviços com 250 ou mais refeições diárias;

a.2 Corpo Diretivo na Área de Administração em Serviço de Alimentação – 36 ( trinta e seis meses) meses de experiência na prestação de serviços com 250 ou mais refeições diárias;

2. Comprovação no momento da contratação para as funções abaixo descritas:

b1.Tempo de experiência do responsável técnico (nutricionista), em Administração de Serviço de Alimentação – no mínimo 6(seis) meses de experiência para serviços com 250 ou mais refeições;

b.2 Tempo de experiência do responsável técnico (nutricionista) – comprovar experiência mínima de 6 (seis) meses na área de segurança alimentar, higiene e manipulação dos alimentos, APPC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), boas práticas no serviço de alimentação, controle de qualidade dos alimentos, seguranças e inspeção de alimentos;

b.3 Tempo de experiência do Técnico(a) em Nutrição, em Administração de Serviço de Alimentação – no mínimo 6 (seis) meses de experiência para serviços com 250 ou mais refeições

b.4 Tempo de experiência do chefe de cozinha em serviço de alimentação – comprovar experiência de no mínimo 6( seis) meses para serviços com 250 ou mais refeições;

b.5 Cursos de capacitação do chefe de cozinha nas atividades pertinentes à sua função e possuir certificado de ao menos 01 curso de capacitação com no mínimo 750 horas;

2. No que tange ao Controle de Qualidade deverão apresentar no prazo máximo de 3 (três) meses após o início da operacionalização dos serviços:

a) Plano de Segurança Alimentar para implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle) – Plano contemplando todos os procedimentos operacionais desde os critérios de escolha dos fornecedores até a distribuição das refeições. Este deverá estar em consonância com o Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação que será elaborado na vigência do Contrato, conforme RDC nº 216/04 da ANVISA, Portaria Federal nº1428/93 do MS, RDC



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE**

nº275/02 da ANVISA e demais legislações sanitárias que poderão ser criadas pelos órgãos fiscalizadores competentes durante o período de execução do serviço.

3. No que tange ao Plano de Contingência

a) Planos de trabalho nos casos de falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e absenteísmo, solicitados na minuta do Contrato.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

**ANEXO 6**

Lista exemplificativa de fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais. Ressalta-se que essa lista é apenas uma indicação, sendo aberta a qualquer segmento da Agricultura Familiar que atenda às exigências do item 8.2.4 deste Termo de Referência.

NOME FANTASIA	RAZÃO SOCIAL	MUNICÍPIO	UF	CONTATO
<b>COOMTRATA</b>	Coomtrata Cooperativa dos Pequenos Produtores Rurais e Trabalhadores Autônomos na Agropecuária	Nazaré	BA	(75) 3636 1238
<b>COAGRI</b>	Cooperativa Agropecuária de Ibititá	Ibititá	BA	(74) 9983 6059
<b>COPIRECE</b>	Cooperativa Agropecuária Mista de Irecê	Irecê	BA	(74) 3641 3722
<b>CCES</b>	Cooperativa Central dos Empreendedores do Estado da Bahia	Camamu	BA	(73) 3255 1654
<b>COAFTI</b>	Cooperativa da Agricultura Familiar do Território de Irecê Ltda	Lapão	BA	(74) 3657 1247
<b>COOPAGRIL</b>	Cooperativa de Apoio a Agricultura Familiar do Estado da Bahia	Morro do Chapéu	BA	(74) 9902 0917
<b>COOPERLIC</b>	Cooperativa de Colhedores e Beneficiadores de Licuri	Caldeirão Grande	BA	(74) 8100 8175
<b>COOFAVA</b>	Cooperativa de Fomento Agrícola Valença Ltda	Valença	BA	(75) 3641 0716





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

<b>COOPAF</b>	Cooperativa de Produção e Comercialização da Agricultura Familiar do Estado da Bahia	Morro do Chapéu	BA	(74) 3653 1617
<b>COOTEBA</b>	Cooperativa de Trabalho do Estado da Bahia	Salvador	BA	(71) 3329 3824
<b>COOAIBASUL</b>	Cooperativa dos Agricultores de Ituberá e Baixo Sul Ltda	Ituberá	BA	(73) 9900 7708
<b>COOPECON</b>	Cooperativa dos Aquicultores de Águas Continentais	Ituberá	BA	(73) 3256 1098
<b>COOPERO</b>	Cooperativa dos Produtores da Região de Olindina	Olindina	BA	(75) 3436 1328
<b>COOPROCAM</b>	Cooperativa dos Produtores Rurais Camamu	Camamu	BA	(73) 9983 7243
<b>COPERMAC</b>	Cooperativa Mista Agropecuária de Central LTDA	Central	BA	(74) 3655 1280
<b>COOPERIO</b>	Cooperativa Mista de Produção Agropecuária dos Assentados no Projeto Rio de Ondas	Luis Eduardo Magalhães	BA	(77) 3628 8707
<b>COOPERSERTÃO</b>	Cooperativa Mista de Produção, Aquisição e Serviço do Estado da Bahia	Irecê	BA	(74) 99955 3819



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

<b>COOPRACD</b>	Cooperativa Regional de Reforma Agrária da Chapada Diamantina Ltda	Itaberaba	BA	(75) 3251 1192
<b>COOPERGRÃOS</b>	Cooper-grãos Cooperativa dos Produtores de Grãos do Semi Árido	Irecê	BA	(75) 3603 3580



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
INSTITUTO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

**ANEXO 7**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA NÃO REALIZADA**

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, endereço eletrônico \_\_\_\_\_, não teve interesse em realizar a vistoria nos locais onde serão executados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº 21/2023, mas tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por esse fato e assegurando que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com a UFBA.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2023

Nome, Cargo e assinatura do Representante Licitante