

PREGÃO ELETRÔNICO

004/2024

CONTRATANTE (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/MG (153028)

OBJETO

Contratação de serviços de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar com a concessão de espaço para funcionamento do Restaurante Universitário (RU), para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Varginha, Varginha – MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 365.182,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 01/03/2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o APP Compras.gov.br e apresente sua proposta!



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	8
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	11
6. DA FASE DE JULGAMENTO.....	16
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	18
8. DOS RECURSOS.....	21
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	22
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	26
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	27



EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2024
PROCESSO Nº 23087.020149/2023-01

Torna-se público que a Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, “ex vi” da Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005, inscrita no CNPJ sob o nº 17.879.859/0001-15, com sede na cidade de Alfenas, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar com a concessão de espaço para funcionamento do Restaurante Universitário (RU), para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Varginha, Varginha – MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 02 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. **Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.**

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação**, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados, não cabendo qualquer alegação posterior por prejuízos causados decorrente de informação errônea ou desatualizadas.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. A Licitante deverá estar devidamente autorizada junto ao ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA, para cumprimento do que determina o artigo 2º da Lei nº 6.360 de 23/09/76, para os itens em que forem exigidos a obrigatoriedade de que se trata o artigo aqui mencionado;

2.6. A licitante deverá apresentar Laudos, Selos e/ou Certificados em seu nome e/ou do produto ofertado conforme legislação vigente, quando for o caso.

2.7. Não se aplica o benefício do artigo 6º do Decreto 8.538/2015, por se tratar de licitação com valor do grupo superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) acobertados pelo Decreto como exclusivos às ME/EPP, mantidos os demais benefícios da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014.

2.7.1. O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123/2006 e do artigo 1º da Lei Complementar 147/2014, atendendo o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.

2.7.2. Embora o único grupo da presente licitação tenha valor estimado acima de R\$ 80.000,00, não se aplica o sistema de cotas previsto no inciso III, artigo 48 da lei complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar 147/2014, por se tratar de grupo indivisível.

2.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



2.9. Não poderão disputar desta licitação:

2.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.9.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.9.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.9.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.9.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.9.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.9.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.9.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.9.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.9.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.9.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



2.10. O impedimento de que trata o item 2.9.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.9.2 e 2.9.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.13. O disposto nos itens 2.9.2 e 2.9.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.15. A vedação de que trata o item 2.9.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

3.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.4.1. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 a 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. A proposta deverá conter **OBRIGATORIAMENTE** a **marca; fabricante; modelo/versão do produto ofertado em seus campos específicos, além das seguintes informações:**

- **Razão social da proponente;**
- **Endereço completo;**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



- CNPJ;
- E-mail;
- Telefone;

4.2. **Está proibido constar na proposta dados e números de documentos pessoais, tais como: Cadastro de Pessoa Física - CPF; Identidade - RG; Título de Eleitor; Carteira Nacional de Habilitação - CNH; Carteira de Trabalho; Passaporte; Endereço Residencial e demais dados e documentos pessoais das pessoas e/ou responsáveis da empresa.**

4.2.1. **Caso conste alguma informação de dados pessoais na proposta, esta deverá ser retificada para suprimir a informação.**

4.3. **Na Proposta da Pessoa Física** o CPF poderá ser apresentado com supressão, contudo o mesmo estará no Comprasnet.

4.3.1. Caso conste alguma informação de dados pessoais na proposta, esta deverá ser retificada para suprimir a informação.

4.4. **Deverá a Pessoa Física**, ao ofertar seu lance ou proposta, acrescentar o percentual de **20% (vinte por cento)** do valor de comercialização a título de contribuição patronal à Seguridade Social, para fins de melhor avaliação das condições da contratação pela Administração, (Art. 5º, inciso III da IN nº 116/2021).

4.4.1. O valor mencionado no item 4.4 deverá ser subtraído do valor da proposta final do adjudicatário e recolhido, pela Administração, ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), (Art. 5º, inciso III parágrafo único da IN nº 116/2021).

4.5. A proposta deverá trazer ainda no campo "**descrição detalhada do objeto ofertado**" as seguintes informações: Nome Comercial (quando houver), além das demais informações necessárias para cada item;

4.6. Para inclusão, os licitantes credenciados efetuarão o lançamento do **VALOR UNITÁRIO** de cada item da proposta, através do sitio www.comprasgovernamentais.gov.br, sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;

4.7. **Para o grupo, as licitantes deverão apresentar proposta para todos os itens, sob pena de desclassificação.**

4.8. Os licitantes deverão enviar juntamente com a proposta a **Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica – ANEXO II e Termo de Declaração de Concordância e Veracidade – ANEXO IV.**

4.8.1. O Agente de Contratação/Comissão poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, envie a Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica – ANEXO II e Termo de Declaração de Concordância e Veracidade – ANEXO IV, caso não tenha sido enviada no prazo do item 4.8, sob pena de desclassificação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



4.9. A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

4.10. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

4.10.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

4.11. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.12. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.13. Na fase de aceitação, **sempre será considerado o menor preço** ofertado pela licitante vencedora, ainda que ela tenha ofertado preços distintos para o mesmo objeto em item diferente no pregão, como no caso de cota reservada.

4.14. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.15. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.16. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como, quando for o caso, fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.17. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

4.18. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam o licitante.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



4.19. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

4.20. **Não serão aceitas propostas com exigência de faturamento mínimo ou proposta alternativa.**

4.21. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

4.22. A apresentação da Proposta em desacordo com as exigências deste Edital acarretará, sumariamente, a desclassificação da empresa proponente e sua exclusão do certame.

4.23. No caso de omissões em propostas, serão considerados aqueles previstos no Edital, no Termo de Referência e seus anexos.

4.24. A Proposta deverá ter validade de **60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.**

4.25. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.6. Valores com mais de duas casas decimais para os centavos, conforme exigido neste Edital, serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação.

5.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor total de cada item do grupo.

5.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.9. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.10. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$ 10,00 (Dez reais)*.

5.11. **O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.**

5.12. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.13. Para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.13.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



5.13.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.13.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.13.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.17. No caso de desconexão com o Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 12 (doze) horas da comunicação do fato pelo Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa “aberto e fechado”.

5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.2.2. empresas brasileiras;

5.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório

5.22.4. O Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo de até 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.22.5. É facultado ao Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.23. O não atendimento aos chamados via chat será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação quando solicitado alguma diligência necessária para sanar eventual dúvida sobre documentos/proposta, o que acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada;

5.24. Havendo necessidade, o Agente de Contratação/Comissão suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



5.25. A autorização da empresa Licitante junto ao ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA bem como o registro do produto ofertado serão consultados por meio eletrônico através do endereço www.anvisa.gov.br.

5.26. Após a negociação do preço, o Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação/Comissão verificará se faz jus ao benefício.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. conter vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. **Os documentos previstos no Termo de Referência**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, **serão exigidos para fins de habilitação**, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.3.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.11. A verificação pelo Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **12 (doze) horas**, contado da solicitação do Agente de Contratação/Comissão, podendo ser prorrogável por igual período quando devidamente justificado.

7.11.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006, devendo providenciar a sua regularização dentro do prazo legal estabelecido no próprio dispositivo.

7.11.3. Todos os documentos deverão ser encaminhados preferencialmente **em formato de arquivo PDF**.

7.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto neste Edital.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



7.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <<https://www.unifal-mg.edu.br/sei/>>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/contratado que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Agente de Contratação/Comissão/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. fraudar a licitação;

9.1.5. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

9.1.6. der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.7. der causa à inexecução total do contrato;

9.1.8. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.9. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



9.1.10. Atrasar a execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

9.1.11. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

9.1.12. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.13. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; em especial quando:

9.1.13.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.13.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.13.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.14. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários/ contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.2.2. Multa;

9.2.2.1. Para as infrações previstas nos itens **9.1.1**, **9.1.2** e **9.1.3** e seus subitens, a multa será de **7,5% (sete e meio por cento)** do valor total dos itens propostos/adjudicados pela licitante.

9.2.2.2. Para as infrações previstas nos itens **9.1.4** a **9.1.13**, a multa será de **20% (vinte por cento)** do valor total dos itens propostos/adjudicados pela licitante ou do valor remanescente do contrato quando for o caso, salvo a infração do item 9.1.10 que está prevista no subitem 9.2.2.3 quando não for o caso de substituição.

9.2.2.3. Moratória sobre o valor inadimplente para a infração prevista no item **9.1.10** em **0,2% (dois décimos por cento)** por dia de atraso, até o limite de 20 (vinte) dias, caso em que após esse prazo será considerada inexecução do contrato e aplicar-se-á, em substituição desta, a multa do item **9.2.2.2** com a consequente extinção unilateral do contrato, com a aplicação cumulada de outras sanções.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



9.2.2.4. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

9.2.2.4.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

9.2.3. Impedimento de licitar e contratar pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos itens **9.1.7**, **9.1.8** e **9.1.9** dos subitens acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens **9.1.11**, **9.1.12**, **9.1.13** e **9.1.14** dos subitens acima, bem como nos itens **9.1.7**, **9.1.8** e **9.1.9**, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.3. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3 e seu subitem, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 9.4.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.4.2. as peculiaridades do caso concreto
- 9.4.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.4.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.4.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.5. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

9.6. **Todas as sanções previstas neste Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa** (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.8. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

9.14. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.15. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.16. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido **até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura** do certame, **exclusivamente por meio eletrônico** via internet.

10.1.1. O endereço eletrônico para envio do pedido de esclarecimento ou impugnação é pregao@unifal-mg.edu.br ;

10.1.2. A data limite para envio do pedido de esclarecimento ou impugnação é data **26/02/2024**, até às 17 horas.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. Todas as solicitações, impugnações, esclarecimentos e recursos deverão ser enviados dentro do horário de expediente normal, das 07h às 17h, de segunda-feira à sexta-feira.

10.4. Qualquer comunicação realizada fora do horário de expediente acima serão considerados recebidos no primeiro dia útil imediatamente posterior, sendo utilizada a data e hora de registro no e-mail como comprovação.

10.5. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Agente de Contratação/Comissão serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

10.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.7. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

11.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Agente de Contratação/Comissão.

11.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.6. Sobre os pedidos de revisão do equilíbrio econômico-financeiro referentes aos **contratos de obras e serviços de engenharia** no âmbito da Universidade Federal de Alfenas-MG, a CONTRATADA deverá observar as regras previstas na **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2023, DE 31 DE MAIO DE 2023, disponível em <https://www.unifal-mg.edu.br/planejamento/instrucoes-normativas/>**.

11.7. A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o Art. 225 da Constituição Federal/1988, e conforme disposto no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

11.8. Além dos critérios de sustentabilidade inseridos na descrição do objeto e os previstos no instrumento convocatório, a CONTRATADA deve observar e cumprir as seguintes ações que buscam a sustentabilidade ambiental:

11.8.1. Restringir o uso de materiais não compatíveis com a reutilização e a reciclagem.

11.8.2. Os serviços prestados pela CONTRATADA deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos.

11.8.3. Deverão ser observadas ainda, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL constantes no Plano de Logística Sustentável – PLS (2020-2024) da UNIFAL/MG, na IN 01/2010, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU 4ª edição, atualizada, e demais normas específicas.

11.9. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



11.10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.12. No caso de ocorrência de feriado nacional, estadual ou municipal, ou de falta de expediente na Instituição, no dia previsto para a Abertura da Sessão Pública, o ato ficará automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo horário, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Agente de Contratação/Comissão

11.13. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

11.15. O foro para dirimir quaisquer litígios decorrentes desta Licitação é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Varginha/MG, "ex vi" do artigo 109, I, da Constituição da República.

11.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.unifal-mg.edu.br/licitacao .

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

- 11.17.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 11.17.2. Apêndice I do Anexo I – Especificação do Objeto;
- 11.17.3. Apêndice II do Anexo I – Instrumento de Verificação de Boas Práticas;
- 11.17.4. Apêndice III do Anexo I – Modelos - Formulários de Avaliação de Satisfação;
- 11.17.5. Apêndice IV do Anexo I – Relação de Equipamentos Disponíveis para Cessão;
- 11.17.6. Apêndice V do Anexo I – Relação de Utensílios Disponíveis para Cessão;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



- 11.17.7. Apêndice VI do Anexo I – Declaração de Recebimento de Equip. e Utensílios;
- 11.17.8. Apêndice VII do Anexo I – Demonstração de Cardápios;
- 11.17.9. Apêndice VIII do Anexo I – Composição Básica do Café da Manhã;
- 11.17.10. Apêndice IX do Anexo I – Composição Básica do Almoço e Jantar;
- 11.17.11. Apêndice X do Anexo I - Tipo de Prato Proteico e Frequência Semanal;
- 11.17.12. Apêndice XI do Apêndice XI do Anexo I - Medição Inicial de Água e Energia Elétrica;
- 11.17.13. Apêndice XII do Anexo I - Relatório de Utilização do RU Varginha em 12 meses;
- 11.17.14. Apêndice XIII do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 11.17.15. ANEXO II - Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica;
- 11.17.16. ANEXO III - Modelo de Proposta;
- 11.17.17. ANEXO IV – Termo de Declaração de Concordância e Veracidade;
- 11.17.18. ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato;

Alfenas/MG, 15 de fevereiro de 2024,

Mayk Vieira Coelho
Pró-Reitor de Administração e Finanças
- UNIFAL/MG -



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Esta contratação tem como finalidade a contratação de serviços de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar com a concessão de espaço para funcionamento do Restaurante Universitário (RU)**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Varginha, Varginha – MG, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e seus Anexos.

1.2 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação será de 1 (um) ano, contado(s) da celebração, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, pois este serviço é enquadrado como continuado.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

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

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



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade inseridos na descrição do objeto e os previstos no instrumento convocatório, a CONTRATADA deve observar e cumprir as seguintes ações que buscam a sustentabilidade ambiental:

4.1.1 Restringir o uso de materiais não compatíveis com a reutilização e a reciclagem.

4.1.2 Os serviços prestados pela CONTRATADA deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos.

4.1.3 Deverão ser observadas ainda, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes no **Plano de Logística Sustentável – PLS (2020-2024) da UNIFAL/MG**, na **IN 01/2010**, no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU atualizada**, no instrumento convocatório, e demais normas específicas.

Subcontratação

4.2 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.4 A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.

4.5 No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.6 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.7 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 08h às 16h.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



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

4.9 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá fazer o agendamento pelos telefones (35) 3219-8608 e (35) 99153-0508 ou por meio dos e-mails prace.varginha@unifal-mg.edu.br ou administracao.varginha@unifal-mg.edu.br, estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Caberá ao licitante vencedor conservar e dar as manutenções necessárias em toda a estrutura física e em todo mobiliário, equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE no início do contrato, bem como adquirir e instalar mobiliários, equipamentos e utensílios complementares necessários para o adequado funcionamento do restaurante, além da contratação de toda mão de obra necessária para a execução dos serviços e aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, dentre outros), além da cobertura de despesas com alvarás, seguros, telefonia, internet, gás, energia elétrica e água/esgoto, manutenções, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

Condições de Execução

5.2. Localização do espaço cedido para a execução dos serviços:

5.2.1. Órgão: UASG 153028 – no Campus da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG na cidade de Varginha-MG, situado à Avenida Celina Ferreira Ottoni, nº 4000, Padre Vitor – Varginha – MG.

5.2.2. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA nas dependências do restaurante universitário (RU) da UNIFAL-MG em Varginha, com área total construída de 900,00 m², cedido à CONTRATADA em regime de concessão de uso não onerosa de bem público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



5.2.3. Conforme DESPACHO ADMINISTRATIVO Nº 2206/2023/REITORIA, assinado em 27/11/2023, haverá isenção de valor de concessão de uso nos restaurantes universitários da CONTRATADA.

5.3. Horário para a execução dos serviços:

5.3.1. Os funcionários da CONTRATADA terão livre acesso ao local dos serviços para trabalhar conforme horários e escala estabelecida pela mesma.

5.3.2. As refeições deverão ser distribuídas no Refeitório do RU do Campus de Varginha respeitando-se, no mínimo, os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
Café da Manhã	07h00 às 09h50	10h10	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	11h00 às 13h30	14h00	De 2ª-feira a 6ª-feira
Jantar	18h00 às 21h15	21h45	De 2ª-feira a 6ª-feira

5.3.3. Aos **sábados**, o almoço deverá ser servido, no mínimo, de **11h30 às 12h30**, ficando a critério da CONTRATADA estender esse horário. Caso a CONTRATADA tenha interesse em servir as demais refeições, o horário também poderá ser reduzido, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do *Campus*, com anuência da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE).

5.3.4. Nos recessos e durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), fica facultado à CONTRATADA servir o café da manhã e o jantar; no entanto, a refeição do almoço deverá ser servida.

5.3.4.1. Nesse período referido no Item 5.2.4., o horário das refeições poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do *Campus*, com anuência da PRACE.

5.3.5. Fica dispensado o funcionamento em feriados previstos no calendário acadêmico.

5.3.5.1. O calendário acadêmico encontra-se disponível para consulta no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario/>.

5.3.6. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à Direção do *Campus*, com anuência da PRACE, a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos e as condições de funcionamento de cada uma delas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



5.3.7. Todas as Unidades dos Restaurantes Universitários e seus usuários estão sujeitos à Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis, que Regulamenta o funcionamento, acesso e utilização dos Restaurantes Universitários (RU), bem como sua produção principal, no âmbito da UNIFAL-MG, disponível no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/prace/normas-portarias-e-regulamentos/>.

5.4. Público alvo e condições de pagamento no Restaurante Universitário:

5.4.1. O Restaurante Universitário será de uso prioritário para atendimento aos discentes, sendo permitido o uso também por servidores, prestadores de serviços à UNIFAL-MG, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como o público externo, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos discentes.

5.4.2. O público a ser atendido no restaurante é classificado em três categorias:

5.4.2.1. Estudantes de graduação e pós-graduação em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação pelo Programa de Assistência Prioritária da PRACE: **refeição gratuita paga pela UNIFAL-MG posteriormente;**

5.4.2.2. Estudantes de graduação e pós-graduação sem auxílio-alimentação: refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;

5.4.2.3. Servidores, prestadores de serviço à UNIFAL-MG, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão e público externo: refeição paga no valor integral, pelo usuário, no ato da refeição.

5.4.3. A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Prioritária, vinculado à PRACE, arcará em sua totalidade com as três refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) para os alunos contemplados com a modalidade de **Auxílio-Alimentação**, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, **93** alunos são assistidos com esse benefício em Varginha, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

5.4.4. A PRACE poderá alterar a forma de atendimento aos alunos beneficiários de auxílio-alimentação, seja no número de refeições diárias oferecidas, seja no percentual de valor da refeição, por motivos de alteração na Resolução que regulamenta o Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, seja por questões orçamentárias.

5.5. Sistema de Caixa Próprio do Restaurante Universitário:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



5.5.1. A CONTRATANTE possui um Sistema de Caixa Próprio do Restaurante Universitário e este deverá ser usado para registrar as refeições vendidas.

5.5.2. O sistema está programado para identificar e registrar as refeições dos discentes descritos no Item 5.4.2.1.

5.5.3. O auxílio-alimentação será concedido pela CONTRATANTE somente aos alunos que apresentarem o crachá de identificação institucional com foto. O aluno passará o crachá no terminal de acesso ao sistema do Restaurante Universitário que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio-alimentação.

5.5.4. Em caso de constatação de mau funcionamento do crachá, ocasionando erro de leitura no Sistema do RU, o caixa do RU deverá fornecer Atestado de Mau Funcionamento ao usuário, para que o mesmo tenha direito à 2ª via do crachá gratuitamente, conforme formulário específico fornecido pela PRACE. Não se aplicam a estes casos, crachás danificados.

5.5.5. Em caso de falta de energia ou internet que impossibilite a utilização do sistema pelo caixa do RU, fica autorizado o acesso dos discentes, desde que os mesmos apresentem documento de identificação institucional (crachá) e informem número de matrícula ou número de identificação no Cadastro de Pessoa Física (CPF), nome completo, categoria de valor de refeição e assinatura.

5.5.5.1. Estas refeições serão lançadas manualmente no sistema do Restaurante Universitário, por servidor da CONTRATANTE, em momento posterior. Para isso, as folhas assinadas devem ser entregues na PRACE no dia útil subsequente.

5.5.6. Nos casos em que o sistema do RU não identificar o usuário com gratuidade deverá ser cobrado o valor integral da refeição.

5.5.7. É responsabilidade da CONTRATADA a venda de refeições para todos os públicos (refeição pelo auxílio-alimentação – PRACE e refeição com valor integral para os demais públicos).

5.5.8. A CONTRATADA deverá lançar diariamente no Sistema do Restaurante Universitário o número de refeições vendidas com valor integral.

5.5.9. Independente da forma de pagamento que o usuário utilizar (dinheiro, cartão de crédito ou débito, cheques, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras.



5.5.10. Caso a CONTRATADA utilize fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica.

5.5.11. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONTRATANTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA.

Do recebimento

5.6 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

5.6.1. Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos (5.4.2.1.) no período anterior por meio do Sistema Administrativo do Restaurante Universitário, integrado ao Sistema do Caixa do Restaurante Universitário.

5.6.2. A PRACE encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da planilha assinada pelo preposto da empresa e da nota fiscal emitida pela mesma, solicitará à Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) o pagamento da nota fiscal.

5.6.3. A PROAF terá até 10 (dez) dias úteis para efetuar o pagamento, por meio de crédito em conta bancária, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da CONTRATADA, bem como da planilha devidamente assinada.

5.6.4 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

5.6.5 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

5.6.7 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.



5.7 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

5.7.2 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

5.7.3 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

5.7.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.8 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado 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.

5.9 O serviço será recebido definitivamente: Pelo Requisitante, após o decurso do prazo de observação ou vistoria da quantidade e qualidade dos serviços executados fornecidos que comprove a adequação do objeto aos termos exigidos, mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo, obedecendo os seguintes procedimentos:

5.9.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e



aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

5.9.2 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;

5.9.3 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

5.9.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

5.9.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

5.10 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.11 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

5.12 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.13 Será recebido somente nas condições exigidas pelo Edital e seus anexos.

5.14 O serviço será recebido definitivamente: Pelo Requirante, após o decurso do prazo de observação ou vistoria da quantidade e qualidade dos serviços executados fornecidos que comprove a adequação do objeto aos termos exigidos, mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo.

5.15 Prazo para execução do serviço: O início da prestação de serviço está programado para dia **26 de fevereiro de 2024** (data prevista para início do primeiro



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



semestre letivo de 2024), se posterior a esta data, deverá acontecer em até 10 (dez) dias úteis, contados após assinatura do contrato.

5.15.1. Após o prazo previsto sem a devida execução do objeto licitado, a Administração poderá recusar o serviço e inclusive aplicar as penalidades previstas pelo descumprimento.

6 DA GARANTIA

6.1 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo dos serviços.

6.2 Para cumprimento da garantia, a responsabilidade por todas as despesas diretas ou indiretas que venham a surgir no reparo é da licitante vencedora, ficando, a UNIFAL-MG, isenta de qualquer responsabilidade sobre o custeio da substituição/reparo do objeto.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, contado(s) da celebração, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, pois este serviço é enquadrado como continuado.

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

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

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

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

7.6 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para



reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

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

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

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

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

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

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

7.9 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

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

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

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

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

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

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



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

7.12 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

7.13 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

7.13.1. Fiscalizará e supervisionará todo tipo de atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras das refeições para avaliação microbiológica.

7.13.2. Solicitará, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

7.13.3. Registrará todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa.

7.13.4. Exercerá a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com o padrão de refeição e os valores estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

7.13.5. A Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terá acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, durante o horário de funcionamento do restaurante (incluindo horários de preparo, distribuição e higienização), devendo:

7.13.5.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

7.13.5.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



7.13.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual deverão ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática.

7.13.7. A fiscalização técnica do contrato avaliará a adoção de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, conforme documento modelo anexo a esse termo (ANEXO I) para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.13.7.1. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70% (setenta por cento), encaminhará ao Gestor do Contrato para aplicação das penalidades previstas em contrato. Poderá ser aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação.

7.13.7.2. O mesmo procedimento será aplicado caso a CONTRATADA:

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

7.13.7.2.2. Servir cardápio incompleto em relação ao padrão contratual ou diferente do aprovado pelo fiscal técnico;

7.13.7.2.3. Encerrar os serviços de distribuição das refeições antes do horário ou deixar de abrir nos dias devidamente contratados.

7.13.7.2.4. Caso haja reincidência na mesma conduta três vezes seguidas ou alternadas, sem justificativas plausíveis e aceitas pela Comissão de Fiscalização do Contrato, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato e aplicar as sanções previstas em razão de inexecução parcial do contrato.

7.13.8. Realizará pesquisas periódicas, no mínimo anuais, junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade da alimentação comercializada, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público, variação de cardápio, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários, conforme modelos anexos a esse termo de referência (ANEXO II).

7.13.8.1. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, poderá ser aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. Caso esta avaliação se repita a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

7.13.8.2. As pesquisas poderão ser realizadas dentro do restaurante ou nas imediações em qualquer horário, inclusive de forma online, e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.

7.13.8.3. É garantido à Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE o direito de alterar estes anexos, caso eles não estejam sendo efetivos para avaliação, sendo a CONTRATADA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

7.13.9. A utilização dos instrumentos citados nos itens 6.13.7. e 6.13.8. não impedem a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.13.10. Durante a execução do contrato, os fiscais deverão 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.

7.13.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

7.13.12. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela comissão de fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.13.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

7.13.14. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



7.13.15. A fiscalização de que trata estas cláusulas não exclui nem reduz a completa 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 ou qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

7.13.16. Os fiscais poderão sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

7.13.17. As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Instrumento convocatório.

7.14. Além dos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando existir, a CONTRATANTE designará uma comissão para auxiliar a fiscalização o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA, conforme composição estabelecida pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis.

7.15. Todos os membros da Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, podendo inclusive fotografar irregularidades identificadas durante a fiscalização; devendo os membros da referida comissão estarem devidamente paramentados (touca protetora para cabelos, camiseta/blusa de manga curta ou longa, calça, calçado fechado e máscara, sempre que necessário e em caso de barba) para adentrar as dependências de produção do RU.

7.16. O nutricionista membro da comissão de fiscalização será responsável por gerar relatórios para assessorar a Comissão de Fiscalização em sua atuação no que diz respeito a:

7.16.1. Avaliação do cardápio proposto pela empresa e eventuais substituições após aprovação;

7.16.2. Qualidade higiênico sanitária das refeições servidas;

7.16.3. Recolhimento de amostras para avaliação microbiológica, quando necessário;

7.16.4. Adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Instrumento de Verificação de Boas Práticas aplicado, segundo as práticas previstas na legislação sanitária vigente;

7.16.5. Demais ações que exigem conhecimento técnico na área de Nutrição;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



7.16.6. A nutricionista da CONTRATANTE não será Responsável Técnica pelos serviços exercidos pela CONTRATADA em nenhum momento durante a execução do contrato.

7.17. Caberá a todos os membros da comissão de fiscalização a responsabilidade de fiscalização de:

7.17.1. Todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

7.17.2. Entrega pela CONTRATADA de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente, bem como de comprovantes de pagamento de água/esgoto, energia elétrica e seguros;

7.17.3. Registro em relatório de todas as ocorrências e deficiências verificadas, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa;

7.17.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários e valores de refeições estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

7.17.5. Execução do cardápio conforme aprovado pelo nutricionista da comissão;

7.17.6. Qualidade sensorial das refeições servidas;

7.17.7. Qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Liquidação

8.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



8.1.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.3 O documento Fiscal terá que ser emitido obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo documento Fiscal emitido com outro CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou matriz;

8.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

8.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

8.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF;

Prazo de pagamento

8.11 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.12 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

8.13 Poderá ser deduzido do documento Fiscal o valor de multa aplicada;

8.14 Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

Forma de pagamento

8.15 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.16 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.17 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



8.17.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.18 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

8.19 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

8.19.1 As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

8.20 A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.21 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.22 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.



8.23 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR GRUPO.

Exigências de habilitação

9.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.3 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.4 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.6 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.7 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.



9.8 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.10 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.11 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.12 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.13 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.14.1 SICAF;

9.14.1.1 Será habilitada a licitante que estiver regularmente cadastrada no SICAF e que esteja com a Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal e a Regularidade Trabalhista válidas;



9.14.1.2 Os licitantes deverão enviar as Certidões Negativas de Débitos **Estadual e Municipal**, quando solicitado, para fins de confirmação de autenticidade.

9.14.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

9.15 Caso o fornecedor seja considerado **isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

9.18 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

9.19 Visando a qualificação técnica para contratação, a licitante vencedora deverá apresentar a seguinte documentação:

9.19.1 Pelo menos 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com comprovação de capacidade de execução de serviço de natureza similar ao objeto deste Edital.

9.19.1.1. O(s) atestado(s) de capacidade técnica poderá(ão) ser apresentado em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

9.19.1.2. O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá comprovar que a empresa tem capacidade de fornecimento de, no mínimo, 200 (duzentas) refeições diariamente;

9.19.1.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.19.2. Comprovação da licitante de possuir profissional Nutricionista responsável técnico no quadro permanente da licitante, na data fixada para apresentação da proposta;

9.19.2.1. A comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS), ou da ficha de registro de empregado, ou do contrato de prestação de serviços ou do contrato social da licitante em que conste o profissional como sócio;

9.19.2.2. Fotocópia da Carteira de Identificação Profissional do Nutricionista responsável técnico da empresa com número de registro emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), e certidão, emitida pelo CRN, que comprove sua regularidade junto ao conselho.

9.19.3. Registro da empresa na entidade profissional competente: fotocópia da Certidão de Registro da empresa no CRN em plena validade, para comprovação da presença de Responsável Técnico e comprovação da execução de serviços da mesma natureza do objeto da presente licitação, considerando-se como de maior relevância a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, conforme Resolução CFN Nº 378/2005.

9.20 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.20.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.20.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.20.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.20.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.20.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e



9.20.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.20.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR CONTRATADO/REGISTRADO

10.1 O FORNECEDOR CONTRATADO/ REGISTRADO obriga-se a:

10.1 Além das obrigações estabelecidas no CONTRATO o FORNECEDOR CONTRATADO obriga-se também a:

- a) Acusar o recebimento da nota de empenho ou do pedido de entrega do objeto licitado por meio da confirmação no e-mail enviado à contratada;
- b) Executar os serviços conforme especificações e preços indicados na licitação;
- c) Providenciar no prazo de **03 (três) dias**, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo responsável por seu recebimento, no cumprimento das obrigações constantes no instrumento convocatório;
- d) Prover e manter condições que possibilitem o atendimento das demandas previstas firmadas a no Edital e seus anexos;
- e) Apresentar declaração dos seus funcionários, contratados para prestação dos serviços que constituem objeto do presente certame, que possuem relação de parentesco com algum agente público desta Instituição, informando, ainda, qual o grau de parentesco.
- f) Pagar pontualmente, seus fornecedores e suas obrigações fiscais, relativas ao contrato, exonerando a UNIFAL-MG de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;



g) Todos os dispositivos deste Termo de Referência deverão ser seguidos rigorosamente.

Obrigações gerais

10.2 Após a assinatura do contrato e antes do início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar ao Fiscal Administrativo do Contrato os seguintes documentos:

10.2.1. Documentação constante nos itens 9.19.2.1. e 9.19.2.2. referente ao nutricionista que será responsável técnico dos serviços executados no RU da UNIFAL-MG, *Campus Varginha*;

10.2.2. Se o registro do profissional nutricionista não for do Estado de Minas Gerais, o mesmo deverá apresentar a referida documentação emitida pelo conselho do estado de origem e solicitar sua inscrição secundária ou transferência para o CRN-MG, apresentando juntamente comprovação da solicitação;

10.2.3. Comprovação de requerimento de registro ou inscrição da Unidade de Varginha – MG junto ao CRN-MG, por meio da apresentação de Certidão de Unidade ou protocolo de sua solicitação;

10.2.4. Comprovante de requerimento de Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário do local de execução das atividades, expedido pela Vigilância Sanitária de Varginha, tal como exigido pela legislação vigente;

10.2.5. Após a finalização do procedimento de requerimento dos Alvarás, junto à Vigilância Sanitária de Varginha – MG, deverá ser apresentado o Alvará de Localização e Funcionamento e Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária): fotocópia dos documentos expedidos pela Vigilância Sanitária de Varginha;

10.2.6. Apólice do seguro de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.

10.2.6.1. O comprovante de pagamento da primeira ou única parcela do seguro deverá ser encaminhado junto à apólice.

10.2.6.2. O comprovante de pagamento das demais parcelas do seguro, caso existam, deverá ser enviado mensalmente ao Fiscal Administrativo do Contrato.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



10.2.6.3. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

10.2.6.4. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura de seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação do dano.

10.2.7. Relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA.

10.2.8. Carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONTRATADA que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas.

10.2.9. Exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os funcionários que atuarão nas dependências da CONTRATANTE.

10.3. O nutricionista da CONTRATADA atuará como preposto, sendo o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, em caso de ausência dos proprietários, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas. Em casos de impedimento, este profissional deverá ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

10.4. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL-MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como de quaisquer outros produtos.

10.5. A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

10.6. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações dos Restaurantes, por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL-MG, como



um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela PRACE – UNIFAL-MG e o Responsável Técnico da CONTRATADA.

10.7. A CONTRATADA deverá participar, sempre que for convocada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico da CONTRATANTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

10.8. A intermediação entre as relações da CONTRATADA e a Comissão de Fiscalização e/ou Divisão de Contratos, da Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) poderá ser realizada nos seguintes locais:

Setor da UNIFAL-MG	Telefone	LOCAL
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) – Sede – Alfenas – MG	(35) 3701-9242	Prédio “V”, sala 101
Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE) – <i>Campus Varginha</i>	(35) 3219-8613	Prédio “A”, sala 108 B
Coordenadoria Administrativa e Financeira (Contratos) – <i>Campus Varginha</i>	(35) 3219-8608	Prédio “A”, sala 109 D

Em relação às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

10.9. A CONTRATADA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela CONTRATANTE, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

10.10. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o **Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, atendendo ao disposto nas seguintes normas:

- 10.10.1. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;
- 10.10.2. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;
- 10.10.3. Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



- 10.10.4. Lei Municipal (Varginha) Nº 2990, de 08 de janeiro de 1998;
- 10.10.5. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- 10.10.6. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 10.10.7. Outra legislação sanitária que venha substituí-las.
- 10.11. Esses documentos (MBPF e POPs), bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados ao Fiscal do Contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados do início da execução do contrato, e deverão permanecer disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
- 10.12. A CONTRATANTE manterá em seu quadro de pessoal um nutricionista que atuará, juntamente à Comissão de Fiscalização, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, observando o cumprimento das condições de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços de acordo com o atendimento ao padrão de refeições estabelecido contratualmente.
- 10.13. As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou pelo Fiscal Técnico da CONTRATANTE, conforme as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados, conforme formulário anexo (ANEXO I).
- 10.14. A CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.
- 10.15. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de **toda a equipe de trabalho**, no mínimo trimestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle).



10.15.1. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato sempre que realizados.

10.15.2. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

10.16. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como para os responsáveis pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição.

10.16.1. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

10.16.2. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

Em relação às instalações físicas, equipamentos e utensílios

10.17. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação, zelando pelo imóvel cedido.

10.18. Antes de a CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência de todo material (equipamentos e utensílios) e da estrutura física disponibilizados pela CONTRATANTE, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um servidor do Departamento de Infraestrutura do Campus Avançado de Varginha e do proprietário ou preposto da CONTRATADA.

10.18.1. Os Anexos contemplam as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que estão previstos para serem disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA (ANEXO III e IV).

10.18.2. Todos os presentes durante a conferência de todo o material deverão assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando a CONTRATADA com uma cópia de igual teor (ANEXO V).



10.18.3. A CONTRATADA deverá complementar e instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONTRATADA poderão ser retirados.

10.18.4. A CONTRATANTE não fornecerá nenhum tipo de fogão, coifa e máquina de lavar pratos, bandejas e talheres, portanto, os mesmos deverão ser providenciados e instalados pela CONTRATADA, conforme exigido pela legislação vigente.

10.19. A CONTRATADA terá 5 (cinco) dias úteis para testar todos os equipamentos recebidos e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando, com a única finalidade de registro para fins de conferência ao término do contrato, uma vez que a UNIFAL-MG não se responsabiliza pela manutenção dos mesmos.

10.20. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá manifestar-se por escrito também em relação a problemas na estrutura física cedida.

10.21. A CONTRATADA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo-se qualquer dano à estrutura física.

10.22. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos diversos equipamentos e das instalações físicas cedidas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente, e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

10.22.1. Incluem-se na manutenção predial: pintura, substituição de pisos e revestimentos/azulejos, substituição de lâmpadas, reatores, tomadas, maçanetas, interruptores, registros, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água; e outros reparos na rede hidráulica, de esgoto e elétrica que se façam necessários.

10.22.2. Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem sendo sujos pelo uso, a CONTRATADA será responsável pelos reparos necessários sempre que solicitados pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária do município nas mesmas cores.

10.22.3. Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizadas pela CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

10.22.4. Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Coordenadoria de Projetos e Obras da CONTRATANTE, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

10.22.5. A CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

10.22.6. As despesas originárias com as obras, manutenções ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

10.23. A montagem, instalação e manutenção das tubulações para gás LP serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser realizadas por profissionais qualificados, atendendo as normas vigentes. As instalações deverão permitir o reabastecimento dos recipientes sem a interrupção da alimentação do gás aos aparelhos de utilização. Após a montagem da tubulação de GLP, deve ser executado o ensaio de teste de estanqueidade. Em seguida, deverá ser emitido o laudo técnico ou documento equivalente por profissional habilitado. Destaca-se que nas demais unidades de restaurantes da UNIFAL-MG as instalações foram feitas na modalidade de comodato com empresas fornecedoras de GLP.

10.24. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

10.25. A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.

10.26. Caso a CONTRATADA utilize equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, ela deverá realizar o monitoramento da temperatura interna dos mesmos diariamente,



mantendo os controles à disposição da CONTRATADA e das autoridades sanitárias pelo período de 90 dias.

10.27. A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo, semestral ou sempre que necessários, devendo os comprovantes de execução dos serviços serem apresentados ao Fiscal do Contrato.

10.28. É de responsabilidade da CONTRATADA a higienização e limpeza de todas as instalações e dependências utilizadas, inclusive o refeitório, bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição e utilizados pela clientela.

10.28.1. O espaço cedido conta com banheiros externos (masculino e feminino) que serão disponibilizados aos usuários, mas serão higienizados e abastecidos com sabonete líquido e toalha de papel pela CONTRATANTE, uma vez que poderão ficar disponíveis para uso da comunidade acadêmica durante todo o dia.

10.29. Todos os procedimentos de limpeza e higienização e retirada do lixo devem ser realizados após cada uma das refeições servidas (café da manhã, almoço e jantar), de maneira que as instalações estejam em perfeitas condições de higiene no momento de distribuição da refeição seguinte e não promovam a infestação de pragas e vetores.

10.30. A CONTRATADA é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e reciclável, no local informado pela CONTRATANTE.

10.31. No dia que a CONTRATADA receber o local, bem como os equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE, o responsável pela empresa deverá passar por um treinamento com o electricista da CONTRATANTE a respeito do funcionamento das câmaras frias.

10.31.1. Conforme orientação do fabricante, as câmaras não podem ficar desligadas por muitos dias, portanto, em caso de paralisações, greves e recessos que, porventura, o restaurante venha ficar fechado, o electricista da CONTRATANTE terá acesso ao restaurante para ligar e desligar as câmaras.

10.32. CONTRATANTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, ou sempre que necessário, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.



10.33. Todos os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em adequadas condições de uso, nas mesmas quantidades e especificações cedidas no início do contrato, conforme descrito nos ANEXOS III e IV. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.

10.34. A CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

10.35. No prazo de até 05 (cinco) dias após a finalização do contrato, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

Em relação ao cardápio mínimo exigido para as refeições

10.35. O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pelo nutricionista da CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme especificações constantes nos Anexos deste Termo de Referência.

9.36. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 21 (vinte e um) dias em relação ao 1º dia de utilização, contemplando todas as opções, **com gramagem das porções prontas para consumo e o valor nutricional das porções** (incluindo: valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios, sódio, colesterol e fibra alimentar) para a devida aprovação da CONTRATANTE.

10.36.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, junto com o cardápio mensal a ser avaliado, as Fichas Técnicas de Preparo, em arquivo digital, para embasar a avaliação do cardápio proposto, bem como para avaliar os ingredientes que serão de fato usados no preparo durante a execução do cardápio aprovado.

10.37. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, o nutricionista da CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA para as devidas correções. A



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise em até 48 (quarenta e oito) horas.

10.38. A CONTRATADA, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, motivações formais, por escrito, à PRACE e esta as aceite. Caso ocorram alterações, o cardápio afixado no local deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

10.39. O cardápio semanal, conforme aprovado pela PRACE, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante, devidamente assinado pelo Responsável Técnico da CONTRATADA. Este cardápio será divulgado semanalmente pela PRACE por meio eletrônico na página do Restaurante Universitário.

10.40. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida a critério da CONTRATADA.

10.41. Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico contratado.

10.42. O cardápio do jantar deverá ser sempre diferente do almoço, porém seguindo sempre o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.

10.43. Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas no contrato.

10.44. Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:

10.44.1. Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.

10.44.2. Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e benzoato de sódio em sua composição.

10.44.3. Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.

10.44.4. Não utilizar nitrato de potássio (salitre).



10.44.5. Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.

10.44.6. Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.

10.44.7. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

10.44.8. Não fazer uso de maionese caseira, quando este ingrediente fizer parte do cardápio, somente industrializada.

10.45. As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência, devendo ser adquiridas em estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual (IMA). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo.

10.46. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

Em relação à distribuição das refeições

10.47. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação de cada preparação, constando os ingredientes básicos (principalmente aqueles mais comumente relacionados a alergias e intolerâncias alimentares), bem como com o valor calórico, junto ao balcão de distribuição, referente à porção de cada preparação oferecida.

10.48. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante a distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa dos fiscais, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

10.49. A distribuição de refeições será pelo sistema de cafeteria mista, em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, porcionadas no momento da distribuição.



10.50. Deverão ser fornecidos aos usuários para servir a refeição: talheres de inox (garfos, facas e colheres), pratos de vidro temperado com diâmetro mínimo de 27 cm, copos ou canecas retornáveis em materiais de vidro ou alumínio ou inox ou cerâmica e bandejas plásticas tipo self-service; todos limpos e secos.

10.50.1. A responsabilidade da higienização e guarda desses utensílios será da CONTRATADA.

10.50.2. Não será permitida a distribuição de copos descartáveis para os clientes em nenhuma das refeições.

10.51. O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:

10.51.1. As quatro opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio cliente;

10.51.2. Os acompanhamentos (arroz polido, arroz integral e feijão) também deverão ser servidos livremente pelos clientes, ficando dispostos no balcão aquecido;

10.51.3. O prato principal, prato vegetariano, a guarnição e a sobremesa serão porcionados pelos funcionários da CONTRATADA conforme padrão estabelecido;

10.51.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente, durante todo o horário de distribuição de cada refeição, um prato com uma amostra da porção padrão de cada um desses itens que serão porcionados pela CONTRATADA, de forma que os usuários e os funcionários responsáveis pelo porcionamento, tenham uma referência do tamanho adequado da porção que cada um deverá receber;

10.51.4. Todos os alimentos integrantes do café da manhã poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA;

10.51.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar para uso livre dos clientes, no mínimo: quatro tipos de molhos para salada, azeite de oliva, vinagre, sal, farinha de milho ou farofa simples e guardanapos de papel;

10.51.6. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

10.51.7. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, inclusive com quantidades adequadas a todos, devendo ser mantidas a apresentação, temperatura e qualidade durante toda a distribuição;



10.51.7.1. Serão permitidas alterações em caso de mudanças bruscas na quantidade de usuários no respectivo dia, desde que seja disponibilizado o cardápio corrigido no caixa e o cliente seja informado da mudança do cardápio antes de adquirir a refeição, seja ela paga pelo cliente ou pela CONTRATANTE.

10.51.8. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;

10.51.9. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio, quando necessário;

10.51.10. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes (ANEXO VI a IX).

Em relação aos recursos humanos

10.52. A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local identificado, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

10.52.1. Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho e, conforme previsto na legislação sanitária, deverão estar sem a presença de qualquer tipo de adornos (anel, alianças, brincos, pulseiras, correntes, relógios, piercings e outros).

10.53. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos. Se necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.

10.54. Eventual alteração do titular Responsável Técnico da CONTRATADA deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

10.55. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na CONTRATADA, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.



10.56. Encaminhar ao Fiscal do Contrato:

10.56.1. Mensalmente: relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente ao Fiscal.

10.56.2. Sempre que houver nova contratação: carteiras de trabalho e previdência social (CTPS), devidamente preenchidas e assinadas, exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs). Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

10.57. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por distúrbios intestinais e ou dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

10.58. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular, diarreia e infecção respiratória.

10.59. A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

10.60. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes.

10.60.1. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.



10.61. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONTRATADA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

10.62. CONTRATADA deverá proibir dentro do Restaurante e suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

10.63. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONTRATANTE.

10.64. Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONTRATANTE, quando solicitado.

10.65. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista. A carga horária de atuação do mesmo deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 600/2018, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições, devendo intercalar sua presença durante a semana entre o preparo do café da manhã, almoço e jantar. Caso o volume de refeições exija a presença de mais de um nutricionista, os mesmos deverão se programar para que haja um nutricionista presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante.

Em relação à execução dos serviços

10.66. É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



10.67. A CONTRATADA deverá abastecer os banheiros e/ou vestiários dos seus funcionários com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal. Quando não for disponibilizado álcool 70%, o sabonete líquido deverá ser antisséptico.

10.68. A colocação de chuveiros nos vestiários é de responsabilidade da CONTRATADA, bem como dos armários para guarda dos pertences de uso particular e bolsas dos funcionários.

10.69. Toda pia / lavabo, que for utilizada para higienização de mãos dos funcionários, deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

10.70. Durante todo o horário de distribuição das refeições, as pias de higienização de mãos dos usuários dos restaurantes deverão estar abastecidas com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido, fornecidos pela CONTRATADA.

10.71. A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até o seu porcionamento.

10.72. Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da CONTRATANTE, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONTRATANTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

10.73. A CONTRATANTE poderá disponibilizar na saída, sempre que achar necessário, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa ou caderno de sugestões, realizando também uma Avaliação de Satisfação, no mínimo, anualmente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



10.74. A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Comissão de Fiscalização.

10.75. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

10.76. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais.

10.76.1. No data da entrega do espaço cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA, será realizada a medição inicial dos valores constantes nos medidores de água e energia instalados no restaurante, sendo os valores registrados no ANEXO X, que deverá ser assinado pelos representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE presentes no momento.

10.76.2. As despesas de água/esgoto e energia elétrica serão cobradas mensalmente a partir desses valores registrados, conforme Item 10.76.1.

10.76.3. Em caso de inexistência de medidores no local, o valor mensal devido de água e energia elétrica corresponderá a três vezes o mínimo vigente para cada despesa.

10.77. As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas.

10.78. É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta indicado pela CONTRATANTE.

10.79. A potabilidade da água utilizada no preparo das refeições deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica, sendo resultado encaminhado à Comissão de Fiscalização.

10.79.1. Caso seja identificado, por meio dos laudos, a existência de não conformidades com a potabilidade da água, a CONTRATADA será a única responsável por toda adequação necessária para a correção do problema.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



10.80. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado contra roedores, insetos voadores e rasteiros, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, ou quando a CONTRATANTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato.

10.81. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato.

10.82. Os mesmos procedimentos descritos no Item 10.80 são esperados para a higienização da caixa de gordura e tubulações das coifas.

10.83. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 03 (três) meses e disponível para consulta pela CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

10.84. As amostras das preparações servidas diariamente no RU deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, conservados conforme temperaturas especificadas pela legislação sanitária vigente, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá disponibilizar as amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas), incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições.

10.85. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



10.86. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

10.87. Os balcões de distribuição dos alimentos / preparações deverão ser mantidos limpos durante todo o horário das refeições.

10.88. A CONTRATADA deverá 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 6 ° C.

10.89. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 12 (doze) horas para produtos existentes no mercado local e 24 (vinte e quatro) horas para produtos advindos de outras cidades.

10.90. Os gêneros alimentícios semiestocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características mesmo ainda dentro do prazo de validade.

10.91. A CONTRATADA deverá desprezar as sobras de alimentos que passaram por exposição nos balcões de distribuição, bem como as preparações que extrapolaram os limites de tempo e temperatura, conforme descritos na legislação vigente.

10.92. O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não permanecer na área de manipulação durante as etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos.

10.93. Fazer o monitoramento da qualidade do óleo e efetuar a troca conforme necessário. Manter controle impresso de troca periódica do óleo utilizado na fritura. Manter controle impresso de descarte do óleo usado.

10.94. Sempre que possível, a CONTRATADA deverá adquirir alimentos oriundos da agricultura familiar para compor o cardápio dos restaurantes.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



10.94. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo.

10.95. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro e realizar atividades de higienização e limpeza ambiental.

10.96. Deverá haver um funcionário exclusivo para o caixa durante todo o horário de distribuição das três refeições, não sendo permitido nesses horários que o caixa desempenhe outras atividades.

10.97. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da mesma, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

10.98. A água que abastece o RU e a cantina não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais S/A (COPASA) de Varginha, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de refrescos e gelo.

10.99. A CONTRATADA deverá 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 empregados.

10.100. O usuário do RU, beneficiário de auxílio-alimentação concedido pela PRACE, que consumir a refeição do almoço no RU aos sábados, tem direito de retirar o jantar em marmitex, logo após o almoço, sem custo adicional para o usuário ou para a PRACE, mediante reserva prévia.

10.100.1. Esta refeição deverá ser reservada semanalmente no "Sistema de Reservas de Refeições", disponível na página do Restaurante Universitário, até o horário limite de 20h00 da sexta-feira.

10.100.2. Conforme descrito no Item 9.100.1., há um horário limite para o usuário realizar a reserva no sistema, após este horário o sistema é bloqueado para reservas da refeição em questão.



10.100.3. Conforme previsto na Resolução nº 2/2018 do Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG, Artigo 28, parágrafo 4º, o usuário que fizer as reservas e deixar de utilizá-las em três refeições, consecutivas ou não, será automaticamente bloqueado pelo sistema e deverá comparecer à PRACE para regularizar sua situação. As reincidências serão avaliadas conforme previsto na resolução supracitada.

10.101. Durante o período de férias e recessos acadêmicos, que o RU estiver autorizado funcionar somente no horário do almoço, os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que almoçarem no Restaurante tem direito de retirar o jantar em marmitex logo após o almoço, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável.

10.102. Os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que não puderem almoçar no refeitório do restaurante por motivo de incompatibilidade de horários de estágio, poderão retirar seu almoço em marmitex no horário do jantar do dia anterior.

10.101.1. Estes casos serão autorizados nominalmente pela PRACE via processo eletrônico, sendo a CONTRATADA comunicada formalmente de cada caso, constando o nome do discente autorizado, dias, refeições, horários e prazo de validade da autorização.

10.102. Quanto ao tamanho dos descartáveis descritos nos itens 10.100., 10.101. e 10.102., a CONTRATADA deverá disponibilizar ao usuário: uma unidade de marmitex número 8 (oito) para preparações quentes, mais uma unidade de marmitex número 5 (cinco) para saladas e sobremesa e uma unidade de sacolinha plástica; os marmitex deverão ser com tampa para fechamento manual.

10.103. Nos casos aplicáveis aos descritos nos itens 10.100., 10.101. e 10.102., não haverá custo adicional para o discente ou para a PRACE pelos descartáveis, portanto, seu custo deve estar previsto no valor da refeição.

10.104. Nos casos aplicáveis aos descritos no item 10.102., o discente que estiver autorizado a retirar a refeição em marmitex, apresentará o crachá de identificação institucional com foto e assinará uma lista informando também nome completo e matrícula. Estas refeições serão lançadas no sistema, conforme descrito no item 5.5.5.1.

10.105. Em qualquer ocasião ou situação em que for necessário e permitida pela CONTRATANTE a retirada de refeições em marmitex no restaurante, isso só poderá acontecer nos descartáveis fornecidos única e



exclusivamente pela CONTRATADA. Em nenhuma hipótese, a CONTRATADA poderá fornecer refeições em vasilhames retornáveis e não será permitido o uso de qualquer tipo de marmitta, vasilhame ou marmitex, mesmo que descartável, fornecido pelo próprio usuário.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 A UNIFAL-MG obriga-se a:

11.1 Além das obrigações estabelecidas no CONTRATO a UNIFAL/MG obriga-se também a:

- a) solicitar a execução do(s) serviço(s) sendo considerada **1 (uma) unidade de fornecimento a quantidade mínima para efetuar o pedido de execução;**
- b) observar para que, durante a vigência da contratação, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

11.2. Designar uma comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, juntamente com os fiscais técnico, administrativo e setorial, quando for o caso, conforme composição estabelecida pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis.

11.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos Proprietários, Preposto ou Responsável Técnico da CONTRATADA.

11.4. Ceder à CONTRATADA os bens imóveis, móveis, equipamentos e utensílios existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos e utensílios disponibilizados.

11.5. Autorizar a CONTRATADA, por meio de parecer técnico da Coordenadoria de Projetos e Obras (CPO) da CONTRATANTE, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos, quando necessário.

11.6. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

11.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA das refeições servidas aos beneficiários do Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, após a



apresentação da Fatura/Notal Fiscal, devidamente atestada pela fiscalização, acompanhada de relatório minucioso referente ao período de pagamento e instruída pelos setores responsáveis. A apresentação da fatura deverá ser feita mensalmente, após a emissão da planilha de pagamento pelo fiscal do contrato.

11.8. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade das refeições servidas, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público.

11.9. Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades do restaurante.

11.10. Tomar as providências cabíveis quando comunicada pela CONTRATADA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.

12. DA CONTRATAÇÃO

12.1 A contratação formalizar-se-á mediante a emissão da Nota de Empenho/Contrato, conforme minuta anexa;

12.1.1 A assinatura do contrato será na forma eletrônica através do SEI - Sistema Eletrônico de Informações.

12.2 Será obrigatório o cadastro da CONTRATADA, como usuário externo, no SEI.

12.3 Para liberação do cadastro como Usuário Externo, o usuário deverá cumprir os procedimentos informados no item 11.8.2 deste Termo de Referência.

12.4 A Nota de Empenho será encaminhada ao 1º classificado para o item na Ata de Registro de Preços, quando da necessidade da entrega do produto.

12.5 Haverá prioridade na contratação dos itens das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, nos termos do decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.



13. DA ASSINATURA DO CONTRATO

13.1 Homologado o resultado da licitação, a UNIFAL-MG, convocará o licitante melhor classificada para assinatura do contrato nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.

13.2 A assinatura do contrato será na forma eletrônica através do SEI - Sistema Eletrônico de Informações;

13.2.1 Será obrigatório o cadastro do licitante, como usuário externo no SEI para que possa assinar o contrato.

13.2.2 Para liberação do cadastro como Usuário Externo, o usuário deverá cumprir os passos disponíveis no link <https://www.unifal-mg.edu.br/sei/usuario-externo/>.

13.3 A licitante receberá um aviso da disponibilização no e-mail cadastrado no Termo de Declaração de Concordância e Veracidade.

13.4 Excepcionalmente, a convocação para a assinatura do contrato com a Administração poderá ocorrer mediante envio por correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico.

14. DO REAJUSTE DE PREÇOS DAS REFEIÇÕES

14.1. Os preços são fixos e irreatáveis no prazo de 01 (um) ano contado da assinatura do contrato.

14.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.2. No caso de atraso ou não na divulgação do índice de reajustamento, o 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.



14.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

14.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento 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.

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

14.6. Os preços somente poderão ser reajustados após deliberação e autorização da CONTRATANTE, que culminará com a assinatura de novo Termo Aditivo ou de Apostilamento.

14.7. A tabela de preços das refeições deverá sempre estar afixada em local visível no RU.

15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1. Conforme o número de refeições servidas no Restaurante Universitário de Varginha, durante os últimos 12 meses, para os estudantes de graduação e pós-graduação **em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação** pelo Programa de Assistência Prioritária da PRACE, o **quantitativo anual estimado para essa contratação** é de:

15.1.1. Café da manhã: 2.500 refeições/ano;

15.1.2. Almoço: 8.400 refeições/ano;

15.1.3. Jantar: 9.950 refeições/ano.

15.2. A tabela abaixo apresenta os valores máximos de referência conforme valor médio obtido pelo Relatório do Banco de Preços do Comprasnet, bem como o valor médio das cotações realizadas com empresas no ramo na cidade de Varginha e região:

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Relatório do Banco de Preços do Comprasnet – Período: 30/06 a 31/10/2023)	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Orçamentos com fornecedores de
------	-----------	---	--



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



Varginha – MG e região)

Item 1	Café da manhã	R\$ 7,21	R\$ 7,18
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 19,27	R\$ 18,57
VALOR DO GRUPO		R\$ 26,48	R\$ 25,75

15.3. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 365.182,00 (trezentos e sessenta e cinco mil, cento e oitenta e dois reais)**, considerando o quantitativo informado neste documento para atendimento ao público do Programa de Assistência Prioritária da PRACE.

Item	Descrição	UN	Quantidade Anual Prevista	VALOR UNITÁRIO (Valor Médio entre média do Banco de Preços e Média dos Orçamentos com Fornecedores)	Valor Total R\$
1	Café da Manhã , conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	2.500	R\$ 7,20	R\$ 18.000,00
2	Almoço / Jantar , conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	18.350	R\$ 18,92	R\$ 347.182,00
VALOR DO GRUPO				R\$ 26,12	-
TOTAL PREVISTO					R\$ 365.182,00

15.4. Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupções do calendário acadêmico, bem como aos sábados e em recessos, o número de refeições fica reduzido.



15.5. A indicação destes quantitativos presentes na tabela acima não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte da CONTRATANTE, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONTRATADA, uma vez que a qualidade do serviço prestado como um todo impacta na procura dos assistidos pelo serviço.

15.5.1. O Relatório de caixa do ano 2023 segue anexo a este Termo de Referência para que a licitante possa observar o volume de refeições servidas em todos os períodos do ano, incluindo, sábados, férias, recessos (ANEXO XI).

15.5.2. Ressalta-se que no contrato anterior, o funcionamento em recessos era dispensado.

15.5.3. Ressalta-se que o restaurante também atenderá os demais públicos, além das refeições estimadas a serem pegadas pela UNIFAL-MG, cujo quantitativo servido em 2023 pode ser observado no ANEXO X.

15.6. A empresa deverá disponibilizar **até 10 refeições por dia como cortesia para filhos de discentes assistidos pelo Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG**. As crianças objeto dessa cortesia deverão ser menores de 6 anos e estarem na companhia do pai ou da mãe, beneficiários do auxílio. A Prace manterá junto à CONTRATADA a lista atualizada de discentes cujos filhos poderão usufruir da cortesia.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 As despesas para atender ao objeto desta licitação correrão à conta do Orçamento Geral da União, ou seja:

PTRES: 229630 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior)

Fonte: 1000000000 (Recursos do Tesouro)

PI: MDVAEG2309N (Assistência Estudantil - Despesas com Apoio ao Estudante)

UGR: 151828 (Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis)

Anexos:

Anexo I - Instrumento de Verificação de Boas Práticas RUs (1160124);

Anexo II - Modelos - Formulários de Avaliação de Satisfação (1161140);

Anexo III - Relação de Equipamentos Disponíveis para Cessão (1160758);



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



- Anexo IV - Relação de Utensílios Disponíveis para Cessão (1160760);
- Anexo V - Declaração de Recebimento de Equip. e Utensílios (1164447);
- Anexo VI - Demonstração de Cardápios (1164457);
- Anexo VII - Composição Básica do Café da Manhã (1164495);
- Anexo VIII - Composição Básica do Almoço e Jantar (1164498);
- Anexo IX - Tipo de Prato Proteico e Frequência Semanal (1164502);
- Anexo X - Medição Inicial de Água e Energia Elétrica (1164503);
- Anexo XI - Relatório de Utilização do RU Varginha em 12 meses (1160114).



APÊNDICE I DO ANEXO I
ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

GRUPO 1

Item	Descrição	UN	Quantidade Anual Prevista	VALOR UNITÁRIO	Valor Total (R\$)
1	Café da Manhã , conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	2.500		
2	Almoço / Jantar , conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	18.350		
VALOR DO GRUPO					
TOTAL PREVISTO					

APÊNDICE II DO ANEXO I
INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

**PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA DE VERIFICAÇÃO
DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS – 2012**

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____	DATA: ____/____/____		
BLOCO 1 – EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Área externa: ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores					
Área interna: ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores					
Pisos: livre de buracos; em perfeitas condições de limpeza; sem acúmulo de resíduos					
Piso do refeitório: quando necessário, higienizado durante as refeições					
Tetos e paredes: livre de bolor e descascamentos; em perfeitas condições de limpeza					
Portas e janelas: em perfeitas condições de limpeza					
Luminárias, ralos, grelhas e telas: bom estado de conservação e limpeza					
Depósito de material de limpeza (DML) em funcionamento					
Materiais de limpeza e substâncias perigosas armazenados no DML					
Ventilação e iluminação adequadas					
Ausência de vetores e pragas ou evidências de sua presença					
Higienização das instalações	Funcionário responsável específico para este fim				
	Disponibilidade de produtos e materiais necessários				
	Higienização sempre com água ou pano úmido (não varrer a seco)				
	Em perfeitas condições de limpeza				
Instalações sanitárias e vestiários dos manipuladores	Separados por sexo, com chuveiros e armários				
	Em perfeitas condições de limpeza e organização				
	Com sabonete líquido, inodoro e antisséptico				
	Com toalha de papel e papel higiênico e lixeiras com pedal				
Instalações sanitárias dos usuários	Separados por sexo, servidos de água corrente				
	Em perfeitas condições de higiene e limpeza				
	Com sabonete líquido, papel toalha e higiênico e lixeiras com pedal				
Lavatórios na área de produção e entrada	Em perfeitas condições de higiene e limpeza				
	Com sabonete líquido, inodoro e antisséptico				
	Com toalha de papel e lixeiras com pedal				
Manejo do lixo	Ausência de lixo nas bancadas e no chão				
	Acondicionados em recipientes limpos com saco plástico				
	Recipientes com tampa acionada por pedal				
	Retirados diariamente, quantas vezes forem necessárias				
	Lixo acondicionado em ambiente refrigerado (<10°C) até o descarte				
PONTUAÇÃO PARCIAL (30%)					

OBSERVAÇÕES:

Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não observado

**PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICALISTA DE
VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS – 2012**

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 2 – EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Equipamentos em desuso cobertos por proteção transparente e resistente					
Equipamentos em geral: em perfeitas condições de limpeza					
Equipamentos e utensílios armazenados de forma ordenada e protegidos					
Fogão e coifa em perfeitas condições de limpeza					
Utensílios para produção: em perfeitas condições de limpeza					
Utensílios para o refeitório: em perfeitas condições de limpeza					
Bandejas: com boa aparência, secas, sem manchas e limpas					
Bancadas: em perfeitas condições de limpeza e organização					
Mesas e cadeiras: em perfeitas condições de limpeza					
Mesas higienizadas durante o horários das refeições					
Balcões de distribuição: sempre limpos durante as refeições e temperatura adequada					
Desinfecção com solução clorada ou álcool 70%					
Agilidade na retirada dos utensílios de mesa já utilizados					
Máquina de lavar louças – lavagem: 55 a 65°C; enxágue: 80 a 90°C					
Câmaras de resfriamento e congelamento ou geladeiras	Com termômetro externo e registro diário da temperatura				
	Higienização mínima semanal registrada				
PONTUAÇÃO PARCIAL (16%)					
BLOCO 3 – TRANSPORTE DE REFEIÇÕES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Transporte das refeições em veículo fechado e recipientes hermeticamente fechados					
Alimentos refrigerados até 7°C e quentes em temperatura maior que 65°C					
Ausência de substâncias contaminantes em contato com os alimentos e utensílios					
Carroceria transportando apenas alimentos e utensílios da refeição					
PONTUAÇÃO PARCIAL (4%)					

OBSERVAÇÕES:

Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não observado

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 4 – MANIPULADORES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Uniformes	De cor clara e em adequadas condições de higiene				
	Calça comprida, camiseta c/manga, sapato fechado e antiderrapante				
	Cabelos protegidos por gorro ou touca				
Asseio pessoal	Unhas curtas, limpas e sem esmalte				
	Sem a presença de adornos (anel, pulseira, relógio, corrente, brincos)				
	Barba aparada				
Higiene das mãos	Mãos constantemente limpas				
	Frequência correta de higienização				
	Disponibilidade de produtos (sabonete líquido, inodoro e antisséptico)				
	Higienização em local adequado				
Evita-se o ato de falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos					
Evita-se o ato de comer e beber durante a produção					
Funcionário fuma fora das dependências da unidade					
Funcionário que manipula dinheiro, não manipula alimentos					
Ausência de afecções cutâneas, feridas e cortes					
Ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrintestinais e oculares					
Utilização de equipamentos de proteção individual (botas, capas)					
PONTUAÇÃO PARCIAL (17%)					

OBSERVAÇÕES:

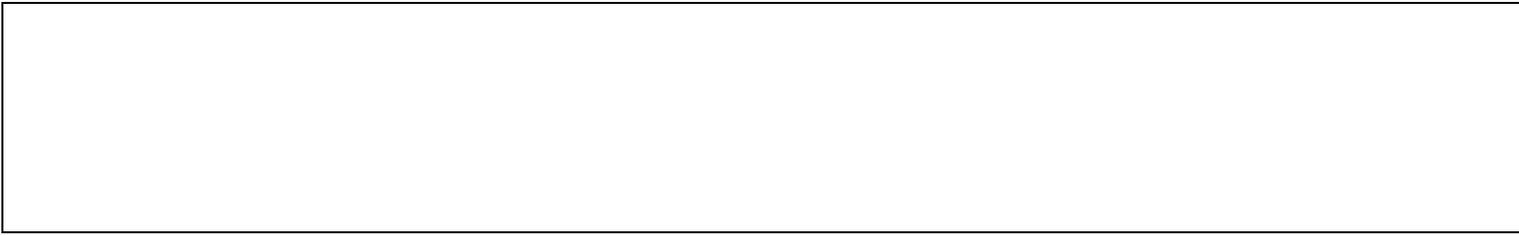
Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não observado

**PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA DE
VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS – 2012**

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____	DATA: ____ / ____ / ____		
BLOCO 5 – PRODUÇÃO DA REFEIÇÃO		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Recepção da matéria-prima	Em local protegido e isolado				
	Existe verificação da data de validade na recepção				
	Controle de temperatura no recebimento registrado				
	Fornecedores autorizados e embalagens rotuladas e íntegras				
	Avaliação sensorial: cor, odor e aspecto normais				
	Pré-higienização realizada em local adequado e isolado				
	Veículo de transporte em adequadas condições de higiene				
	Alimento transportado em condições adequadas de refrigeração				
Armazenamento (estoque e câmaras frias)	Embalagens plásticas fechadas e identificadas				
	Prazo de validade respeitado				
	Alimento fracionado transferido p/ recipiente fechado e identificado				
	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo				
	Alimentos armazenados sobre estrados ou prateleiras adequados				
	Local de armazenamento organizado e limpo				
	Ausência de caixas de papelão e de madeira				
Controle de temperatura	Câmara de congelamento: abaixo de -12°C				
	Câmara de resfriamento e geladeira: até 4°C				
	Balcão aquecido e estufa: acima de 70°C (água entre 80 e 90°C)				
Produção	Manipulação de carnes fora de refrigeração por no máx 30 minutos				
	Alimentos seguem para a área de cocção apenas após higienização				
	Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores				
	Controle de temperatura no pré-preparo e preparo registrado				
	Desinfecção de hortifriti com solução clorada por 15 minutos				
	Descongelamento refrigerado ou em água corrente				
Distribuição do produto final (balcões)	Cor, odor, sabor, consistência e aspectos sem alteração				
	Suco preparado com água filtrada ou mineral				
	Alimentos expostos protegidos de contaminação externa				
	Curto tempo de exposição no balcão (menor que 30 minutos)				
	Retirada diária de amostras conservadas por 72 horas				
	Controle de temperatura na distribuição				
	Troca diária de água nos balcões				
	Eliminação de sobras do balcão				
	Funcionário do porcionamento com touca e máscara (troca em 30')				
PONTUAÇÃO PARCIAL (33%)					

OBSERVAÇÕES:

Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não observado



PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA
LISTA DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS – 2012

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 6 – EXECUÇÃO DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Cardápio enviado para aprovação pela Comissão com 30 dias de antecedência					
Cardápio semanal fixado na entrada do restaurante, assinado por nutricionista					
Valor calórico de cada porção divulgada no balcão de distribuição					
Disponibilização de 3 tipos de salada para serem servidas à vontade					
Cardápio praticado conforme aprovado pela Comissão de Fiscalização					
Tabela de preços fixada na entrada em local visível					
Ferramenta de opinião diária disponível na saída					
Horários de funcionamento respeitados: café da manhã, almoço e jantar					
Quantidade do prato principal (carnes) servido conforme o padrão (mínimo 100 gramas)					
Quantidades adequadas de alimento até o último usuário					
Mesmo cardápio oferecido do início ao fim da refeição					
Agilidade na distribuição e reposição e cordialidade no atendimento ao cliente					
Disponibilização de itens no balcão de distribuição	Molho para salada – 2 tipos				
	Molho vinagrete				
	Molho de pimenta				
	Vinagre				
	Farinha de milho				
	Azeite				
	Sal				
	Guardanapo				
PONTUAÇÃO PARCIAL (20)					
OBSERVAÇÕES:					
<p>Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não observado</p>					
AVALIAÇÃO FINAL					

BLOCO 1 – Edificações e instalações (0 a 30 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 2 – Equipamentos, móveis e utensílios (0 a 16 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 3 – Transporte de refeições (0 a 4 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 4 – Manipuladores (0 a 17 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 5 – Produção da refeição (0 a 33 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 6 – Execução do contrato (0 a 20 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____ (Cada resposta afirmativa – SIM – equivale a 1 (um) ponto para a avaliação final)

PONTUAÇÃO FINAL:

PARTE 1 – Blocos 1 a 5 (0 a 100 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____

PARTE 2 – Blocos 6 (0 a 20 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____

AVALIAÇÃO GLOBAL (0 a 120 pts): _____ pontos _____ % **CLASSIFICAÇÃO FINAL:** _____

CLASSIFICAÇÃO CONFORME CONTRATO

ÓTIMO: 90 a 100%

BOM: 70 a 89%

REGULAR: 50 a 69%

SOFRÍVEL: menor que 50%

APÊNDICE III DO ANEXO I
AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 1

ITENS	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Qualidade das Refeições											
Quantidade Servida											
Quantidade do Prato Principal (carnes, peixe, frango etc.)											
Higiene Ambiental (chão, balcão, lixo, pias, mesas e cadeiras)											
Higiene dos Pratos, Bandejas e Talheres											
Qualidade do Prato Vegetariano											
Variação do Cardápio											
Sabor das Refeições											
Atendimento ao Cliente											
Agilidade dos Serviços											
TOTAL DE PONTOS											
CLASSIFICAÇÃO FINAL	_____ % Qualidade: _____										

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90% ou mais

BOM: de 70 a 80%

REGULAR: de 40 a 60%

PÉSSIMO: 30% ou menos

Para classificação final será considerado o percentual de itens com notas maiores ou iguais a 7.

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 2

Avaliação de Satisfação - Serviços Prestados pelo Restaurante Universitário					
Realização: Comissão de Fiscalização – Portaria nº _____/20____ – Referência: 20__/_____					
Item	Avaliação				
	RUIM	REGULAR	BOM	MUITO BOM	ÓTIMO
Agilidade dos Serviços					
Atendimento ao Cliente					
Higiene Ambiental (chão, balcão, lixo, pias, mesas e cadeiras)					
Higiene dos Pratos, Bandejas e Talheres					
Qualidade das Refeições					
Qualidade do Prato Vegetariano					
Sabor das Refeições					
Quantidade da opção COMcarnes					
Quantidade da opção SEMcarnes					
Variação do Cardápio					
<p>Em uma avaliação geral, você está satisfeito com os serviços prestados pelo RU? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.</p>					

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

Formulário de avaliação da experiência dos usuários com os Restaurantes Universitários da UNIFAL-MG.

A avaliação é realizada de maneira anônima e seus resultados serão utilizados para melhorias nos serviços prestados.

** Indica uma pergunta obrigatória*

1. Restaurante: *

Marcar apenas uma oval.

- Varginha
- Alfenas - Sede
- Alfenas - Santa Clara
- Poços de Caldas

2. Tipo da refeição: *

Marcar apenas uma oval.

- Café da Manhã
- Almoço
- Jantar

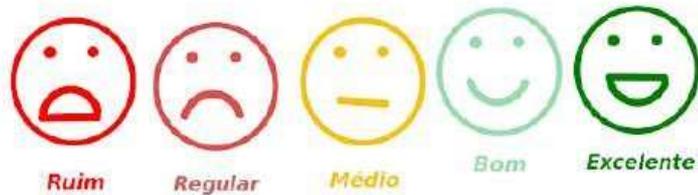
AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 3 – Parte 2

10/11/2023, 15:14

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

3. **Qual a avaliação da sua experiência no restaurante hoje?** Considere nessa avaliação a qualidade da refeição (aparência, sabor, variedade, higiene, cumprimento do cardápio), a limpeza e organização do ambiente e utensílios e o atendimento. *

1 (Ruim) 2 (Regular) 3 (Médio) 4 (Bom) 5 (Excelente)



Marcar apenas uma oval.

1 2 3 4 5

4. **Você tem alguma observação, crítica ou elogio ao serviço prestado nessa refeição?** Se sim, registre nesse espaço.

5. **Caso desejar, anexe registros de imagens sobre sua experiência no Restaurante Universitário.**

Arquivos enviados:

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

APÊNDICE IV DO ANEXO I
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – VARGINHA
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Aparelho Telefone sem fio: Identificador de chamadas; Agenda para 20 nomes; Rediscagem dos últimos 5 números chamados; Transferência gratuita entre ramais; Conferência entre dois ramais e uma chamada externa; Personalização de campanha por contato; 5 toques de campanha; Função flash; Bloqueio de teclado; Despertador com função soneca; Personalização de nome no monofone; Frequência 1910 a 1920 MHz; Duração da bateria em uso: até 10 horas; Duração da bateria em espera: até 100 horas; 1 monofone; 1 base de comunicação; 1 cabo de linha; 1 fonte de alimentação; 2 baterias; 1 manual do usuário.	01	R\$ 100,00	R\$ 100,00
02	Balança de mesa eletrônica. Capacidade de pesagem: 30kg, sensibilidade mínima de 10g, pesagem mínima de 200g, com função TARA. Carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência com canaletas para evitar o escorrimento de líquidos e sólidos fora da área de pesagem; Suporte do prato em alumínio injetado. Pés reguláveis. Display/visor duplo com LED vermelho, com no mínimo cinco dígitos. Fonte interna ou externa bivolt automático (110/220V). Consumo máximo de 15W. Garantia mínima de 12 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	01	R\$ 658,94	R\$ 658,94
03	Balança de plataforma eletrônica. Capacidade de pesagem: 120 a 150 kg, sensibilidade mínima de 20 a 50g; voltagem 110/220V. Plataforma e coluna em chapade aço inoxidável AISI-304, com rodízios e coluna. Display de LC, e indicador de carga de bateria, tipo digital, com 06 dígitos; com função TARA, com bateria ou célula inclusa, display fixado à coluna. Altura mínima da coluna: 100 cm. Dimensões da plataforma: 40 x 50cm (mínimo) a 50 x 85 cm (máximo). Garantia mínima de 18 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	01	R\$ 958,80	R\$ 958,80

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
04	Batedeira planetária. Capacidade para 12L de mistura. Acompanha, no mínimo, 3 tipos de batedores em alumínio: globo, raquete e espiral. Com 6 variações de velocidade, com troca por meio de alavanca externa; com dispositivo de segurança no acesso à cuba. Cubas em aço inoxidável e corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi. Potência: 1/3 cv. Consumo aproximado: 0,3 kw/h. Dimensões aproximadas (altura x largura x comprimento): 560 x 315 x 695 mm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 2.527,66	R\$ 2.527,66
05	Bebedouro industrial, gabinete em aço inox AISI 430, capacidade de armazenamento de 50 lts em reservatório em polietileno, com serpentina interna em aço inox 304, com isolamento em isopor, filtro com tripla operação de fácil e manutenção, para atendimento para aproximadamente 100 pessoas/hora, com 2 torneiras em metal cromadas para uso de água direta e refrigerada, com aparador de água frontal em aço inox com dreno, termostato fixo com no mínimo 7 posições, compressor hermético de 1/4 hp com gás ecológico R134a, dimensões aproximadas 1,20(A) x 0,60(L) x 0,60 (P), voltagem 127 V, garantia mínima de 12 meses e certificado do INMETRO.	01	R\$ 1.119,00	R\$ 1.119,00
06	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo de apoio para pratos e talheres, com três cubas para talheres. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tampo superior também em inox. Dimensões aproximadas: frente 750 mm, lateral 800 mm, altura 620 (820 mm considerando as cubas para talheres).	01	R\$ 1.905,00	R\$ 1.905,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
07	<p>Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo refrigerado para 4 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 1,6 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem considerar o anteparo).</p>	01	R\$ 5.092,00	R\$ 5.092,00
08	<p>Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo térmico/aquecido para 6 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 2,4 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem anteparo).</p>	01	R\$ 5.148,90	R\$ 5.148,90

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
09	Cadeira giratória com braços fixos, assento e encosto anatômicos com espuma injetada (de 5 a 8 cm), revestidos em tecido azul, assento com regulagem de altura através de mecanismo de gás de até 75 cm, encosto com regulagem nas posições verticais e horizontais, com cinco patas, rodas duplas, estrutura tubular em metalon pintado de preto fosco, com sapatas nos pés.	01	R\$ 197,99	R\$ 197,99

10	<p>Caldeirão a gás autogerador de vapor 300L, tampa americana. Panela interna de cocção e revestimento externo construídos inteiramente em aço inoxidável 304, liga 18.8, espessura mínima de 3mm, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento; com acabamento polido padrão sanitário; fundo com amplo raio de concordância entre o fundo ea parede da panela para facilitar a limpeza; borda (aba) unida à panela interna, isenta de cavidades, com acabamento polido padrão sanitário. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases, com sapatas niveladoras em polietileno. Manípulos em braquelite com ajuste gradual de temperatura. Estruturæe camisa de vapor confeccionadas em aço carbono, comrevestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acendimento manual de chama piloto. Câmara de Combustão: construída em chapa de aço-carbono de 4,75mm, com revestimento anticorrosivo, resistente às altas temperaturas. Deverá acompanhar: válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvulas de segurança, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro, bem como todas as peças ecessórios necessários para sua completa instalação e funcionamento. Pés: tubulares, com sapatas de alumíniocom regulagem de altura. Não deve ser necessário adquirir nenhuma peça à parte. Dimensões aproximadas: 1180 x 910mm. Capacidade: 300 litros.Garantia mínima: 05 anos. Deverá ser entregue instalado e testado.</p>	03	R\$ 14.228,40	R\$ 42.685,20
----	--	----	---------------	---------------

ITE M	DESCRIÇÃ O	QUANT.	VALOR UNITÁRI O	VALOR TOTAL
------------------	-----------------------	---------------	--------------------------------	------------------------

11	<p>Câmara frigorífica padronizada dupla (resfriamento e congelamento), completa, montada lado a lado: 02 conjuntos gabinete frio (parede, teto): em placas frigoríficas, autossustentáveis, totalmente desmontável; 02 unidades porta própria para frigorífico: na versão giratória, dim. 1,80 (alt.) x 0,80 (larg.); 02 conjuntos equipamento refrigerante na versão split system (unidade condensadora, unidade evaporadora, painel de controle); 02 unidades: cortina termoplástica 1,85 (alt.) x 0,90 (larg.), piso antiderrapante em polietileno; sinalizador de alerta contra variação de temperatura e contra aprisionamento, luminária, soleira de porta 0,80 (larg.) etc; 02 unidades mão de obra para montagem e interligação dos componentes. 02 contra piso em alvenaria e piso para revestimento; 02 jogos de prateleiras em aço carbono, sendo: 12,48m (comprimento) x 0,48 m (profundidade) x 1,88 m (altura) - 04 planos; 02 jogos de rodapé interno e externo. Temperaturas de funcionamento da câmara frigorífica padronizada dupla: Faixa RS (câmara fria para resfriados), temperatura entre +6C e 0C. Própria para estocar: carnes resfriadas (cabrito, porco, vaca etc.), bebidas, fermento biológico, frutas secas, frutos do mar resfriado, pescado resfriado, refrigerante, suco de fruta resfriado, resfriados em geral etc. Faixa CO (câmara fria para congelados), temperatura entre -10C e -18C. Própria para estocar: fruta congelada, frutos do mar congelado, gelo, pescado congelado, polpa de fruta congelada, congelados em geral etc. Dimensões: 01 câmara frigorífica para congelamento: 3,45 (comp.) x 2,60 (larg.) x 2,80 (alt.); 01 câmara frigorífica para resfriamento: 3,45 (comp.) x 2,16 (larg.) x 2,80 (alt.); Descrição técnica dos componentes: 1 - PAINEL FRIGORÍFICO (PAREDE, TETO): Acabamento: Chapa de aço pré-pintada, aço carbono, zincado por processo contínuo de imersão á quente, # 26, conforme NBR 7008 ZC, com espessura de 0,028 mm de deposição de zinco. Pré-pintada por impregnação eletrostática, sendo 5 micras de fundo epóxi nas faces, 20 micras de poliéster branca na face externa de película protetorade polietileno na face aparente. As chapas deverão possuir aparência trapezoidal (alto relevo). Os painéis deverão conter: junção de canto cortada e encaixada a 45°, junção de canto com cantoneiras de abas iguais. Núcleo isolante para o piso: Poliestireno multicelularextrudado, EPS, isento de CFC, # 75 mm (RF - refrigerados), 100 mm (RS - resfriados) e 150 mm (CO -</p>	01	R\$ 48.522,00	R\$ 48.522,00
----	--	----	---------------	---------------

	<p>congelados), MEA (densidade) 14 Kgs/m³, EPS tipo auto extingüível (ce-f), coeficiente de transmissão de calor k=0,028 Kcal/m.h e aditivo retardante a chama. Adesivo: O núcleo isolante é fixado ao acabamento metálico por adesivo estrutural poliuretânico de dois componentes, formando assim um conjunto monobloco. Vedação: Através de perfis macho e fêmea moldados no poliestireno: gaxetas e perfis completam a vedação e acabamento. 2 - PORTA FRIGORÍFICA DE ACESSO: Acabamento: Idem a descrição do painel frigorífico. Batente em poliuretano injetado, impermeabilizada, revestida com chapa de acabamento na cor branca. Núcleo isolante: Poliuretano injetado, MEA 38/42 Kgs/m³, # 50 mm (RF e RS - refrigerados e resfriados) ou # 80 mm (congelados). Ferragem (giratória): Em antimônio, 1,050, zincado por processo de imersão a quente, com espessura de 0,028 mm de deposição de zinco. Composto por: 02 dobradiças, 01 maçaneta, 01 bloco de fechamento. Componentes: Dobradiças com abertura total e parada a partir de 90°; sistema de fechamento magnético; puxador com sistema de abertura interna de segurança. Dimensões: 1,80 m de altura; 0,80 m de largura. 3 - EQUIPAMENTOS PARAPRODUÇÃO DE FRIO SPLIT SYSTEM: Unidade condensadora hermética e carenada: Compressor: Tipo hermético, trifásico (220v.), adequado a capacidade requerida (mínimo de 2400 kcal/h); temperatura de evaporação -24 °C, temperatura interna de -18 °C - câmara de congelamento; Tipo hermético, trifásico (220V.), adequado a capacidade requerida (mínimo de 2500 kcal/h); temperatura de evaporação -10 °C, temperatura interna de -03°C - câmara para resfriamento. Moto ventilador: Tipo aberto, 1,8HP, monofásico (220v.), com hélice axial, 15' carenada. Componentes: Caixa de distribuição elétrica, pressostato, contator, filtro secador, visor de líquido. Tubulação em cobre; interligação elétrica, fiação e dutos inclusos. Base: Em chapa de aço, # 20, pintura por impregnação eletrostática, composta por: condensador, base, caixa de distribuição elétrica, pressostato, contator, filtro secador, visor de líquido. Unidade evaporadora: Gabinete: Tipo monobloco, em alumínio, extrudado e de alta resistência. Fluxo de ar: Tipo reto / frontal – pelo frontal, descarga em linha reta e tomada por trás. Aletas/ tubulação: Em alumínio com 4 aletas por polegada, tubulação em cobre, 1/32". Motor ventilador: Tipo blindado, 1/4 cv., monofásico (220 v.), hélice em nylon, deslocamento 0,25 m³/s (cada). Componentes: Válvula solenóide, válvula de expansão e luminária. Painel de controle: Caixa: Em polietileno, norma IP55, cinza. Contator: Tipo AC3, próprio para manobras de motores com rotor gaiola e desligamento</p>			
--	---	--	--	--

	<p>em regime. Base de fusível: Base em braquelite, contatos em metal, adequado para fusível de vidro. Controlador digital: Termostato/ termômetro digital com mostrador externo para processos de refrigeração e aquecimento, 12 v., caixa em plástico PC-ABS, padrão UL94V-0, faixa de medição -50° C a 80° C (PTC). 4 - COMPLEMENTOS: Alarme visual: Incorporado ao controlador digital. Sinalizador de alerta contra variação de temperatura e contra aprisionamento. Luminária: À prova de vapor com protetor de vidro reforçado e grade protetora; base em polietileno com bocal em porcelana e lente em vidro, 100W, incandescente; interruptor com tecla luminosa dotada de proteção que evite penetração de resíduos e umidade. Cortina Termoplástica: Em tiras de PVC, translúcidas, # 2 mm., adequada para temperatura de até - 30 °C, fixadas em perfil de aço inoxidável 304 ou aço galvanizado. Largura: 0,90 m, altura: 1,85 m. Estrado: Antiderrapante em polietileno. Rodapé: Em pvc na cor branco. Prateleiras: Conjunto de tubos e prateleiras em aço carbono que se fixam através de uma peça de nylon; Fácil montagem; Peças de formato cônico que suportam até 200 a 250 kg por plano; Cada plano é regulável na altura desejável; Prateleiras vazadas; Revestimento em poliamida; Atóxica - aprovada pela vigilância sanitária; Anti-corrosiva, anti-ferrugem, anti-risco e resistente a química; Suporta variações de temperatura de -40 a +12 graus; Prateleiras com pinturas epóxi antimicrobiana; 50cm de profundidade. Contra piso em alvenaria: Concreto forte 05 cm de espessura; Tubo pvc para sustentação do contra-piso; Malha de ferro 3/16 de 20 x 20 cm; Lona preta de plástico; Piso em porcelanato; Rejunte epox; Tubo em pvc marrom para drenagem dos evaporadores; Ponto elétrico: Responsabilidade da Unifal. Deverá vir acompanhada de manual de operação. Inclusas todas as despesas: Instalação, montagem, teste de funcionamento, teste de estanqueidade, três visitas técnicas nos primeiros 90 (noventa) dias após o início do funcionamento das câmaras (sendo uma a cada 30 dias); Garantia mínima: 5 (cinco) anos. A montagem das câmaras deverá ser realizada por profissionais com "Skill" técnico especializado nos equipamentos listados. Emitir laudo técnico constando que as câmaras estão em perfeitas condições de uso.</p>			
--	---	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	Carro de serviço com três planos/bandejas em aço inox AISI 430. Características: varandas contornando as mesmas e estrutura tubular; dotado de 04 rodízios em borracha termoplástica de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava (freio). Dimensões aproximadas de 800x550x900mm (CxLxA).	01	R\$ 795,00	R\$ 795,00
13	Carro para transporte de pratos. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18:8. Com quatro colunas para pilhas de pratos, capacidade para 160 pratos (Ø máximo 300mm). Dotado de 4 rodízios giratórios Ø4", sendo os posteriores com freio. Dimensões aproximadas: 575 x 575 x 800mm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.352,43	R\$ 1.352,43
14	Carro plataforma: construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base e chassi totalmente inox extra reforçado, dotado de guidão tubular inox. Capacidade de movimentação de 300 a 500 kg. Dotado de 04 rodízios em borracha termoplástica de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Dimensões: plataforma com 60 x 90 cm a 60 x 100 cm; altura da alçade 80 a 90 cm. Garantia mínima de 12 meses.	03	R\$ 963,25	R\$ 2.889,75
15	Catraca mecânica em aço, com gabinete do tipo pedestal, estrutura com tratamento anti-corrosivo (fosfatizante) e pintura eletrostática a pó; 03 braços em tubo de aço inox polido, com contador mecânico numérico, bidirecional e com trava em uma das direções.	02	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00

16	<p>Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural, painel frontal e cavalete inferior em aço inoxidável, com acabamento escovado; chapa que receberá o alimento em aço inox sendo completamente lisa; calha lateral para coleta de gordura proveniente dos canais de grelha superior; ignição automática para acendimento do piloto; regulagem de fogo do máximo ao mínimo; conjunto de queimadores de alto rendimento comandados por registro de gás niquelado; consumo de gás (aproximado): 3,50 kg/hora. Dimensões aproximadas de 800x800x900 mm. Deverá acompanhar todas as peças e acessórios necessários para sua completa instalação e funcionamento. Não sendo necessário adquirir nenhuma peça à parte. Garantia mínima de 24 meses. Deverá ser entregue instalada e testada.</p>	01	R\$ 4.549,30	R\$ 4.549,30
----	---	----	--------------	--------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
17	Cortador de legumes grande com tripé, desmontável. Certificação do INMETRO. Fabricado em aço fundido, com facas em aço inox padrão 10mm, macho em polipropileno, pintura eletrostática. Deve possuir duas molas para conferir maior resistência. Altura mínima: 1m. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 216,89	R\$ 216,89
18	Estante prateleira em aço inox - lisa, quatro planos, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro deno máximo 50 mm, com reforço em perfil “U” de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm. Garantia mínima de 12 meses.	05	R\$ 1.558,62	R\$ 7.793,10
19	Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro plano, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil “U” de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm. Garantia mínima de 12 meses.	08	R\$ 1.237,22	R\$ 9.897,76
20	Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro plano, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil ?U? de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm.	01	R\$ 1.019,15	R\$ 1.019,15

21	Fatiador automático de frios. Todas as partes em contato com o alimento construídas em alumínio fundido com acabamento em anodizado brilhante. Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. Carro removível. Produto em conformidade com a norma regulamentadora NR12 do Ministério do Trabalho. Diâmetro da faca: 300 mm. Produção média: 40 fatias por minuto. Regulador da espessura de fatia graduado. Voltagem: 110/220 V com chave seletora. Dimensões aproximadas: 57x59x55 cm (LxAxP). Pés anti-derrapantes. Motor de 1/3 CV. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 3.761,45	R\$ 3.761,45
----	--	----	--------------	--------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
22	<p>Forno guilhotina a gás duplo inox. Características: corpo em aço carbono revestido em inox, frente em inox e a guilhotina cromada; porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina, com contra-peso; 2 pedras refratárias no chão dos fornos que armazenam o calor obtendo maior uniformidade no assado; bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente; cada câmara deverá possuir 3 trilhos de encaixe para grelhas, possibilitando regulagem de altura; deverá acompanhar uma esteira/grelha reforçada por câmara; queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular com regulador de entrada de ar para uma chama mais perfeita; partes internas em aço galvanizado com isolamento térmico em manta de lã de rocha; termômetro na lateral do forno com marcação de temperatura. Com suporte. Dimensões aproximadas: 1850 mm (altura) x 2090 mm (altura com vidro aberto) x 920 mm (largura) x 645 mm (profundidade). Medidas aproximadas de cada câmara: 300 mm (altura) x 800 mm (largura) x 600 mm (profundidade). Consumo de gás GLP: 5 kg/h em cada câmara. Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.</p>	01	R\$ 2.526,28	R\$ 2.526,28
23	<p>Fritadeira elétrica Água e Óleo. Capacidade total: 20 a 25 litros, sendo: Capacidade de Óleo de 15 a 23L e de Água de 2 a 6L. Produção média: 58kg/hora. Potência: 5000W. Voltagem: 220V. Dimensões aproximadas: 97 cm (altura) x 40 a 50 cm (largura) x 50 a 65 cm (profundidade). Consumo aproximado: 2,5 a 3,5 kw/hora. Garantia mínima de 12 meses.</p>	01	R\$ 1.250,27	R\$ 1.250,27
24	<p>Guichê metralhadora multibox, com 6 boxes. Dimensões; 1000 x 400 x 600 mm. Corpo, planos, tubo de Ø25mm para divisão dos boxes, acabamento frontal em moldura de 40x40mm e acabamento interno em moldura de 20x20mm, confeccionado em Aço Inoxidável +AISI-304, liga 18.8. Equipamento chumbado na alvenaria.</p>	01	R\$ 1.050,80	R\$ 1.050,80

25	Leitor de código de barras SlotCode Infraview com as seguintes especificações ou superior: Tipo slot reader; Forma de leitura: passagem; Interface USB; Compatibilidade com códigos de barra 2 de 5 intercalado, 39, 128, EAN-13 e Infra-Red. Garantia mínima de 01 ano.	01	R\$ 241,60	R\$ 241,60
----	--	----	------------	------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
26	Liquidificador industrial basculante, capacidade de 15L. Copo monobloco feito em aço inox sem solda. Faca em inox, afiada. Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo, com sobretampa acrílica. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Potência: 1,5CV. Frequência: 60Hz. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Dimensões aproximadas: 1080x350x525 cm (AxLxP). Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.612,88	R\$ 1.612,88
27	Liquidificador industrial inox com copo monobloco inox para 8 litros, totalmente produzido em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo, com sobretampa acrílica. Potência: 0,5CV/665W, Frequência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões aproximadas: 75x33x32 cm (AxLxP). Consumo aproximado: 0,35 kw/h. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 639,16	R\$ 639,16
28	Mesa de apoio 1,2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, semespelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 120 cm (comprimento). Garantia mínima de 12 meses.	03	R\$ 740,00	R\$ 2.220,00
29	Mesa de apoio 2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, semespelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 200 cm (comprimento). Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 989,92	R\$ 989,92
30	Mesa de apoio 2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, semespelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 200 cm (comprimento).	01	R\$ 850,00	R\$ 850,00
31	Mesa em aço inox com tampo em polietileno, espessura de 15 mm. Bancada com espelho em polietileno e prateleira gradeada em aço inox. Medidas aproximadas: 150 x 70 x 85 cm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.502,87	R\$ 1.502,87

32	Mesa estrutura em metalon 50x30, tampo emcompensado revestido em fórmica TX 6mm, medidas de 1.50 x 0.70 x 0.70m (comprimento x largura x altura).	01	R\$ 246,76	R\$ 246,76
----	---	----	------------	------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
33	<p>Mesa para restaurante fixa conjugada com 04 assentos giratórios com encosto. Assento: formato circular com diâmetro de 38 cm; tampo em polipropileno; cor azul bic; espaço entre assentos laterais de 26 cm; chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1"; Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras horizontais de 3 cm de largura cada, comprimentos: tira superior 37 cm, tira do meio 35 cm, tira inferior 33 cm; altura do encosto: 42 cm (medindo no centro) e 40 cm (nas extremidades); pintura eletrostática a pó prata verniz; Tampo: maple em MDF; inteiro; com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC; 2,5 cm de espessura; medindo 1,15 m x 68 cm; fixação na estrutura por 8 pontos para parafusos; Estrutura: em aço tubular, parede 1,5mm; pintura eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização, cor prata com verniz; ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis; toda estrutura soldada com solda MIG; distância entre o pé e o assento de 41 cm; estrutura que liga os pés dos assentos laterais de 60 cm de comprimento; não há nenhuma estrutura entre as pessoas que se assentarem de frente uma para a outra.</p>	70	R\$ 916,00	R\$ 64.120,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
34	<p>Microcomputador com as seguintes especificações ou superior: processador Intel Core 2 Duo ou equivalente, de 2,4 ghz, com 2 mb de cache l2, barramento de 800 mhz, com 2 gb de memória de Ram ddr2 de 667 mhz ou superior – expansível até 4 gb, placa gráfica 3d integrada, com áudio integrado de alta definição, placa gráfica 3d integrada, com áudio integrado de alta definição, placa de rede on-board com capacidade de 10/100/1000 mbps, disco rígido de 250 gb satã 3.0 gb/s 7200 rpm; com 4 portas usb, sendo no mínimo 2 entradas frontais; gravador de dvd de 16x compatível com dvd+/-rw; com gabinete minitorre com 4 baias de 5” ¼; com TECLADO USB PADRÃO abnt2 e MOUSE ÓPTICO USB COM SCROLL; com Windows vista business autêntico (original) com direito a upgrade e atualizações; MONITOR DE 17 POLEGADAS WIDESCREEN TFT-LCD formato 16:10, contraste mínimo de 800:1 brilho mínimo de 250 cd/m², resolução mínima de 1280 x 800, modos de resolução: vga/svcga/xga/sxga, número de cores: 16,2 m, frequência de varredura de no mínimo 36,5 – 70,6 khz horizontais e 60-75 hz verticais, ângulo de visão horizontal / vertical de 160°/160°, tempo de resposta mínima de 8 ms, alimentação: 90 ~ 264 vac (47 ~63 hz); fonte interna no monitor; sinal de vídeo: digital dvi-d, rgb analógico; interface: 15-pin d-sub; base: móvel (removível e com controle de inclinação). Acompanhando cabos de alimentação, cd/dvd de instalação de drivers; fonte de alimentação atx 110v/220v. Garantia de no mínimo 1 ano.</p>	01	R\$ 1.345,00	R\$ 1,345,00
35	Mural confeccionado em compensado revestido com fórmica TX, medidas de 2,00 x 1,10 m (comprimento x largura).	01	R\$ 171,43	R\$ 171,43

36	Pass Through aquecido 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lâ de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; rodízios com travas; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; o equipamento deverá atingir, no mínimo, a temperatura de 65 °C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com corrediças padrão de recipientes gastronorm. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm.	01	R\$ 4.760,00	R\$ 4.760,00
----	---	----	--------------	--------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
37	Pass Through refrigerado 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lâ de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; faixa mínima de temperatura de 0°C a 5°C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com correijas padrão de recipientes gastronômicos. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 5.774,15	R\$ 5.774,15
38	Processador de alimentos confeccionado em aço inox AISI 430 - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Acompanha no mínimo: 6 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm), um ralador; e uma vasilha coletora em alumínio. Características: Motor ½ cv monofásico, Rotação mínima: 380 rpm, Potência: 0,33 hp, Frequência: 60 hz, Voltagem: 110/220V. Dimensões aproximadas: 61x32x44 cm (AxCxP). Consumo aproximado: 0,25 Kw/h. Peso aproximado: 20 Kg. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 2.491,93	R\$ 2.491,93
39	Refrigerador industrial em aço inox 04 portas. Capacidade mínima: 800 litros. Revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado. 100% poliuretano. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas. Prateleiras: 3 níveis, aramadas, reguláveis mais estrado. Refrigeração estática por ar forçado. Controlador eletrônico digital: com indicador de temperatura e degelo automático. Temperatura: de 0°C a +8°C. Consumo médio: 5,8 Kwh/dia. Tensão: 220 V. Medidas aproximadas: 1915 (altura) x 1160 (frente) x 600 (profundidade) mm. Garantia mínima de 18 meses.	01	R\$ 2.983,75	R\$ 2.983,75
TOTAL GERAL EM EQUIPAMENTOS				R\$ 238.967,12

APÊNDICE V DO ANEXO I
RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – VARGINHA
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Assadeira Hotel nº8, em alumínio reforçado, formatoretangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x 40 60 cm (A x L x C).	10	R\$ 149,89	R\$ 1.498,90
02	Bandeja plástica. Capacidade aproximada: 9 Litros.Medidas aproximadas: 42 x 34 x 8,5 cm.	05	R\$ 19,00	R\$ 95,00
03	Bandeja plástica tipo self-service. Fabricada em polipropileno. Cor: azul bic. Medidas aproximadas: 48 x 33 x 2,3 cm (CxLxA).	399	R\$ 7,32	R\$ 2.920,68
04	Caçarola Hotel nº 50, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 40 litros. Dimensões: 50x21x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	04	R\$ 249,57	R\$ 998,28
05	Caçarola Hotel nº 55, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 50 litros. Dimensões: 55x22x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	02	R\$ 342,74	R\$ 685,48
06	Caixa plástica branca, não vazada, empilhável, com tampa, com capacidade aproximada para 24 litros.	10	R\$ 42,76	R\$ 427,60
07	Caixa plástica branca, não vazada, empilhável, sem tampa, com capacidade para 47 litros.	15	R\$ 59,90	R\$ 898,50
08	Caixa plástica/contentores empilháveis, com alça,vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	20	R\$ 46,29	R\$ 925,80
09	Caldeirão Hotel nº 38, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 38 litros. Dimensões: 38x34x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material.	02	R\$ 169,89	R\$ 339,78
10	Caldeirão Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 45 litros. Dimensões: 40x36x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa no mesmo material.	02	R\$ 186,99	R\$ 373,98
11	Caldeirão Hotel nº 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 68 litros. Dimensões: 45x43x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material.	02	R\$ 358,84	R\$ 717,68

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
12	Canecão Hotel nº 22, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 7,5 litros. Dimensões: 22x22x0,2cm (DxAxE). Com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação.	04	R\$ 55,73	R\$ 222,92
13	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões aproximadas:8x4x41cm (LxAxP).	05	R\$ 9,00	R\$ 45,00
14	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões aproximadas:8x4x41cm (LxAxP).	10	R\$ 9,40	R\$ 94,00
15	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190 mm de comprimento e espessuramínima de 1,6 mm, com cabo em aço inox.	500	R\$ 0,98	R\$ 490,00
16	Colher para sobremesa, em aço inoxidável, medindo aproximadamente 166 mm de comprimento e espessuramínima de 1,2 mm, com cabo em aço inox.	150	R\$ 0,88	R\$ 132,00
17	Concha inox funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	10	R\$ 5,81	R\$ 58,10
18	Concha inox funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	10	R\$ 7,00	R\$ 70,00
19	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox 6 polegadas e cabo em polipropileno branco com antibacteriano.	01	R\$ 16,20	R\$ 16,20
20	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x09 cm (profundidade).	03	R\$ 26,10	R\$ 78,30
21	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x09 cm (profundidade).	05	R\$ 33,13	R\$ 165,65
22	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	05	R\$ 33,95	R\$ 169,75

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
23	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	03	R\$ 29,00	R\$ 87,00
24	Escorredor de massa Hotel nº 45, dotado de alças laterais e pé. Confeccionado em alumínio polido. Medidas aproximadas: 19x45 cm (altura x diâmetro).Capacidade: 20 litros.	02	R\$ 68,00	R\$ 136,00
25	Escumadeira em aço inox, comprimento mínimo de 32cm.	05	R\$ 6,00	R\$ 30,00
26	Escumadeira em aço inox, comprimento mínimo de 32cm.	10	R\$ 5,88	R\$ 58,80
27	Espátula raspadeira em aço inox, com cabo empolietileno branco, tamanho 12cm.	04	R\$ 11,70	R\$ 46,80
28	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 9,10	R\$ 18,20
29	Faca de corte, profissional, para legumes, corte estreito,lâmina em aço inox de 4 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 6,94	R\$ 13,88
30	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas e cabo em altileno branco.	02	R\$ 6,66	R\$ 13,32
31	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo,lâmina em aço inox de 6 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 10,50	R\$ 21,00
32	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo,lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 15,03	R\$ 30,06
33	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo,lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 19,90	R\$ 39,80
34	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo,lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 22,00	R\$ 44,00
35	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104 mm de comprimento da lâmina e 212 mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0 mm, com cabo em aço inox.	500	R\$ 3,17	R\$ 1.585,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
36	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, antiaderente, com 36cm de diâmetro, 7cm de altura e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite comao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo materialda frigideira, com 4 pontos de fixação.	02	R\$ 99,99	R\$ 199,98
37	Frigideira Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido, antiaderente, com 40cm de diâmetro, 8cm de altura e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite comao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo materialda frigideira, com 4 pontos de fixação.	02	R\$ 99,99	R\$ 199,98
38	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento de 35 cm.	06	R\$ 5,50	R\$ 33,00
39	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento de 35 cm.	04	R\$ 6,89	R\$ 27,56
40	Garfo de mesa em aço inoxidável.	500	R\$ 0,96	R\$ 480,00
41	Gastronorme ou cuba gastronômica, com tampa. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	20	R\$ 165,62	R\$ 3.312,40
42	Gastronorme ou cuba gastronômica, com tampa. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	10	R\$ 134,99	R\$ 1.349,90
43	Lixeira plástica em polipropileno (PP), acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, formato arredondado e capacidade de 12 litros.	10	R\$ 34,74	R\$ 347,40
44	Lixeira plástica em polipropileno (PP), com armação e pedal de ferro SAE 1020 zincado, acionamento da tampapelo pedal, cor branca, com alças laterais, formato arredondado e capacidade de 100 litros. Dimensões aproximadas: 72 cm (altura) x 40 cm (base) x 50 cm (tampa). Altura total com o suporte: 83 cm. Cor: Branca.	09	R\$ 192,60	R\$ 1.733,40
45	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões aproximadas: 1,52x9x75cm.	02	R\$ 69,10	R\$ 138,20

46	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões aproximadas: 2x11x100cm.	02	R\$ 124,85	R\$ 249,70
----	--	----	------------	------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
47	Pallets de polietileno de alta densidade, vazado, com quatro entradas para empilhadeira e carrinho paleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca. Capacidade estática mínima de 5.000 kg e dinâmica de 1.050 kg. Dimensões: 15 x 100 x 120 cm. Indicado para uso em temperaturas abaixo de 0°C.	13	R\$ 217,81	R\$ 2.831,53
48	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	6	R\$ 7,88	R\$ 47,28
49	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	10	R\$ 7,25	R\$ 72,50
50	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões aproximadas: 1,5x30x50cm (ExLxA).	02	R\$ 92,31	R\$ 184,62
51	Prato raso de vidro temperado branco PEPS; mínimo de 27 cm de diâmetro.	546	R\$ 4,40	R\$ 2.402,40
TOTAL GERAL EM UTENSÍLIOS				R\$ 27.157,31

APÊNDICE VI DO ANEXO I
DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DE EQUIPAMENTOS E
UTENSÍLIOS
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

Eu, _____, portador(a) do CPF nº _____, (função/cargo) da empresa _____, declaro, para os devidos fins, que recebi da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG, *Campus Varginha* – MG, todos os equipamentos e utensílios, conforme quantidades e especificações descritas nas listas anexas compostas de 19 (dezenove) páginas, que seguem assinadas pelos presentes abaixo identificados.

Varginha (MG), _____ de _____ de 2024.

EMPRESA:
Nome do
Responsável:
CPF/RG:

UNIFAL-MG -
Cargo/Função:
Nome do
Responsável:
CPF/RG:

Testemunhas:

Nome:

C
a
r
g
o
/
F
u
n
ç
ã
o
:
C
P
F
/
R
G
:

N
o
m
e
:
C
a
r
g
o
/
F
u
n
ç
ã
o
:
C
P
F
/
R
G
:

APÊNDICE VII DO ANEXO I
DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

CAFÉ DA MANHÃ
REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ

COMPONENTE		DIA DA SEMANA				
		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDA	Opção 1	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro
	Opção 2	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro
	Opção 3	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite
	Opção 4	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado
	Opção 5	Chá de Melissa	Chá de Erva Doce	Chá de Hortelã	Chá de Erva Cidreira	Chá de Morango
	Opção 6	Leite Vegetal de Soja - Original	Leite Vegetal de Coco	Leite Vegetal de Soja com Suco de Morango	Leite Vegetal de Amêndoas	Leite Vegetal de Soja com Suco de Uva
LANCHE	Opção 1	Pão Francês com Manteigaou Margarina	Pão Francês com Manteigaou Margarina	Pão Francês com Manteigaou Margarina	Pão Francês com Manteigaou Margarina	Pão Francês com Manteiga ou Margarina
	Opção 2	Pão Francês com Manteigaou Margarina + Sequilhos	Pão Francês com Manteigaou Margarina + Bolacha Água eSal	Pão Francês com Manteigaou Margarina + Rosquinha deCoco	Pão Francês com Manteigaou Margarina + Torrada com Manteiga e Orégano	Pão Francês com Manteiga ou Margarina + Bolacha Amanteigada
FRUT A		Mamão	Laranja	Banana	Maçã	Melancia

ALMOÇO E JANTAR
REFEIÇÃO: ALMOÇO OU JANTAR

COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
	Rúcula	Repolho	Couve	Acelga	Agrião	Mix de Folhas
	Tomate	Cenoura Ralada	Pepino	Beterraba Ralada	Tomate	Pepino
	Chuchu	Batata Bolinha Temperada	Jardineira de Legumes	Cenoura Cozida	Batata Doce	Maionese
PRATO PRINCIPAL	Almôndegasao Sugo	Coxa e Sobrecoxas Ensopadas	Iscas de Peixeà Milanesa ou Quibe Assado	Carne de Panela	Pernil Assado ou Iscas Bovinas	Filé de Frango Grelhado
PRATO VEGETARIANO	Lasanha de Berinjela	Soja ao Shoyu com Legumes	Quibe Assado com Ricota	Omelete de Legumes	Escondidinhode Proteína de Soja	Abobrinha Recheada
GUARNIÇÃO	Abóbora Madura	Macarrão ao Sugo	Batata Corada	Jardineira de Legumes	Moranga Refogada	Creme de Milho
ACOMPANHAMENTOS	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido
	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SOBREMESA	Banana	Maçã	Doce de Leite / Mamão	Abacaxi	Salada de Frutas	Laranja

APÊNDICE VIII DO ANEXO I
COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ				
COMPONENTES		OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
BEBIDAS	Opção 1	Café Puro (infusão) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 2	Leite de Vaca Integral Puro	1	300 mL
	Opção 3	Leite de Vaca Integral Sem Lactose Puro	1	300 mL
	Opção 4	Café com Leite sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 5	Leite com Achocolatado	1	300 mL
	Opção 6	Chá de Plantas ou Frutas (infusão) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 7	Bebida Vegetal a Base de Leguminosas, Coco ou Oleaginosas (original ou sabores)	1	300 mL
LANCHES	Opção 1	Pão tipo “Francês”	1	2 unidades de 50 gramas cada
	Opção 2	Pão tipo “Francês” + Bolachas/Biscoitos/Torradas	1	1 unidade de pão de 50 gramas + 1 porção (mínimo 50 gramas)
FRUTA		Fruta <i>in natura</i> em adequado grau de maturação para consumo (nem verde nem passada)	1	80 a 100 gramas
ACESSÓRIOS		Açúcar Cristal ou Refinado	Livre	Consumo
		Achocolatado em Pó	Livre	Consumo
		Adoçante Líquido ou em Pó	Livre	Consumo
		Manteiga de primeira qualidade com sal, sem gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais	Livre	Consumo
		Margarina com sal, sem gorduras “trans” e com, no máximo, 60% de gordura em sua composição.	Livre	Consumo

OBSERVAÇÕES:

1. Todas as opções de bebidas e lanches deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher **UMA** das opções de bebida e **UMA** das opções de lanche, mais uma porção de fruta, além de poder utilizar os acessórios livremente.

- 2.** As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante ou combinar as opções de bebidas até o limite de 300 mL no total por pessoa.
- 3.** O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó; o mesmo se aplica para a bebida vegetal.
- 4.** Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.
- 5.** O sabor do chá não poderá ser repetido durante a mesma semana.
- 6.** Em relação aos lanches da Opção 2, deverá ser obedecida a seguinte frequência no cardápio: bolacha/biscoito doce três vezes por semana; bolacha/biscoito salgado uma vez por semana; torrada de pão francês uma vez por semana.
- 7.** O tipo e sabor de bolacha / biscoito não poderá ser repetido em 15 dias.
- 8.** Deverá ser disponibilizado diariamente as opções de manteiga e margarina para o usuário escolher a opção de sua preferência.
- 9.** A fruta do café da manhã não poderá ser repetida durante a mesma semana.
- 10.** A fruta do café da manhã não poderá ser repetida no almoço e no jantar do mesmo dia.
- 11.** A porção de frutas corresponde ao peso das partes convencionalmente comestíveis, ou seja, em caso de cascas ou outras partes não comumente comestíveis, esse peso não entrará no computo da porção.
- 12.** As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.

APÊNDICE IX DO ANEXO I
COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
SALADA	Alface	Livre	Consumo
	Vegetal Folhoso Cru	Livre	Consumo
	Legume Cru	Livre	Consumo
	Legumes Cozidos ou Assados	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL	Opção 1: Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1	100 gramas
	Opção 2: Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1	100 gramas, no mínimo (porção pronta deverá fornecer, no mínimo, 15 gramas de proteínas)
GUARNIÇÃO	Verduras e legumes em geral, gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	1	100 gramas
ACOMPANHAMENTOS	Arroz polido, longo, fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Arroz Integral, longo, fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Feijão carioca, Tipo 1	Livre	Consumo
SOBREMESA	Frutas frescas <i>in natura</i> ou doce	1	80 a 100 gramas
ACESSÓRIOS	Molhos para Salada – 4 tipos	Livre	Consumo
	Azeite de Oliva	Livre	Consumo
	Vinagre	Livre	Consumo
	Farinha de Milho ou Farofa Simples	Livre	Consumo
	Sal	Livre	Consumo
	Guardanapo	Livre	Consumo

OBSERVAÇÕES:

1. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.
2. Sempre deverão ser oferecidas as quatro opções de salada, podendo os usuários consumir todas as opções diariamente e livremente, sendo a opção Alface fixa todos os dias.
3. Cada tipo de salada só poderá ser repetido, no máximo, duas vezes por semana em cada refeição, não sendo permitida a utilização de folhosos amargos, leguminosas e cebola como opção de salada.
4. A salada do almoço não poderá ser repetida no jantar do mesmo dia, nem no almoço do dia seguinte.
5. A salada do jantar não poderá ser repetida no almoço do dia seguinte.
6. Aos sábados, uma das opções de salada deverá ser de preparações mais elaboradas como: maionese, salpicão, tabule, salada de macarrão com legumes, dentre outras; é necessário que

todas essas preparações apresentem no mínimo três tipos de legumes. Esta opção de salada poderá ser porcionada (porção mínima de 100 gramas).

- 7.** Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas UMA das opções.
- 8.** Não será permitido servir como prato principal, nas opções obrigatórias do cardápio: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, steaks e empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos. No entanto, se a empresa desejar, poderão ser disponibilizadas como mais uma opção a parte, devendo os usuários escolher apenas UMA delas.
- 9.** O tipo de carne em cada refeição deverá ser intercalado de maneira que:
 - a carne do almoço de hoje não seja do mesmo tipo do dia anterior nem do dia seguinte;
 - a carne do jantar de hoje não seja do mesmo tipo do dia anterior nem do dia seguinte;
 - a carne do almoço não poderá ser repetida no jantar do mesmo dia;
 - a carne do jantar de hoje não poderá ser repetida no almoço do dia seguinte.
- 10.** O uso de carne moída deverá ser restrito a uma vez por semana em cada refeição.
- 11.** Quando a opção de prato principal sem carnes for leguminosa no almoço, não deverá ser servida leguminosa no jantar na mesma semana, ou seja, esta opção deve ser intercalada quinzenalmente entre as refeições.
- 12.** Em relação ao prato principal sem carnes (ovolactovegetariano): não repetir os mesmos ingredientes em preparações que sejam em dias seguidos.
- 13.** A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de ossos, caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
- 14.** O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição, sendo que essa nesse dia não poderá conter ovos ou leite.
- 15.** No dia que a opção de prato principal for carne suína ou peixe deverá ser disponibilizada uma 2ª opção de prato principal com carne no dia (tipo de carne a escolha da empresa, exceto embutidos), além da opção sem carnes.
- 16.** A 2ª opção de prato principal com carne que se refere o item anterior, deverá seguir a seguinte frequência: o tipo de carne utilizado na opção (bovina e frango nas suas mais diversas formas de preparo) não poderá ser repetido em 15 dias como opção, nem no almoço, nem no jantar.
- 17.** Também podem ser servidas como opção alternativas como hambúrguer bovino ou de frango caseiros, quibes enriquecidos com carnes, preparações a base de ovos (omeletes, ovos mexidos...), linguiças de carnes, que também não poderão ser repetidas em 15 dias. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente da opção do jantar.
- 18.** Os legumes e verduras da guarnição não devem ser repetidos durante a semana; as preparações com cremes, massas, tortas e suflês podem ser repetidas, no máximo, a cada quinzena. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente da opção do jantar.
- 19.** Uma vez por semana (em cada refeição) a guarnição poderá ser macarrão de diversos tipos e molhos, farofa enriquecida com, no mínimo, 3 (três) ingredientes além da farinha e temperos ou polenta ao molho; no entanto, essas preparações devem ser intercaladas semanalmente não se repetindo antes de 15 dias na mesma refeição. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.
- 20.** Caso a guarnição, feijão ou qualquer outro componente do cardápio venha acompanhado de carnes (bovina ou suína), frango ou peixe, deverá ser oferecida uma opção do componente para vegetarianos.
- 21.** O cardápio da guarnição, prato ovolactovegetariano e o prato principal não podem se repetir (mesma receita e forma de preparo) durante o mês na mesma refeição.

- 22.** Os legumes oferecidos na salada não podem ser os mesmos da guarnição e prato vegetariano no mesmo dia.
- 23.** As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana em cada refeição.
- 24.** Diariamente devem ser oferecidas as duas opções de arroz.
- 25.** Uma vez por semana, somente, a sobremesa distribuída deverá ser algum tipo de doce, não sendo oferecida no mesmo dia da semana durante o mês corrente, nem no mesmo dia no almoço e no jantar.
- 26.** No dia que for oferecido doce como sobremesa, deverá ser disponibilizado algum tipo de fruta, devendo a pessoa escolher entre o doce ou a fruta.
- 27.** Não poderá ser repetido durante o mês, na mesma refeição, o mesmo tipo de doce.
- 28.** Uma vez por semana a sobremesa distribuída poderá ser salada de frutas, devendo haver no mínimo três tipos de frutas na sua composição, sendo a porção mínima de 125 gramas. A mesma não poderá ser adoçada.
- 29.** Não se pode repetir o tipo de fruta servido no mesmo dia entre as refeições, ou seja, a fruta do café da manhã não poderá ser a mesma do almoço e do jantar.
- 30.** A fruta não poderá ser repetida na mesma refeição durante a semana.
- 31.** As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.
- 32.** Fica facultado à empresa oferecer mais opções de molhos para saladas, além das opções exigidas em contrato.

APÊNDICE X DO ANEXO I
TIPO DE PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

TIPO DE PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

TIPO DE PRATO PROTEICO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
OPÇÃO 1 – PROTEÍNA ANIMAL			
CARNE BOVINA	Coxão mole, lagarto, patinho, alcatra, filé, contra-filé, peito, miolode alcatra, acém, fraldinha	100 gramas	2 a 3 vezes por semana
CARNE SUÍNA	Lombo, pernil, costelinha, bisteca	100 gramas, retirados os ossos quando for o caso	1 vez por semana
AVES	Peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango	100 gramas, retirados os ossos e peles quando for o caso	1 a 2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	100 gramas, retirados os espinhos e cartilagens quando for o caso	A cada 15 dias
DIVERSOS	Feijoada (carne, paio, linguiça, bacon)	280 gramas	Esporadicamente conforme estação do ano mais apropriada
OPÇÃO 2 – OVOLACTOVEGETARIANA			
LEGUMINOSAS	Feijão branco, soja, grão-de-bico, lentilha, fava, tremoço	Variável – Observação 6	A cada 15 dias
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	Granulada ou em pedaços, branca ou escura com legumes, strogonoff, panqueca, lasanha, nhoque, hambúrguer	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes na semana
PREPARAÇÕES À BASE DE OVO	Omelete de ricota, queijo ou legumes; ovo puro	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes por semana
DIVERSOS	Trigo para quibe, bolinho de glúten, feijoada vegetariana, torta de legumes, legumes recheados, panquecas recheadas, suflês, lasanhas (queijo, ricota ou legumes)	Variável – Observação 6	2 a 3 vezes por semana no almoço e 1 a 3 vezes por semana no jantar

OBSERVAÇÕES:

1. Não poderá ser oferecido como ingrediente da feijoada: orelha, rabo, pé, focinho e pele de porco.
2. No dia em que for oferecido feijoada como prato principal, deverá haver outra opção de feijão.
3. O tipo de leguminosa utilizada na Opção 2 não poderá ser repetida durante o mês e deverá ser intercalada, sendo servida uma semana no almoço e outra no jantar.
4. Em relação à Opção 2 – Item Diversos: o mesmo tipo de preparação, com o mesmo recheio, só

poderá ser repetido a cada 15 dias. Na mesma semana deverão ser explorados os diferentes tipos de preparações, ou seja, torta, legume recheado, panqueca, suflê, por exemplo.

- 5.** Preparações mistas como quibes, lasanhas, panquecas e outras devem fornecer maior quantidade de proteínas do que de carboidratos na porção.
- 6.** Per capita do alimento pronto na Opção 2 – Ovolactovegetariana: a porção pronta para consumo deverá fornecer, no mínimo, 15 gramas de proteínas.

N
o
m
e
:
C
a
r
g
o
/
F
u
n
ç
ã
o
:
C
P
F
/
R
G
:

N
o
m
e
:
C
a
r
g
o
/
F
u
n
ç
ã
o
:
C
P
F
/
R
G
:

R
G
:

APÊNDICE XII DO ANEXO I
RELATÓRIO DE UTILIZAÇÃO DO RU VARGINHA EM 12 MESES

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

Restaurante Universitário - Unifal-MG																	
Campus Avançado de Varginha NIVEL: Todos																	
Período: 15/12/2022 a 14/12/2023																	
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES	
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral		
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL					
15/12/2022 (Quinta-Feira)	0	25	29	54	0	41	44	85	0	48	21	69	0	114 (R\$ 1.192,65)	94	208	
16/12/2022 (Sexta-Feira)	0	17	23	40	0	36	57	93	0	26	13	39	0	79 (R\$ 829,65)	93	172	
17/12/2022 (Sábado)	0	0	0	0	0	29	17	46	0	14	0	14	0	43 (R\$ 541,80)	17	60	
18/12/2022 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	42	52	94	0	106	118	224	0	88	34	122	0	236 (R\$ 2.564,10)	204	440	
19/12/2022 (Segunda-Feira)	0	10	12	22	0	21	37	58	0	31	11	42	0	62 (R\$ 683,70)	60	122	
20/12/2022 (Terça-Feira)	0	7	15	22	0	24	27	51	0	26	10	36	0	57 (R\$ 649,95)	52	109	
21/12/2022 (Quarta-Feira)	0	5	8	13	0	22	25	47	0	19	0	19	0	46 (R\$ 530,85)	33	79	
22/12/2022 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	21	19	40	0	17	0	17	0	38 (R\$ 478,80)	19	57	
23/12/2022 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	11	17	28	0	9	0	9	0	20 (R\$ 252,00)	17	37	
24/12/2022 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
25/12/2022 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	22	35	57	0	99	125	224	0	102	21	123	0	223 (R\$ 2.595,30)	181	404	
26/12/2022 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
27/12/2022 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	

Feira)																	
28/12/2022 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/12/2022 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
30/12/2022 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
31/12/2022 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
01/01/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
02/01/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	8	19	27	0	8	0	8	0	16 (R\$ 201,60)	19	35	
03/01/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	10	7	17	0	10	0	10	0	20 (R\$ 252,00)	7	27	
04/01/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	11	0	11	0	12	0	12	0	23 (R\$ 289,80)	0	23	
05/01/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	13	17	30	0	13	0	13	0	26 (R\$ 327,60)	17	43	
06/01/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	12	10	22	0	11	0	11	0	23 (R\$ 289,80)	10	33	
07/01/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	12	3	15	0	12	0	12	0	24 (R\$ 302,40)	3	27	
08/01/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	66	56	122	0	66	0	66	0	132 (R\$ 1.663,20)	56	188	
09/01/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	11	19	30	0	10	0	10	0	21 (R\$ 264,60)	19	40	
10/01/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	17	30	47	0	16	0	16	0	33 (R\$ 415,80)	30	63	
11/01/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	17	18	35	0	16	0	16	0	33 (R\$ 415,80)	18	51	
12/01/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	15	15	30	0	15	0	15	0	30 (R\$ 378,00)	15	45	
13/01/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	17	9	26	0	16	0	16	0	33 (R\$ 415,80)	9	42	

14/01/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	17	18	35	0	15	0	15	0	32 (R\$ 403,20)	18	50
15/01/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos**

**Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	94	109	203	0	88	0	88	0	182 (R\$ 2.293,20)	109	291
16/01/2023 (Segunda-Feira)	0	19	32	51	0	29	45	74	0	50	24	74	0	98 (R\$ 1.049,55)	101	199
17/01/2023 (Terça-Feira)	0	18	26	44	0	40	56	96	0	48	21	69	0	106 (R\$ 1.160,10)	103	209
18/01/2023 (Quarta-Feira)	0	13	27	40	0	37	45	82	0	48	32	80	0	98 (R\$ 1.108,05)	104	202
19/01/2023 (Quinta-Feira)	0	20	29	49	0	38	54	92	0	37	14	51	0	95 (R\$ 1.002,00)	97	192
20/01/2023 (Sexta-Feira)	0	21	21	42	0	31	35	66	0	40	20	60	0	92 (R\$ 954,45)	76	168
21/01/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	26	36	62	0	17	0	17	0	43 (R\$ 541,80)	36	79
22/01/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	91	135	226	0	201	271	472	0	240	111	351	0	532 (R\$ 5.815,95)	517	1049
23/01/2023 (Segunda-Feira)	0	19	9	28	0	34	50	84	0	48	23	71	0	101 (R\$ 1.087,35)	82	183
24/01/2023 (Terça-Feira)	0	17	25	42	0	38	50	88	0	53	21	74	0	108 (R\$ 1.195,05)	96	204
25/01/2023 (Quarta-Feira)	0	16	21	37	0	38	38	76	0	43	22	65	0	97 (R\$ 1.066,20)	81	178
26/01/2023 (Quinta-Feira)	0	20	27	47	0	35	65	100	0	48	19	67	0	103 (R\$ 1.102,80)	111	214
27/01/2023 (Sexta-Feira)	0	19	34	53	0	29	48	77	0	42	12	54	0	90 (R\$ 948,75)	94	184
28/01/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	23	9	32	0	14	0	14	0	37 (R\$ 466,20)	9	46
29/01/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0

)																
SUB-TOTAL SEMANAL	0	91	116	207	0	197	260	457	0	248	97	345	0	536 (R\$ 5.866,35)	473	1009
30/01/2023 (Segunda-Feira)	0	20	22	42	0	34	58	92	0	39	15	54	0	93 (R\$ 976,80)	95	188
31/01/2023 (Terça-Feira)	0	17	18	35	0	36	53	89	0	41	21	62	0	94 (R\$ 1.018,65)	92	186
01/02/2023 (Quarta-Feira)	0	14	13	27	0	32	51	83	0	42	25	67	0	88 (R\$ 972,30)	89	177
02/02/2023 (Quinta-Feira)	0	18	18	36	0	40	22	62	0	48	48	96	0	106 (R\$ 1.160,10)	88	194
03/02/2023 (Sexta-Feira)	0	18	33	51	0	33	56	89	0	39	22	61	0	90 (R\$ 958,50)	111	201
04/02/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	29	25	54	0	17	0	17	0	46 (R\$ 579,60)	25	71
05/02/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	87	104	191	0	204	265	469	0	226	131	357	0	517 (R\$ 5.665,95)	500	1017
06/02/2023 (Segunda-Feira)	0	19	26	45	0	36	58	94	0	48	30	78	0	103 (R\$ 1.112,55)	114	217
07/02/2023 (Terça-Feira)	0	14	17	31	0	38	46	84	0	50	28	78	0	102 (R\$ 1.148,70)	91	193
08/02/2023 (Quarta-Feira)	0	14	18	32	0	34	66	100	0	41	36	77	0	89 (R\$ 984,90)	120	209
09/02/2023 (Quinta-Feira)	0	18	31	49	0	38	61	99	0	33	17	50	0	89 (R\$ 945,90)	109	198
10/02/2023 (Sexta-Feira)	0	12	34	46	0	36	56	92	0	29	19	48	0	77 (R\$ 853,20)	109	186
11/02/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	27	31	58	0	18	0	18	0	45 (R\$ 567,00)	31	76
12/02/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	77	126	203	0	209	318	527	0	219	130	349	0	505 (R\$ 5.612,25)	574	1079
13/02/2023 (Segunda-Feira)	0	12	24	36	0	34	57	91	0	46	18	64	0	92 (R\$ 1.042,20)	99	191
14/02/2023 (Terça-Feira)	0	12	12	24	0	34	55	89	0	44	36	80	0	90 (R\$ 1.017,00)	103	193

15/02/20 23 (Quarta- Feira)	0	14	15	29	0	30	69	99	0	39	21	60	0	83 (R\$ 909,30)	105	188
--------------------------------------	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	----	---	--------------------	-----	-----

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos
Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
16/02/2023 (Quinta-Feira)	0	13	11	24	0	33	54	87	0	32	12	44	0	78 (R\$ 856,05)	77	155
17/02/2023 (Sexta-Feira)	0	6	20	26	0	22	39	61	0	18	5	23	0	46 (R\$ 521,10)	64	110
18/02/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/02/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	57	82	139	0	153	274	427	0	179	92	271	0	389 (R\$ 4.345,65)	448	837
20/02/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/02/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/02/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	17	27	44	0	8	7	15	0	25 (R\$ 315,00)	34	59
23/02/2023 (Quinta-Feira)	0	2	5	7	0	21	49	70	0	24	9	33	0	47 (R\$ 572,70)	63	110
24/02/2023 (Sexta-Feira)	0	4	4	8	0	22	44	66	0	18	1	19	0	44 (R\$ 515,40)	49	93
25/02/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	23	4	27	0	15	0	15	0	38 (R\$ 478,80)	4	42
26/02/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	6	9	15	0	83	124	207	0	65	17	82	0	154 (R\$ 1.881,90)	150	304
27/02/2023 (Segunda-Feira)	0	2	1	3	0	18	39	57	0	24	13	37	0	44 (R\$ 534,90)	53	97
28/02/2023 (Terça-Feira)	0	2	1	3	0	21	38	59	0	22	15	37	0	45 (R\$ 547,50)	54	99
01/03/2023 (Quarta-Feira)	0	3	3	6	0	22	47	69	0	22	5	27	0	47 (R\$ 562,95)	55	102

Feira)																
02/03/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	23	35	58	0	20	0	20	0	43 (R\$ 541,80)	35	78
03/03/2023 (Sexta-Feira)	0	0	33	33	0	24	56	80	0	22	22	44	0	46 (R\$ 579,60)	111	157
04/03/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	19	8	27	0	15	0	15	0	34 (R\$ 428,40)	8	42
05/03/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	7	38	45	0	127	223	350	0	125	55	180	0	259 (R\$ 3.195,15)	316	575
06/03/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	17	30	47	0	16	0	16	0	33 (R\$ 415,80)	30	63
07/03/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	22	33	55	0	18	0	18	0	40 (R\$ 504,00)	33	73
08/03/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	23	67	90	0	23	0	23	0	46 (R\$ 579,60)	67	113
09/03/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	24	39	63	0	23	0	23	0	47 (R\$ 592,20)	39	86
10/03/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	21	36	57	0	18	0	18	0	39 (R\$ 491,40)	36	75
11/03/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	12	21	33	0	11	0	11	0	23 (R\$ 289,80)	21	44
12/03/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	119	226	345	0	109	0	109	0	228 (R\$ 2.872,80)	226	454
13/03/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	21	40	61	0	21	0	21	0	42 (R\$ 529,20)	40	82
14/03/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	24	38	62	0	23	0	23	0	47 (R\$ 592,20)	38	85
15/03/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	19	43	62	0	18	0	18	0	37 (R\$ 466,20)	43	80
16/03/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	21	34	55	0	19	0	19	0	40 (R\$ 504,00)	34	74
17/03/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	19	37	56	0	18	0	18	0	37 (R\$ 466,20)	37	74
18/03/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	19	10	29	0	17	0	17	0	36 (R\$ 453,60)	10	46

19/03/20 23 { Domingo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---	---

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos**

**Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	123	202	325	0	116	0	116	0	239 (R\$ 3.011,40)	202	441
20/03/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	24	45	69	0	23	0	23	0	47 (R\$ 592,20)	45	92
21/03/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	24	47	71	0	21	0	21	0	45 (R\$ 567,00)	47	92
22/03/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	23	48	71	0	23	0	23	0	46 (R\$ 579,60)	48	94
23/03/2023 (Quinta-Feira)	0	9	12	21	0	25	69	94	0	29	28	57	0	63 (R\$ 706,05)	109	172
24/03/2023 (Sexta-Feira)	0	8	12	20	0	33	67	100	0	24	15	39	0	65 (R\$ 741,00)	94	159
25/03/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	24	24	48	0	15	0	15	0	39 (R\$ 491,40)	24	63
26/03/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	17	24	41	0	153	300	453	0	135	43	178	0	305 (R\$ 3.677,25)	367	672
27/03/2023 (Segunda-Feira)	0	16	33	49	0	39	93	132	0	51	30	81	0	106 (R\$ 1.179,60)	156	262
28/03/2023 (Terça-Feira)	0	11	27	38	0	41	83	124	0	55	51	106	0	107 (R\$ 1.240,95)	161	268
29/03/2023 (Quarta-Feira)	0	21	0	21	0	40	0	40	0	60	0	60	0	121 (R\$ 1.319,85)	0	121
30/03/2023 (Quinta-Feira)	0	16	19	35	0	43	97	140	0	43	40	83	0	102 (R\$ 1.129,20)	156	258
31/03/2023 (Sexta-Feira)	0	14	44	58	0	36	77	113	0	45	39	84	0	95 (R\$ 1.060,50)	160	255
01/04/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	28	44	72	0	23	0	23	0	51 (R\$ 642,60)	44	95
02/04/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0

)																
SUB-TOTAL SEMANAL	0	78	123	201	0	227	394	621	0	277	160	437	0	582 (R\$ 6.572,70)	677	1259
03/04/2023 (Segunda-Feira)	0	17	35	52	0	37	88	125	0	53	47	100	0	107 (R\$ 1.182,45)	170	277
04/04/2023 (Terça-Feira)	0	14	28	42	0	40	90	130	0	52	31	83	0	106 (R\$ 1.199,10)	149	255
05/04/2023 (Quarta-Feira)	0	14	21	35	0	36	79	115	0	41	33	74	0	91 (R\$ 1.010,10)	133	224
06/04/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	17	45	62	0	14	0	14	0	31 (R\$ 390,60)	45	76
07/04/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/04/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/04/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	45	84	129	0	130	302	432	0	160	111	271	0	335 (R\$ 3.782,25)	497	832
10/04/2023 (Segunda-Feira)	0	16	29	45	0	37	80	117	0	51	49	100	0	104 (R\$ 1.154,40)	158	262
11/04/2023 (Terça-Feira)	0	14	25	39	0	43	87	130	0	53	40	93	0	110 (R\$ 1.249,50)	152	262
12/04/2023 (Quarta-Feira)	0	17	43	60	0	37	86	123	0	56	42	98	0	110 (R\$ 1.220,25)	171	281
13/04/2023 (Quinta-Feira)	0	13	39	52	0	40	87	127	0	54	45	99	0	107 (R\$ 1.221,45)	171	278
14/04/2023 (Sexta-Feira)	0	18	34	52	0	44	82	126	0	41	23	64	0	103 (R\$ 1.122,30)	139	242
15/04/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	2	27	29	0	1	0	1	0	3 (R\$ 37,80)	27	30
16/04/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	78	170	248	0	203	449	652	0	256	199	455	0	537 (R\$ 6.005,70)	818	1355
17/04/2023 (Segunda-Feira)	0	12	35	47	0	35	68	103	0	50	38	88	0	97 (R\$ 1.105,20)	141	238
18/04/2023 (Terça-Feira)	0	15	26	41	0	33	72	105	0	51	53	104	0	99 (R\$ 1.101,15)	151	250

19/04/20 23 (Quarta- Feira)	0	13	37	50	0	39	102	141	0	51	52	103	0	103 (RS 1:171,05)	191	294
--------------------------------------	---	----	----	----	---	----	-----	-----	---	----	----	-----	---	-------------------------	-----	-----

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Varginha NIVEL: Todos																
Período: 15/12/2022 a 14/12/2023																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
20/04/2023 (Quinta-Feira)	0	9	31	40	0	35	86	121	0	33	19	52	0	77 (R\$ 882,45)	136	213
21/04/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/04/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/04/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	49	129	178	0	142	328	470	0	185	162	347	0	376 (R\$ 4.259,85)	619	995
24/04/2023 (Segunda-Feira)	0	16	36	52	0	38	76	114	0	46	35	81	0	100 (R\$ 1.104,00)	147	247
25/04/2023 (Terça-Feira)	0	8	38	46	0	44	75	119	0	53	43	96	0	105 (R\$ 1.245,00)	156	261
26/04/2023 (Quarta-Feira)	0	13	41	54	0	39	94	133	0	61	38	99	0	113 (R\$ 1.297,05)	173	286
27/04/2023 (Quinta-Feira)	0	13	45	58	0	39	112	151	0	53	44	97	0	105 (R\$ 1.196,25)	201	306
28/04/2023 (Sexta-Feira)	0	16	44	60	0	36	88	124	0	39	27	66	0	91 (R\$ 990,60)	159	250
29/04/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	21	24	45	0	13	0	13	0	34 (R\$ 428,40)	24	58
30/04/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	66	204	270	0	217	469	686	0	265	187	452	0	548 (R\$ 6.261,30)	860	1408
01/05/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/05/2023 (Terça-Feira)	0	13	33	46	0	38	73	111	0	56	43	99	0	107 (R\$ 1.221,45)	149	256
03/05/2023 (Quarta-Feira)	0	12	29	41	0	44	73	117	0	55	45	100	0	111 (R\$ 1.281,60)	147	258

Feira)																
04/05/2023 (Quinta-Feira)	0	16	46	62	0	43	72	115	0	49	38	87	0	108 (R\$ 1.204,80)	156	264
05/05/2023 (Sexta-Feira)	0	16	63	79	0	44	86	130	0	32	28	60	0	92 (R\$ 1.003,20)	177	269
06/05/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	29	14	43	0	21	0	21	0	50 (R\$ 630,00)	14	64
07/05/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	57	171	228	0	198	318	516	0	213	154	367	0	468 (R\$ 5.341,05)	643	1111
08/05/2023 (Segunda-Feira)	0	17	40	57	0	43	81	124	0	50	42	92	0	110 (R\$ 1.220,25)	163	273
09/05/2023 (Terça-Feira)	0	16	44	60	0	43	77	120	0	52	42	94	0	111 (R\$ 1.242,60)	163	274
10/05/2023 (Quarta-Feira)	0	12	24	36	0	48	73	121	0	52	28	80	0	112 (R\$ 1.294,20)	125	237
11/05/2023 (Quinta-Feira)	0	14	44	58	0	48	101	149	0	42	30	72	0	104 (R\$ 1.173,90)	175	279
12/05/2023 (Sexta-Feira)	0	19	49	68	0	44	83	127	0	28	37	65	0	91 (R\$ 961,35)	169	260
13/05/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	21	13	34	0	15	0	15	0	36 (R\$ 453,60)	13	49
14/05/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	78	201	279	0	247	428	675	0	239	179	418	0	564 (R\$ 6.345,90)	808	1372
15/05/2023 (Segunda-Feira)	0	18	34	52	0	40	77	117	0	53	37	90	0	111 (R\$ 1.223,10)	148	259
16/05/2023 (Terça-Feira)	0	12	50	62	0	44	79	123	0	51	60	111	0	107 (R\$ 1.231,20)	189	296
17/05/2023 (Quarta-Feira)	0	20	54	74	0	45	84	129	0	55	40	95	0	120 (R\$ 1.317,00)	178	298
18/05/2023 (Quinta-Feira)	0	25	53	78	0	45	80	125	0	51	36	87	0	121 (R\$ 1.280,85)	169	290
19/05/2023 (Sexta-Feira)	0	21	34	55	0	36	71	107	0	31	31	62	0	88 (R\$ 904,05)	136	224
20/05/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	29	33	62	0	14	0	14	0	43 (R\$ 541,80)	33	76

21/05/20 23 { Domingo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---	---

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos
Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
SUB-TOTAL SEMANAL	0	96	225	321	0	239	424	663	0	255	204	459	0	590 (R\$ 6.498,00)	853	1443
22/05/2023 (Segunda-Feira)	0	15	41	56	0	37	61	98	0	52	56	108	0	104 (R\$ 1.164,15)	158	262
23/05/2023 (Terça-Feira)	0	14	38	52	0	39	85	124	0	58	53	111	0	111 (R\$ 1.262,10)	176	287
24/05/2023 (Quarta-Feira)	0	14	49	63	0	42	77	119	0	50	40	90	0	106 (R\$ 1.199,10)	166	272
25/05/2023 (Quinta-Feira)	0	15	53	68	0	42	94	136	0	52	43	95	0	109 (R\$ 1.227,15)	190	299
26/05/2023 (Sexta-Feira)	0	22	60	82	0	37	83	120	0	44	39	83	0	103 (R\$ 1.083,30)	182	285
27/05/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	27	34	61	0	20	0	20	0	47 (R\$ 592,20)	34	81
28/05/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	80	241	321	0	224	434	658	0	276	231	507	0	580 (R\$ 6.528,00)	906	1486
29/05/2023 (Segunda-Feira)	0	20	31	51	0	41	73	114	0	58	52	110	0	119 (R\$ 1.304,40)	156	275
30/05/2023 (Terça-Feira)	0	20	49	69	0	39	56	95	0	48	49	97	0	107 (R\$ 1.153,20)	154	261
31/05/2023 (Quarta-Feira)	0	12	29	41	0	35	67	102	0	46	34	80	0	93 (R\$ 1.054,80)	130	223
01/06/2023 (Quinta-Feira)	0	18	54	72	0	39	85	124	0	47	31	78	0	104 (R\$ 1.134,90)	170	274
02/06/2023 (Sexta-Feira)	0	16	66	82	0	37	66	103	0	43	29	72	0	96 (R\$ 1.053,60)	161	257
03/06/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	36	70	106	0	17	0	17	0	53 (R\$ 667,80)	70	123
04/06/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0

)																
SUB-TOTAL SEMANAL	0	86	229	315	0	227	417	644	0	259	195	454	0	572 (R\$ 6.368,70)	841	1413
05/06/2023 (Segunda-Feira)	0	15	33	48	0	38	69	107	0	51	41	92	0	104 (R\$ 1.164,15)	143	247
06/06/2023 (Terça-Feira)	0	16	30	46	0	39	66	105	0	48	44	92	0	103 (R\$ 1.141,80)	140	243
07/06/2023 (Quarta-Feira)	0	11	35	46	0	29	61	90	0	29	18	47	0	69 (R\$ 762,15)	114	183
08/06/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	2 (R\$ 25,20)	0	2
09/06/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/06/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	20	39	59	0	7	0	7	0	27 (R\$ 340,20)	39	66
11/06/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	42	98	140	0	128	235	363	0	135	103	238	0	305 (R\$ 3.433,50)	436	741
12/06/2023 (Segunda-Feira)	0	14	35	49	0	32	55	87	0	42	32	74	0	88 (R\$ 972,30)	122	210
13/06/2023 (Terça-Feira)	0	16	37	53	0	38	58	96	0	52	50	102	0	106 (R\$ 1.179,60)	145	251
14/06/2023 (Quarta-Feira)	0	16	42	58	0	37	71	108	0	48	37	85	0	101 (R\$ 1.116,60)	150	251
15/06/2023 (Quinta-Feira)	0	17	42	59	0	39	67	106	0	51	38	89	0	107 (R\$ 1.182,45)	147	254
16/06/2023 (Sexta-Feira)	0	17	46	63	0	40	65	105	0	22	7	29	0	79 (R\$ 829,65)	118	197
17/06/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	29	19	48	0	15	0	15	0	44 (R\$ 554,40)	19	63
18/06/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	80	202	282	0	215	335	550	0	230	164	394	0	525 (R\$ 5.835,00)	701	1226
19/06/2023 (Segunda-Feira)	0	14	32	46	0	32	58	90	0	45	45	90	0	91 (R\$ 1.010,10)	135	226
20/06/2023 (Terça-Feira)	0	15	36	51	0	36	71	107	0	53	43	96	0	104 (R\$ 1.164,15)	150	254

21/06/20 23 (Quarta- Feira)	0	18	40	58	0	40	73	113	0	50	41	91	0	108 (RS 1.185,30)	154	262
--------------------------------------	---	----	----	----	---	----	----	-----	---	----	----	----	---	-------------------------	-----	-----

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avancado de
Varginha NIVEL: Todos**

**Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
22/06/2023 (Quinta-Feira)	0	14	36	50	0	40	90	130	0	49	34	83	0	103 (R\$ 1.161,30)	160	263
23/06/2023 (Sexta-Feira)	0	16	43	59	0	39	67	106	0	33	29	62	0	88 (R\$ 952,80)	139	227
24/06/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	27	23	50	0	17	0	17	0	44 (R\$ 554,40)	23	67
25/06/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	77	187	264	0	214	382	596	0	247	192	439	0	538 (R\$ 6.028,05)	761	1299
26/06/2023 (Segunda-Feira)	0	19	33	52	0	30	48	78	0	53	43	96	0	102 (R\$ 1.146,22)	124	226
27/06/2023 (Terça-Feira)	0	15	35	50	0	38	55	93	0	47	43	90	0	100 (R\$ 1.160,60)	133	233
28/06/2023 (Quarta-Feira)	0	15	41	56	0	41	71	112	0	49	34	83	0	105 (R\$ 1.226,25)	146	251
29/06/2023 (Quinta-Feira)	0	12	32	44	0	39	65	104	0	50	31	81	0	101 (R\$ 1.204,21)	128	229
30/06/2023 (Sexta-Feira)	0	16	46	62	0	37	76	113	0	32	25	57	0	85 (R\$ 953,49)	147	232
01/07/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	21	112	133	0	16	0	16	0	37 (R\$ 485,81)	112	149
02/07/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	77	187	264	0	206	427	633	0	247	176	423	0	530 (R\$ 6.176,58)	790	1320
03/07/2023 (Segunda-Feira)	0	18	40	58	0	39	36	75	0	55	68	123	0	112 (R\$ 1.287,68)	144	256
04/07/2023 (Terça-Feira)	0	11	27	38	0	36	58	94	0	54	46	100	0	101 (R\$ 1.214,37)	131	232
05/07/2023 (Quarta-Feira)	0	12	25	37	0	37	67	104	0	52	38	90	0	101 (R\$ 1.204,21)	130	231

Feira)																
06/07/2023 (Quinta-Feira)	0	12	23	35	0	33	74	107	0	39	34	73	0	84 (R\$ 981,00)	131	215
07/07/2023 (Sexta-Feira)	0	10	30	40	0	33	72	105	0	33	20	53	0	76 (R\$ 896,28)	122	198
08/07/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	30	22	52	0	16	0	16	0	46 (R\$ 603,98)	22	68
09/07/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	63	145	208	0	208	329	537	0	249	206	455	0	520 (R\$ 6.187,52)	680	1200
10/07/2023 (Segunda-Feira)	0	13	24	37	0	32	51	83	0	52	50	102	0	97 (R\$ 1.141,53)	125	222
11/07/2023 (Terça-Feira)	0	13	22	35	0	33	58	91	0	41	44	85	0	87 (R\$ 1.010,23)	124	211
12/07/2023 (Quarta-Feira)	0	12	30	42	0	38	60	98	0	42	45	87	0	92 (R\$ 1.086,04)	135	227
13/07/2023 (Quinta-Feira)	0	10	21	31	0	36	63	99	0	28	37	65	0	74 (R\$ 870,02)	121	195
14/07/2023 (Sexta-Feira)	0	13	24	37	0	33	62	95	0	27	22	49	0	73 (R\$ 826,41)	108	181
15/07/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	33	12	45	0	15	0	15	0	48 (R\$ 630,24)	12	60
16/07/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	61	121	182	0	205	306	511	0	205	198	403	0	471 (R\$ 5.564,47)	625	1096
17/07/2023 (Segunda-Feira)	0	12	16	28	0	36	53	89	0	36	31	67	0	84 (R\$ 981,00)	100	184
18/07/2023 (Terça-Feira)	0	10	15	25	0	32	54	86	0	39	31	70	0	81 (R\$ 961,93)	100	181
19/07/2023 (Quarta-Feira)	0	10	11	21	0	30	47	77	0	31	19	50	0	71 (R\$ 830,63)	77	148
20/07/2023 (Quinta-Feira)	0	8	7	15	0	26	50	76	0	20	12	32	0	54 (R\$ 627,74)	69	123
21/07/2023 (Sexta-Feira)	0	5	3	8	0	22	39	61	0	25	20	45	0	52 (R\$ 631,96)	62	114
22/07/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	23	14	37	0	16	0	16	0	39 (R\$ 512,07)	14	53

23/07/20 23 { Domingo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---	---

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos
Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
SUB-TOTAL SEMANAL	0	45	52	97	0	169	257	426	0	167	113	280	0	381 (R\$ 4.545,33)	422	803
24/07/2023 (Segunda-Feira)	0	3	1	4	0	21	38	59	0	25	9	34	0	49 (R\$ 612,89)	48	97
25/07/2023 (Terça-Feira)	0	7	1	8	0	21	28	49	0	25	13	38	0	53 (R\$ 624,77)	42	95
26/07/2023 (Quarta-Feira)	0	5	2	7	0	26	39	65	0	18	8	26	0	49 (R\$ 592,57)	49	98
27/07/2023 (Quinta-Feira)	0	3	3	6	0	19	26	45	0	21	4	25	0	43 (R\$ 534,11)	33	76
28/07/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	20	28	48	0	15	0	15	0	35 (R\$ 459,55)	28	63
29/07/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	16	14	30	0	11	0	11	0	27 (R\$ 354,51)	14	41
30/07/2023 (Domingo)	0	0	46	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	46	46
SUB-TOTAL SEMANAL	0	18	53	71	0	123	173	296	0	115	34	149	0	256 (R\$ 3.178,40)	260	516
31/07/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	23	36	59	0	18	0	18	0	41 (R\$ 538,33)	36	77
01/08/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	18	28	46	0	17	0	17	0	35 (R\$ 459,55)	28	63
02/08/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	23	26	49	0	22	0	22	0	45 (R\$ 590,85)	26	71
03/08/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	25	34	59	0	19	0	19	0	44 (R\$ 577,72)	34	78
04/08/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	20	23	43	0	16	0	16	0	36 (R\$ 472,68)	23	59
05/08/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	15	16	31	0	12	0	12	0	27 (R\$ 354,51)	16	43
06/08/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0

)																	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	124	163	287	0	104	0	104	0	228 (R\$ 2.993,64)	163	391	
07/08/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	21	33	54	0	17	0	17	0	38 (R\$ 498,94)	33	71	
08/08/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	22	38	60	0	21	0	21	0	43 (R\$ 564,59)	38	81	
09/08/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	16	100	116	0	16	0	16	0	32 (R\$ 420,16)	100	132	
10/08/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	19	36	55	0	19	0	19	0	38 (R\$ 498,94)	36	74	
11/08/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	21	32	53	0	15	0	15	0	36 (R\$ 472,68)	32	68	
12/08/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	20	12	32	0	15	0	15	0	35 (R\$ 459,55)	12	47	
13/08/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	119	251	370	0	103	0	103	0	222 (R\$ 2.914,86)	251	473	
14/08/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	24	43	67	0	21	0	21	0	45 (R\$ 590,85)	43	88	
15/08/2023 (Terça-Feira)	0	11	30	41	0	32	62	94	0	44	29	73	0	87 (R\$ 1.030,55)	121	208	
16/08/2023 (Quarta-Feira)	0	9	24	33	0	34	47	81	0	46	8	54	0	89 (R\$ 1.077,13)	79	168	
17/08/2023 (Quinta-Feira)	0	12	25	37	0	39	67	106	0	44	34	78	0	95 (R\$ 1.125,43)	126	221	
18/08/2023 (Sexta-Feira)	0	11	18	29	0	33	57	90	0	35	15	50	0	79 (R\$ 925,51)	90	169	
19/08/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	28	23	51	0	16	0	16	0	44 (R\$ 577,72)	23	67	
20/08/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	43	97	140	0	190	299	489	0	206	86	292	0	439 (R\$ 5.327,19)	482	921	
21/08/2023 (Segunda-Feira)	0	9	34	43	0	36	68	104	0	48	39	87	0	93 (R\$ 1.129,65)	141	234	
22/08/2023 (Terça-Feira)	0	7	26	33	0	34	61	95	0	54	49	103	0	95 (R\$ 1.176,23)	136	231	

23/08/20 23 (Quarta- Feira)	0	13	30	43	0	38	74	112	0	46	39	85	0	97 (R\$ 1.141,53)	143	240
--------------------------------------	---	----	----	----	---	----	----	-----	---	----	----	----	---	----------------------	-----	-----

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Varginha NIVEL: Todos																
Período: 15/12/2022 a 14/12/2023																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
24/08/2023 (Quinta-Feira)	0	11	27	38	0	35	141	176	0	48	34	82	0	94 (R\$ 1.122,46)	202	296
25/08/2023 (Sexta-Feira)	0	9	14	23	0	35	62	97	0	36	22	58	0	80 (R\$ 958,96)	98	178
26/08/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	29	19	48	0	14	0	14	0	43 (R\$ 564,59)	19	62
27/08/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	49	131	180	0	207	425	632	0	246	183	429	0	502 (R\$ 6.093,42)	739	1241
28/08/2023 (Segunda-Feira)	0	11	22	33	0	30	51	81	0	50	35	85	0	91 (R\$ 1.083,07)	108	199
29/08/2023 (Terça-Feira)	0	16	29	45	0	31	53	84	0	47	32	79	0	94 (R\$ 1.071,66)	114	208
30/08/2023 (Quarta-Feira)	0	12	28	40	0	32	67	99	0	51	35	86	0	95 (R\$ 1.125,43)	130	225
31/08/2023 (Quinta-Feira)	0	9	38	47	0	34	65	99	0	41	38	79	0	84 (R\$ 1.011,48)	141	225
01/09/2023 (Sexta-Feira)	0	10	38	48	0	30	56	86	0	42	29	71	0	82 (R\$ 975,06)	123	205
02/09/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	24	19	43	0	11	0	11	0	35 (R\$ 459,55)	19	54
03/09/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	58	155	213	0	181	311	492	0	242	169	411	0	481 (R\$ 5.726,25)	635	1116
04/09/2023 (Segunda-Feira)	0	12	24	36	0	31	54	85	0	54	42	96	0	97 (R\$ 1.151,69)	120	217
05/09/2023 (Terça-Feira)	0	14	26	40	0	34	44	78	0	47	36	83	0	95 (R\$ 1.105,11)	106	201
06/09/2023 (Quarta-Feira)	0	8	21	29	0	27	42	69	0	44	38	82	0	79 (R\$ 955,99)	101	180

Feira)																	
07/09/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	3 (R\$ 39,39)	0	3	
08/09/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
09/09/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	18	7	25	0	3	0	3	0	21 (R\$ 275,73)	7	28	
10/09/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	34	71	105	0	113	147	260	0	148	116	264	0	295 (R\$ 3.527,91)	334	629	
11/09/2023 (Segunda-Feira)	0	11	19	30	0	29	65	94	0	46	39	85	0	86 (R\$ 1.017,42)	123	209	
12/09/2023 (Terça-Feira)	0	12	22	34	0	34	52	86	0	35	25	60	0	81 (R\$ 941,61)	99	180	
13/09/2023 (Quarta-Feira)	0	7	22	29	0	31	55	86	0	53	36	89	0	91 (R\$ 1.123,71)	113	204	
14/09/2023 (Quinta-Feira)	0	1	26	27	0	33	55	88	0	50	39	89	0	84 (R\$ 1.092,76)	120	204	
15/09/2023 (Sexta-Feira)	0	10	29	39	0	30	47	77	0	37	24	61	0	77 (R\$ 909,41)	100	177	
16/09/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	25	14	39	0	13	0	13	0	38 (R\$ 498,94)	14	52	
17/09/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	41	118	159	0	182	288	470	0	234	163	397	0	457 (R\$ 5.583,85)	569	1026	
18/09/2023 (Segunda-Feira)	0	14	19	33	0	36	36	72	0	46	37	83	0	96 (R\$ 1.118,24)	92	188	
19/09/2023 (Terça-Feira)	0	14	23	37	0	39	44	83	0	43	31	74	0	96 (R\$ 1.118,24)	98	194	
20/09/2023 (Quarta-Feira)	0	11	31	42	0	39	53	92	0	45	35	80	0	95 (R\$ 1.135,59)	119	214	
21/09/2023 (Quinta-Feira)	0	9	30	39	0	27	55	82	0	46	39	85	0	82 (R\$ 985,22)	124	206	
22/09/2023 (Sexta-Feira)	0	10	27	37	0	29	53	82	0	45	31	76	0	84 (R\$ 1.001,32)	111	195	
23/09/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	22	32	54	0	16	0	16	0	38 (R\$ 498,94)	32	70	

24/09/20 23 { Domingo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---	---

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos
Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
SUB-TOTAL SEMANAL	0	58	130	188	0	192	273	465	0	241	173	414	0	491 (R\$ 5.857,55)	576	1067
25/09/2023 (Segunda-Feira)	0	5	25	30	0	27	50	77	0	46	40	86	0	78 (R\$ 973,34)	115	193
26/09/2023 (Terça-Feira)	0	10	23	33	0	27	43	70	0	30	36	66	0	67 (R\$ 778,11)	102	169
27/09/2023 (Quarta-Feira)	0	8	13	21	0	26	40	66	0	53	35	88	0	87 (R\$ 1.061,03)	88	175
28/09/2023 (Quinta-Feira)	0	11	19	30	0	30	41	71	0	50	32	82	0	91 (R\$ 1.083,07)	92	183
29/09/2023 (Sexta-Feira)	0	11	29	40	0	30	53	83	0	42	28	70	0	83 (R\$ 978,03)	110	193
30/09/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	24	17	41	0	17	0	17	0	41 (R\$ 538,33)	17	58
01/10/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	45	109	154	0	164	244	408	0	238	171	409	0	447 (R\$ 5.411,91)	524	971
02/10/2023 (Segunda-Feira)	0	9	23	32	0	27	47	74	0	50	47	97	0	86 (R\$ 1.037,74)	117	203
03/10/2023 (Terça-Feira)	0	14	38	52	0	30	39	69	0	46	36	82	0	90 (R\$ 1.039,46)	113	203
04/10/2023 (Quarta-Feira)	0	9	17	26	0	30	45	75	0	56	47	103	0	95 (R\$ 1.155,91)	109	204
05/10/2023 (Quinta-Feira)	0	10	18	28	0	32	41	73	0	50	32	82	0	92 (R\$ 1.106,36)	91	183
06/10/2023 (Sexta-Feira)	0	10	14	24	0	33	39	72	0	43	31	74	0	86 (R\$ 1.027,58)	84	170
07/10/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	4 (R\$ 52,52)	0	4
08/10/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0

)																
SUB-TOTAL SEMANAL	0	52	110	162	0	156	211	367	0	245	193	438	0	453 (R\$ 5.419,57)	514	967
09/10/2023 (Segunda-Feira)	0	10	23	33	0	27	52	79	0	50	39	89	0	87 (R\$ 1.040,71)	114	201
10/10/2023 (Terça-Feira)	0	9	26	35	0	26	40	66	0	44	33	77	0	79 (R\$ 945,83)	99	178
11/10/2023 (Quarta-Feira)	0	10	15	25	0	29	44	73	0	43	34	77	0	82 (R\$ 975,06)	93	175
12/10/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1 (R\$ 13,13)	0	1
13/10/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/10/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/10/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	29	64	93	0	83	136	219	0	137	106	243	0	249 (R\$ 2.974,73)	306	555
16/10/2023 (Segunda-Feira)	0	10	27	37	0	28	43	71	0	46	38	84	0	84 (R\$ 1.001,32)	108	192
17/10/2023 (Terça-Feira)	0	14	18	32	0	33	39	72	0	51	49	100	0	98 (R\$ 1.144,50)	106	204
18/10/2023 (Quarta-Feira)	0	7	24	31	0	29	35	64	0	46	41	87	0	82 (R\$ 1.005,54)	100	182
19/10/2023 (Quinta-Feira)	0	5	15	20	0	30	37	67	0	53	39	92	0	88 (R\$ 1.104,64)	91	179
20/10/2023 (Sexta-Feira)	0	7	27	34	0	25	49	74	0	27	19	46	0	59 (R\$ 703,55)	95	154
21/10/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	23	18	41	0	12	0	12	0	35 (R\$ 459,55)	18	53
22/10/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	43	111	154	0	168	221	389	0	235	186	421	0	446 (R\$ 5.419,10)	518	964
23/10/2023 (Segunda-Feira)	0	9	22	31	0	26	48	74	0	49	37	86	0	84 (R\$ 1.011,48)	107	191
24/10/2023 (Terça-Feira)	0	11	27	38	0	30	45	75	0	50	43	93	0	91 (R\$ 1.083,07)	115	206

25/10/20 23 (Quarta- Feira)	0	11	18	29	0	29	57	86	0	58	42	100	0	98 (R\$ 1.174,98)	117	215
--------------------------------------	---	----	----	----	---	----	----	----	---	----	----	-----	---	----------------------	-----	-----

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos
Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
26/10/2023 (Quinta-Feira)	0	8	23	31	0	29	56	85	0	42	37	79	0	79 (R\$ 955,99)	116	195
27/10/2023 (Sexta-Feira)	0	9	25	34	0	29	56	85	0	41	25	66	0	79 (R\$ 945,83)	106	185
28/10/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	25	34	59	0	16	0	16	0	41 (R\$ 538,33)	34	75
29/10/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	48	115	163	0	168	296	464	0	256	184	440	0	472 (R\$ 5.709,68)	595	1067
30/10/2023 (Segunda-Feira)	0	13	31	44	0	28	38	66	0	54	35	89	0	95 (R\$ 1.115,27)	104	199
31/10/2023 (Terça-Feira)	0	9	16	25	0	29	51	80	0	38	22	60	0	76 (R\$ 906,44)	89	165
01/11/2023 (Quarta-Feira)	0	9	11	20	0	26	39	65	0	44	24	68	0	79 (R\$ 945,83)	74	153
02/11/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/11/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/11/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/11/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	31	58	89	0	83	128	211	0	136	81	217	0	250 (R\$ 2.967,54)	267	517
06/11/2023 (Segunda-Feira)	0	9	17	26	0	31	46	77	0	45	38	83	0	85 (R\$ 1.024,61)	101	186
07/11/2023 (Terça-Feira)	0	11	18	29	0	28	48	76	0	47	35	82	0	86 (R\$ 1.017,42)	101	187
08/11/2023 (Quarta-Feira)	0	9	12	21	0	28	55	83	0	49	29	78	0	86 (R\$ 1.037,74)	96	182

Feira)																
09/11/2023 (Quinta-Feira)	0	8	19	27	0	33	53	86	0	37	42	79	0	78 (R\$ 942,86)	114	192
10/11/2023 (Sexta-Feira)	0	8	17	25	0	29	50	79	0	39	32	71	0	76 (R\$ 916,60)	99	175
11/11/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	26	28	54	0	15	0	15	0	41 (R\$ 538,33)	28	69
12/11/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	45	83	128	0	175	280	455	0	232	176	408	0	452 (R\$ 5.477,56)	539	991
13/11/2023 (Segunda-Feira)	0	8	19	27	0	32	38	70	0	55	31	86	0	95 (R\$ 1.166,07)	88	183
14/11/2023 (Terça-Feira)	0	8	18	26	0	25	61	86	0	43	34	77	0	76 (R\$ 916,60)	113	189
15/11/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/11/2023 (Quinta-Feira)	0	8	16	24	0	23	50	73	0	47	27	74	0	78 (R\$ 942,86)	93	171
17/11/2023 (Sexta-Feira)	0	8	11	19	0	26	45	71	0	39	17	56	0	73 (R\$ 877,21)	73	146
18/11/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	16	42	58	0	12	0	12	0	28 (R\$ 367,64)	42	70
19/11/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	32	64	96	0	122	236	358	0	196	109	305	0	350 (R\$ 4.270,38)	409	759
20/11/2023 (Segunda-Feira)	0	9	13	22	0	26	49	75	0	40	26	66	0	75 (R\$ 893,31)	88	163
21/11/2023 (Terça-Feira)	0	9	8	17	0	25	47	72	0	43	23	66	0	77 (R\$ 919,57)	78	155
22/11/2023 (Quarta-Feira)	0	12	13	25	0	27	50	77	0	57	33	90	0	96 (R\$ 1.138,56)	96	192
23/11/2023 (Quinta-Feira)	0	7	11	18	0	25	40	65	0	53	30	83	0	85 (R\$ 1.044,93)	81	166
24/11/2023 (Sexta-Feira)	0	11	24	35	0	28	63	91	0	44	16	60	0	83 (R\$ 978,03)	103	186
25/11/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	22	15	37	0	12	0	12	0	34 (R\$ 446,42)	15	49

26/11/20 23 { Domingo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---	---

**Restaurante Universitário -
Unifal-MG**

**Campus Avançado de
Varginha NIVEL: Todos
Período: 15/12/2022 a
14/12/2023**

Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
SUB-TOTAL SEMANAL	0	48	69	117	0	153	264	417	0	249	128	377	0	450 (R\$ 5.420,82)	461	911
27/11/2023 (Segunda-Feira)	0	6	21	27	0	28	35	63	0	47	28	75	0	81 (R\$ 1.002,57)	84	165
28/11/2023 (Terça-Feira)	0	12	25	37	0	31	52	83	0	42	20	62	0	85 (R\$ 994,13)	97	182
29/11/2023 (Quarta-Feira)	0	10	18	28	0	25	27	52	0	52	25	77	0	87 (R\$ 1.040,71)	70	157
30/11/2023 (Quinta-Feira)	0	10	16	26	0	21	65	86	0	33	22	55	0	64 (R\$ 738,72)	103	167
01/12/2023 (Sexta-Feira)	0	10	14	24	0	23	47	70	0	31	17	48	0	64 (R\$ 738,72)	78	142
02/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	21	10	31	0	16	0	16	0	37 (R\$ 485,81)	10	47
03/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	48	94	142	0	149	236	385	0	221	112	333	0	418 (R\$ 5.000,66)	442	860
04/12/2023 (Segunda-Feira)	0	12	13	25	0	25	26	51	0	46	27	73	0	83 (R\$ 967,87)	66	149
05/12/2023 (Terça-Feira)	0	12	0	12	0	29	0	29	0	39	0	39	0	80 (R\$ 928,48)	0	80
06/12/2023 (Quarta-Feira)	0	11	0	11	0	28	0	28	0	37	0	37	0	76 (R\$ 886,12)	0	76
07/12/2023 (Quinta-Feira)	0	5	0	5	0	28	0	28	0	32	0	32	0	65 (R\$ 802,65)	0	65
08/12/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



APÊNDICE XIII DO ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Número do processo: **23087.020149/2023-01**

2. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Servidores das áreas Requisitantes/Técnicas:

- Cláudia Gomes – Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE)
- Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu – Nutricionista PRACE
- Iêda Gomes Francisco Andrade – Coordenadoria Administrativa e Financeira – *Campus Varginha*
- Nayron Coelho da Costa – Setor de Contratos – *Campus Varginha*
- Paulo Roberto Rodrigues de Souza – Diretor do *Campus Varginha*

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

O presente ETP tem amparo legal na Lei nº 14.133/2021, na Lei Complementar 123/2006, 147/2014 e 155/2016, no Decreto nº 11.462/2023, na IN SEGES Nº 58, de 8 de agosto de 2022, no Decreto Presidencial nº 7.234, de 19 de julho de 2010, na Resolução Nº 1, de 19 de abril de 2023, bem como nas demais legislações específicas.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando o Decreto Presidencial nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

Considerando a Resolução Nº 1, de 19 de abril de 2023, do Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG, que regulamenta o Programa de Assistência Prioritária no âmbito da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (Prace);

Considerando a alimentação uma das ações de assistência estudantil do PNAES, uma vez que o discente bem nutrido possuirá melhores condições de saúde e desempenho acadêmico, sendo instrumento também de contribuição para a permanência, redução da evasão escolar e conclusão de curso;

Considerando que os discentes em vulnerabilidade socioeconômica, devidamente comprovada pela PRACE, necessitam de auxílio-alimentação e que Restaurante Universitário tem por objetivo principal garantir ao discente uma alimentação nutricionalmente adequada e segura em relação às condições higiênico-sanitárias;



um

Considerando que a terceirização oferece aos usuários profissionalização dos serviços, associada à redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, permitindo à Universidade focar em seu principal objetivo, o ensino;

Considerando o encerramento do Contrato nº 60/2019, previsto para 22 de fevereiro de 2024, e que o mesmo não será mais prorrogado por solicitação da atual Contratada;

Considerando que os discentes em vulnerabilidade socioeconômica não podem ficar sem acesso a uma alimentação de qualidade;

Torna-se necessária a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento à comunidade acadêmica da UNIFAL-MG, em **Varginha – MG**.

5. ÁREA REQUISITANTE

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (responsável Cláudia Gomes) e Diretoria do *Campus Varginha* (responsável Paulo Roberto Rodrigues de Souza).

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A licitante vencedora deverá ser uma empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar para toda a comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Varginha, Varginha – MG.

As refeições de café da manhã, almoço e jantar, deverão ser fornecidas conforme as especificidades e condições de execução constantes no termo de referência e seus anexos, assegurando uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local.

O objeto inclui o fornecimento de: gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos e utensílios complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás LP, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, além da cobertura de despesas com seguros, telefonia, energia elétrica e água/esgoto, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze meses)**, contado(s) da celebração, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

O início da prestação de serviço está programado para dia **26 de fevereiro de 2024** ou, se posterior a esta data, deverá acontecer em até **10 (dez)** dias úteis, contados após assinatura do contrato.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a descrição da necessidade, item 4 deste ETP, não vislumbramos outra alternativa senão a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento à comunidade acadêmica da UNIFAL-MG, em **Varginha – MG**.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A descrição da solução como um todo abrange a contratação de serviços de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar com a concessão de espaço para funcionamento do Restaurante Universitário (RU)**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no **Campus Avançado de Varginha, Varginha – MG**, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e seus Anexos.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Conforme o número de refeições servidas no Restaurante Universitário de Varginha, durante os últimos 12 meses, para os estudantes de graduação e pós-graduação **em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação** pelo Programa de Assistência Prioritária da PRACE, o **quantitativo anual estimado para essa contratação** é de:

- café da manhã: 2.500 refeições/ano;
- almoço: 8.400 refeições/ano;
- jantar: 9.950 refeições/ano.

Cabe ressaltar que o restaurante também atenderá os demais públicos, além das refeições estimadas acima a serem pagas pela UNIFAL-MG, tendo servido nos últimos 12 meses o quantitativo descrito abaixo para os demais públicos:

- café da manhã: 5.135 refeições/ano;
- almoço: 13.713 refeições/ano;
- jantar: 6.062 refeições/ano.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA			
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Relatório do Banco de Preços do Comprasnet – Período: 30/06 a 31/10/2023)	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Orçamentos com fornecedores de Varginha – MG e região)
Item 1	Café da manhã	R\$ 7,21	R\$ 7,18
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 19,27	R\$ 18,57
VALOR DO GRUPO		R\$ 26,48	R\$ 25,75

Item	Descrição	UN	Quantidade Anual Prevista	VALOR UNITÁRIO (Valor Médio entre média do Banco de Preços e Média dos Orçamentos com Fornecedores)	Valor Total (R\$)
1	Café da Manhã, conforme especificação e condições de	UN	2.500	R\$ 7,20	R\$ 18.000,00

	produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.				
2	Almoço / Jantar , conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	18.350	R\$ 18,92	R\$ 347.182,00
VALOR DO GRUPO				R\$ 26,12	-
				TOTAL PREVISTO	R\$ 365.182,00

Valor Total Estimado Anual da Contratação é de **R\$ 365.182,00** (trezentos e sessenta e cinco mil, cento e oitenta e dois reais), considerando o quantitativo informado neste documento para atendimento ao público do Programa de Assistência Prioritária da PRACE.

Foram utilizadas três cotações com fornecedores da cidade de Varginha-MG e região para todos os itens e pesquisa através da Planilha do Banco de Preços para composição dos preços.

11. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, conforme regras previstas no contrato.

A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato.

No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A licitação será realizada por grupo considerando: ser técnica e economicamente viável; a fim de que não haja prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala; e, ainda, por haver melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações/aquisições correlatas.

14. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A referida contratação será inserida no Plano de Contratações Anuais (PCA) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

15. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento à comunidade acadêmica da UNIFAL-MG, em Varginha-MG, com refeições de café da manhã, almoço e jantar, permitirá:

- atender aos objetivos do PNAES e do Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, bem como à manutenção de ações de assistência estudantil na área de alimentação;
- melhores condições de saúde, nutrição e desempenho acadêmico, sendo instrumento de contribuição para a permanência, redução da evasão escolar e conclusão de curso dos discentes;
- profissionalização dos serviços, associada à redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, permitindo à Universidade focar em seu principal objetivo, o ensino;
- Assegurar uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local.

16. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- Abertura de processo com a solicitação de contratação dos serviços supracitados com a capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema objeto da contratação;
- Definição de planos de trabalho com vista à boa execução contratual;
- Acompanhamento das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os serviços prestados pela Contratada deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos.

Deverão ser observadas no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes na **IN 01/2010, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU 4ª edição, atualizada**, e demais normas específicas.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante IN SEGES Nº 58, de 8 de agosto de 2022.

Assinado Eletronicamente
CLÁUDIA GOMES
Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis

Assinado Eletronicamente
FERNANDA LAURIDES RIBEIRO DE OLIVEIRA LOMEU
Nutricionista PRACE

Assinado Eletronicamente

IÊDA GOMES FRANCISCO ANDRADE

Coordenadoria Administrativa e Financeira – *Campus Varginha*

Assinado Eletronicamente

NAYRON COELHO DA COSTA

Setor de Contratos – *Campus Varginha*

Assinado Eletronicamente

PAULO ROBERTO RODRIGUES DE SOUZA

Diretor do *Campus Varginha*

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA

(PAPEL TIMBRADO OPCIONAL)

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

PROCESSO Nº _____

_____ (Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, DECLARA se comprometer com a responsabilidade sustentabilidade ambiental, social e econômica, bem como com a adesão às normas que vierem a ser estabelecidas, de acordo com a legislação vigente e os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 01/10, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Em, _____ de _____ de 202__.

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE / NOME DO PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ e-mail:

FONE:.....

REPRESENTANTE LEGAL:

(REPRESENTANTE LEGAL SOMENTE PARA EMPRESA)

Detalhamento dos Itens

Item	Descrição	UN	Qtde Licitada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

ANEXO IV

TERMO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2024



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS

CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES (SEI)

Unidade solicitante da UNIFAL-MG:	
Motivo do cadastro:	
Nome completo e sem abreviaturas:	
Registro Geral (Identidade):	Órgão Expedidor:
CPF:	Telefones com DDD: ()
Endereço eletrônico (E-mail):	

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

Declaro aceitar os termos e condições que regem o processo administrativo eletrônico, previstos no Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login e senha) e tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração de responsabilidade civil, penal e administrativa.

Declaro, ainda, que o endereço informado referente ao meu domicílio é verdadeiro e que são de minha exclusiva responsabilidade:

- I - o **sigilo da senha de acesso**, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;
- II - a **conformidade entre os dados informados** no formulário eletrônico de petição e os constantes do documento protocolado, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e a anexação dos documentos essenciais e complementares;
- III - a **confecção da petição e dos documentos digitais** em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;
- IV - a **conservação dos originais em papel de documentos digitalizados** enviados por meio de petição eletrônica até que decaia o direito da Administração Pública de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados ao Ministério do Planejamento para qualquer tipo de conferência;
- V - a **verificação**, por meio do recibo eletrônico de protocolo, do recebimento dos documentos transmitidos eletronicamente;
- VI - a realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre a Universidade Federal de Alfenas, o usuário ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause dano relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;
- VII - a observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI, considerando-se tempestivos os atos praticados até as 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília/DF, independente do fuso horário em que se encontre o usuário externo;
- VIII - a **consulta periódica ao SEI** ou ao sistema por meio do qual efetivou o petição eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;
- IX - as condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas; e
- X - a **observância dos períodos de manutenção programada**, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

Para que este Cadastro seja analisado e, se for o caso, aprovado, o usuário deverá deve apresentar pessoalmente na Seção de Protocolo da Universidade Federal de Alfenas com o Registro Geral (Identidade) e CPF (**original e cópia para fins de autenticação administrativa**), acompanhado do original do presente Termo assinado.

Atenção: Alternativamente, poderão ser entregues por terceiro ou enviados por correio as cópias autenticadas e o presente Termo com reconhecimento de firma em cartório.

Endereço:

Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG Seção de Protocolo (Sala O-300A)
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 Centro
CEP 37.130-001 – Alfenas/MG

_____, de _____ de _____ .
Cidade/UF

Assinatura do Usuário



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, - Bairro centro, Alfenas/MG, CEP 37130-001
Telefone: (35) 3701-9074, 3701-9075 e Fax: @fax_unidade@ - http://www.unifal-mg.edu.br

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 23087.020149/2023-01

* MINUTA DE DOCUMENTO

Unidade Gestora: 153028

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG** E A EMPRESA **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, de acordo com Lei 11.154, de 29 de julho de 2005, publicada no DOU de 1º-8-2005, com sede na cidade de Alfenas, Estado de Minas Gerais, CEP 37.130-000, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, inscrita no CNPJ sob o n.º 17.879.859/0001-15, neste ato representada pelo **Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira**, nomeado Reitor pelo Decreto de 18 de março de 2022 do Presidente da República, publicado no DOU de 21-03-2022, Página 1, Seção 2, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa a **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**, inscrita no CNPJ sob o nº **[digite aqui o nº do CNPJ]**, com sede na **[digite aqui nome da rua/avenida, nº, apto, bairro]**, cidade **[digite aqui o nome da cidade]**, estado **[digite aqui a sigla do estado]**, CEP **[digite aqui o CEP da rua/cidade]**, neste ato representada por **[digite aqui o nome do representante]**, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 23087.020149/2023-01 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 04/2024**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar com a concessão de espaço para funcionamento do Restaurante Universitário (RU)**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Varginha, Varginha – MG, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e seus Anexos.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Café da manhã	Un	2.500	R\$	R\$
2	Almoço/Jantar	Un	18.350	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O **prazo de vigência** da contratação é de 1 ano contado da celebração, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que seja de interesse das partes e que as condições e os preços permaneçam vantajosos para a Administração, conforme artigo 107 da Lei nº 14.133 de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.2.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

2.2.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. Caberá ao licitante vencedor conservar e dar as manutenções necessárias em toda a estrutura física e em todo mobiliário, equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE no início do contrato, bem como adquirir e instalar mobiliários, equipamentos e utensílios complementares necessários para o adequado funcionamento do restaurante, além da contratação de toda mão de obra necessária para a execução dos serviços e aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, dentre outros), além da cobertura de despesas com alvarás, seguros, telefonia, internet, gás, energia elétrica e água/esgoto, manutenções, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

Condições de execução

3.2. Locais e horários para a execução dos serviços:

3.2.1. Órgão: UASG 153028 – no Campus da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG na cidade de Varginha-MG, situado à Avenida Celina Ferreira Ottoni, nº 4000, Padre Vitor – Varginha – MG.

3.2.2. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA nas dependências do restaurante universitário (RU) da UNIFAL-MG em Varginha, com área total construída de 900,00 m², cedido à CONTRATADA em regime de concessão de uso não onerosa de bem público.

3.2.3. Horário para a execução dos serviços:

3.2.4. Os funcionários da CONTRATADA terão livre acesso ao local dos serviços para trabalhar conforme horários e escala estabelecida pela mesma.

3.2.5. As refeições deverão ser distribuídas no Refeitório do RU do Campus de Varginha respeitando-se, no mínimo, os seguintes dias e horários de funcionamento:

Refeições	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
-----------	--------------------------	--------------------------	----------------

Café da Manhã	07h00 às 09h50	10h10	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	11h00 às 13h30	14h00	De 2ª-feira a 6ª-feira
Jantar	18h00 às 21h15	21h45	De 2ª-feira a 6ª-feira

3.2.6. Aos sábados, o almoço deverá ser servido, no mínimo, de **11h30 às 12h30**, ficando a critério da CONTRATADA estender esse horário. Caso a CONTRATADA tenha interesse em servir as demais refeições, o horário também poderá ser reduzido, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do Campus, com anuência da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE).

3.2.7. Nos recessos e durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), fica facultado à CONTRATADA servir o café da manhã e o jantar; no entanto, a refeição do almoço deverá ser servida.

3.2.7.1. O horário das refeições poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do *Campus*, com anuência da PRACE.

3.2.8. Fica dispensado o funcionamento em feriados previstos no calendário acadêmico.

3.2.8.1. O calendário acadêmico encontra-se disponível para consulta no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario/>.

3.2.9. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à Direção do *Campus*, com anuência da PRACE, a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos e as condições de funcionamento de cada uma delas.

3.2.10. Todas as Unidades dos Restaurantes Universitários e seus usuários estão sujeitos à Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis, que Regulamenta o funcionamento, acesso e utilização dos Restaurantes Universitários (RU), bem como sua produção principal, no âmbito da UNIFAL-MG, disponível no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/prace/normas-portarias-e-regulamentos/>.

3.3. Público alvo e condições de pagamento no Restaurante Universitário:

3.3.1. O Restaurante Universitário será de uso prioritário para atendimento aos discentes, sendo permitido o uso também por servidores, prestadores de serviços à UNIFAL-MG, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como o público externo, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos discentes.

3.3.2. O público a ser atendido no restaurante é classificado em três categorias:

3.3.2.1. Estudantes de graduação e pós-graduação em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação pelo Programa de Assistência Prioritária da PRACE: **refeição gratuita paga pela UNIFAL-MG posteriormente;**

3.3.2.2. Estudantes de graduação e pós-graduação sem auxílio-alimentação: refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;

3.3.2.3. Servidores, prestadores de serviço à UNIFAL-MG, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão e público externo: refeição paga no valor integral, pelo usuário, no ato da refeição.

3.3.3. A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Prioritária, vinculado à PRACE, arcará em sua totalidade com as três refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) para os alunos contemplados com a modalidade de **Auxílio-Alimentação**, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, **93** alunos são assistidos com esse benefício em Varginha, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

3.3.4. A PRACE poderá alterar a forma de atendimento aos alunos beneficiários de auxílio-alimentação, seja no número de refeições diárias oferecidas, seja no percentual de valor da refeição, por motivos de alteração na Resolução que regulamenta o Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, seja por questões orçamentárias.

3.4. Sistema de Caixa Próprio do Restaurante Universitário:

3.4.1. A CONTRATANTE possui um Sistema de Caixa Próprio do Restaurante Universitário e este deverá ser usado para registrar as refeições vendidas.

3.4.2. O sistema está programado para identificar e registrar as refeições dos discentes descritos no Item 3.3.2.1.

3.4.3. O auxílio-alimentação será concedido pela CONTRATANTE somente aos alunos que apresentarem o crachá de identificação institucional com foto. O aluno passará o crachá no terminal de acesso ao sistema do Restaurante Universitário que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio-alimentação.

3.4.4. Em caso de constatação de mau funcionamento do crachá, ocasionando erro de leitura no Sistema do RU, o caixa do RU deverá fornecer Atestado de Mau Funcionamento ao usuário, para que o mesmo tenha direito à 2ª via do crachá gratuitamente, conforme formulário específico fornecido pela PRACE. Não se aplicam a estes casos, crachás danificados.

3.4.5. Em caso de falta de energia ou internet que impossibilite a utilização do sistema pelo caixa do RU, fica autorizado o acesso dos discentes, desde que os mesmos apresentem documento de identificação institucional (crachá) e informem número de matrícula ou número de identificação no Cadastro de Pessoa Física (CPF), nome completo, categoria de valor de refeição e assinatura.

3.4.5.1. Estas refeições serão lançadas manualmente no sistema do Restaurante Universitário, por servidor da CONTRATANTE, em momento posterior. Para isso, as folhas assinadas devem ser entregues na PRACE no dia útil subsequente.

3.4.6. Nos casos em que o sistema do RU não identificar o usuário com gratuidade deverá ser cobrado o valor integral da refeição.

3.4.7. É responsabilidade da CONTRATADA a venda de refeições para todos os públicos (refeição pelo auxílio-alimentação – PRACE e refeição com valor integral para os demais públicos).

3.4.8. A CONTRATADA deverá lançar diariamente no Sistema do Restaurante Universitário o número de refeições vendidas com valor integral.

3.4.9. Independente da forma de pagamento que o usuário utilizar (dinheiro, cartão de crédito ou débito, cheques, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras.

3.4.10. Caso a CONTRATADA utilize fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbológica.

3.4.11. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONTRATANTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA.

Do recebimento

3.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

3.5.1. Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos no período anterior por meio do Sistema Administrativo do Restaurante Universitário, integrado ao Sistema do Caixa do Restaurante Universitário.

3.5.2. A PRACE encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da planilha assinada pelo preposto da empresa e da nota fiscal emitida pela mesma, solicitará à Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) o pagamento da nota fiscal.

3.5.3. A PROAF terá até 10 (dez) dias úteis para efetuar o pagamento, por meio de crédito em conta bancária, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da CONTRATADA, bem como da planilha devidamente assinada.

3.5.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

3.5.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

3.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá 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, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

- 3.6.1. 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 medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 3.6.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 3.6.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 3.7. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado 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.
- 3.8. **O serviço será recebido definitivamente:** Pelo Requirante, após o decurso do prazo de observação ou vistoria da quantidade e qualidade dos serviços executados fornecidos que comprove a adequação do objeto aos termos exigidos, mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 3.8.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pela CONTRATADA, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de ateste de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.
- 3.8.2. 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;
- 3.8.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 3.8.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 3.8.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 3.9. **Prazo para execução do serviço:** O início da prestação de serviço está programado para dia **26 de fevereiro de 2024**, se posterior a esta data, deverá acontecer em até 10 (dez) dias úteis, contados após assinatura do contrato.
- 3.9.1. Após o prazo previsto sem a devida execução do objeto licitado, a Administração poderá recusar o serviço e inclusive aplicar as penalidades previstas pelo descumprimento.
- 3.9.2. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo dos serviços.
- 3.10. Para cumprimento da garantia, a responsabilidade por todas as despesas diretas ou indiretas que venham a surgir no reparo é da licitante vencedora, ficando, a UNIFAL-MG, isenta de qualquer responsabilidade sobre o custeio da substituição/reparo do objeto.

Da Gestão do Contrato

- 3.11. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 3.12. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 3.13. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 3.14. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

- 3.15. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 3.16. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 3.17. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 3.17.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 3.17.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 3.17.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 3.17.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 3.17.5. O fiscal técnico do contrato comunicará o gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 3.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 3.18.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 3.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 3.19.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 3.19.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 3.19.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 3.19.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 3.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 3.21. Além do disposto acima, a fiscalização contratual, por meio de todos os membros da Comissão de Fiscalização, obedecerá às seguintes rotinas:
- 3.21.1. Fiscalizará e supervisionará todo tipo de atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras das refeições para avaliação microbiológica.

- 3.21.2. Solicitará, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.
- 3.21.3. Registrará todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa.
- 3.21.4. Exercerá a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com o padrão de refeição e os valores estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.
- 3.21.5. A Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terá acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, durante o horário de funcionamento do restaurante (incluindo horários de preparo, distribuição e higienização), devendo:
- 3.21.5.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - 3.21.5.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 3.21.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual deverão ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática.
- 3.21.7. A fiscalização técnica do contrato avaliará a adoção de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, conforme documento modelo anexo a esse termo para aferição da qualidade da prestação dos serviços.
- 3.21.7.1. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70% (setenta por cento), encaminhará ao Gestor do Contrato para aplicação das penalidades previstas em contrato. Poderá ser aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação.
 - 3.21.7.2. O mesmo procedimento será aplicado caso a CONTRATADA:
 - 3.21.7.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada;
 - 3.21.7.4. Servir cardápio incompleto em relação ao padrão contratual ou diferente do aprovado pelo fiscal técnico;
 - 3.21.7.5. Encerrar os serviços de distribuição das refeições antes do horário ou deixar de abrir nos dias devidamente contratados.
 - 3.21.7.6. Caso haja reincidência na mesma conduta três vezes seguidas ou alternadas, sem justificativas plausíveis e aceitas pela Comissão de Fiscalização do Contrato, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato e aplicar as sanções previstas em razão de inexecução parcial do contrato.
- 3.21.8. Realizará pesquisas periódicas, no mínimo anuais, junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade da alimentação comercializada, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público, variação de cardápio, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários, conforme modelos anexos ao termo de referência.
- 3.21.8.1. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, poderá ser aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. Caso esta avaliação se repita a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.
 - 3.21.8.2. As pesquisas poderão ser realizadas dentro do restaurante ou nas imediações em qualquer horário, inclusive de forma online, e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.
 - 3.21.8.3. É garantido à Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE o direito de alterar estes anexos, caso eles não estejam sendo efetivos para avaliação, sendo a CONTRATADA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

- 3.21.9. A utilização dos instrumentos citados nos itens 3.21.7 e 3.21.8 não impedem a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 3.21.10. Durante a execução do contrato, os fiscais deverão 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.
- 3.21.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 3.21.12. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela comissão de fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 3.21.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 3.21.14. 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.
- 3.21.15. A fiscalização de que trata estas cláusulas não exclui nem reduz a completa 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 ou qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.
- 3.21.16. Os fiscais poderão sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.
- 3.21.17. As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Instrumento convocatório.
- 3.22. Além dos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando existir, a CONTRATANTE designará uma comissão para auxiliar a fiscalização o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA, conforme composição estabelecida pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis.
- 3.23. Todos os membros da Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, podendo inclusive fotografar irregularidades identificadas durante a fiscalização; devendo os membros da referida comissão estarem devidamente paramentados (touca protetora para cabelos, camiseta/blusa de manga curta ou longa, calça, calçado fechado e máscara, sempre que necessário e em caso de barba) para adentrar as dependências de produção do RU.
- 3.24. O nutricionista membro da comissão de fiscalização será responsável por gerar relatórios para assessorar a Comissão de Fiscalização em sua atuação no que diz respeito a:
- 3.24.1. Avaliação do cardápio proposto pela empresa e eventuais substituições após aprovação;
- 3.24.2. Qualidade higiênico sanitária das refeições servidas;
- 3.24.3. Recolhimento de amostras para avaliação microbiológica, quando necessário;
- 3.24.4. Adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Instrumento de Verificação de Boas Práticas aplicado, segundo as práticas previstas na legislação sanitária vigente;
- 3.24.5. Demais ações que exigem conhecimento técnico na área de Nutrição;
- 3.24.6. A nutricionista da CONTRATANTE não será Responsável Técnica pelos serviços exercidos pela CONTRATADA em nenhum momento durante a execução do contrato.
- 3.25. Caberá a todos os membros da comissão de fiscalização a responsabilidade de fiscalização de:
- 3.25.1. Todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 3.25.2. Entrega pela CONTRATADA de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente, bem como de comprovantes de pagamento de água/esgoto, energia elétrica e seguros;
- 3.25.3. Registro em relatório de todas as ocorrências e deficiências verificadas, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa;

- 3.25.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários e valores de refeições estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
- 3.25.5. Execução do cardápio conforme aprovado pelo nutricionista da comissão;
- 3.25.6. Qualidade sensorial das refeições servidas;
- 3.25.7. Qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....) [digite aqui o valor numérico e por extenso].
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

Liquidação

- 6.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).
- 6.1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 6.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- a) o prazo de validade;
 - b) a data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - d) o período respectivo de execução do contrato;
 - e) o valor a pagar; e
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.3. O documento Fiscal terá que ser emitido obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo documento Fiscal emitido com outro CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou matriz;
- 6.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 6.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de

acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

- 6.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
 - b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 6.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.
- 6.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.
- 6.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 6.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF;

Prazo de pagamento

- 6.11. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).
- 6.12. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.
- 6.13. Poderá ser deduzido do documento Fiscal o valor de multa aplicada;
- 6.14. Poderá ser deduzido do documento Fiscal o valor de despesas com água/esgoto e energia elétrica que estiverem em atraso.
- 6.15. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.
- 6.16. Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por escrito, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos ou falta de pagamento devido à ausência de informação.

Forma de pagamento

- 6.17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.18. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.19. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.19.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.20. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

6.21. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

6.21.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

6.22. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

6.23. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

6.24. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

6.25. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 01 (um) ano contado da assinatura do contrato.

7.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.1.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.2. No caso de atraso ou não na divulgação do índice de reajustamento, o 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.

7.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento 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.

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

7.6. Os preços somente poderão ser reajustados após deliberação e autorização da CONTRATANTE, que culminará com a assinatura de novo Termo Aditivo ou de Apostilamento.

7.7. A tabela de preços das refeições deverá sempre estar afixada em local visível no RU.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

8.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.

8.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

8.4. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal, será de no mínimo 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações do Contratante:

9.2. Solicitar a execução do(s) serviço(s) sendo considerada **1 (uma) unidade de fornecimento a quantidade mínima para efetuar o pedido de execução;**

9.3. Observar para que, durante a vigência da contratação, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

9.4. Designar uma comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, juntamente com os fiscais técnico, administrativo e setorial, quando for o caso, conforme composição estabelecida pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis.

9.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos Proprietários, Preposto ou Responsável Técnico da CONTRATADA.

9.6. Ceder à CONTRATADA os bens imóveis, móveis, equipamentos e utensílios existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos e utensílios disponibilizados.

9.7. Autorizar a CONTRATADA, por meio de parecer técnico da Coordenadoria de Projetos e Obras (CPO) da CONTRATANTE, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos, quando necessário.

9.8. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

9.9. Efetuar o pagamento à CONTRATADA das refeições servidas aos beneficiários do Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, após a apresentação da Fatura/Nota Fiscal, devidamente atestada pela fiscalização, acompanhada de relatório minucioso referente ao período de pagamento e instruída pelos setores responsáveis. A apresentação da fatura deverá ser feita mensalmente, após a emissão da planilha de pagamento pelo fiscal do contrato.

9.10. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade das refeições servidas, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público.

9.11. Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades do restaurante.

9.12. Tomar as providências cabíveis quando comunicada pela CONTRATADA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.

9.13. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.14. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.15. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.16. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

9.17. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133 de 2021;

9.18. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

9.19. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

9.20. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

9.21. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.21.1. A Administração terá o prazo de 15 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

- 9.22. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 dias.
- 9.23. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 9.24. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133 de 2021.
- 9.25. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. O CONTRATADO se obriga também a:

- 10.1.1. Acusar o recebimento da nota de empenho do objeto licitado por meio da confirmação no e-mail enviado à contratada;
- 10.1.2. Executar os serviços conforme especificações e preços indicados na licitação;
- 10.1.3. Providenciar no prazo de **03 (três) dias**, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo responsável por seu recebimento, no cumprimento das obrigações constantes no instrumento convocatório;
- 10.1.4. Prover e manter condições que possibilitem o atendimento das demandas previstas firmadas a no Edital e seus anexos;
- 10.1.5. Apresentar declaração dos seus funcionários, contratados para prestação dos serviços que constituem objeto do presente certame, que possuem relação de parentesco com algum agente público desta Instituição, informando, ainda, qual o grau de parentesco;
- 10.1.6. Pagar pontualmente, seus fornecedores e suas obrigações fiscais, relativas ao contrato, exonerando a UNIFAL-MG de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;
- 10.1.7. Todos os dispositivos do Termo de Referência deverão ser seguidos rigorosamente.

Obrigações gerais

- 10.2. Após a assinatura do contrato e antes do início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar ao Fiscal Administrativo do Contrato os seguintes documentos:
- 10.2.1. Documentação constante nos itens 8.19.2.1. e 8.19.2.2. do termo de referência, referente ao nutricionista que será responsável técnico dos serviços executados no RU da UNIFAL-MG, *Campus Varginha*;
- 10.2.2. Se o registro do profissional nutricionista não for do Estado de Minas Gerais, o mesmo deverá apresentar a referida documentação emitida pelo conselho do estado de origem e solicitar sua inscrição secundária ou transferência para o CRN-MG, apresentando juntamente comprovação da solicitação;
- 10.2.3. Comprovação de requerimento de registro ou inscrição da Unidade de Varginha – MG junto ao CRN-MG, por meio da apresentação de Certidão de Unidade ou protocolo de sua solicitação;
- 10.2.4. Comprovante de requerimento de Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário do local de execução das atividades, expedido pela Vigilância Sanitária de Varginha, tal como exigido pela legislação vigente;
- 10.2.5. Após a finalização do procedimento de requerimento dos Alvarás, junto à Vigilância Sanitária de Varginha – MG, deverá ser apresentado o Alvará de Localização e Funcionamento e Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária): fotocópia dos documentos expedidos pela Vigilância Sanitária de Varginha;
- 10.2.6. Apólice do seguro de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado.
- 10.2.6.1. O comprovante de pagamento da primeira ou única parcela do seguro deverá ser encaminhado junto à apólice.
- 10.2.6.2. O comprovante de pagamento das demais parcelas do seguro, caso existam, deverá ser enviado mensalmente ao Fiscal Administrativo do Contrato.

10.2.6.3. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

10.2.6.4. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura de seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação do dano.

10.2.7. Relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA.

10.2.8. Carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONTRATADA que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas.

10.2.9. Exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os funcionários que atuarão nas dependências da CONTRATANTE.

10.3. O nutricionista da CONTRATADA atuará como preposto, sendo o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, em caso de ausência dos proprietários, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas. Em casos de impedimento, este profissional deverá ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

10.4. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL-MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como de quaisquer outros produtos.

10.5. A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

10.6. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações dos Restaurantes, por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL-MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela PRACE – UNIFAL-MG e o Responsável Técnico da CONTRATADA.

10.7. A CONTRATADA deverá participar, sempre que for convocada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico da CONTRATANTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

10.8. A intermediação entre as relações da CONTRATADA e a Comissão de Fiscalização e/ou Divisão de Contratos, da Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) poderá ser realizada nos seguintes locais:

Setor da UNIFAL-MG	Telefone	LOCAL
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) – Sede – Alfenas – MG	(35) 3701-9242	Prédio “V”, sala 101
Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE) – Campus Varginha	(35) 3219-8613	Prédio “A”, sala 108 B
Coordenadoria Administrativa e Financeira (Contratos) – Campus Varginha	(35) 3219-8608	Prédio “A”, sala 109 D

Em relação às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

10.9. A CONTRATADA deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela CONTRATANTE, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

10.10. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o **Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, atendendo ao disposto nas seguintes normas:

10.11. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;

10.12. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

10.13. Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;

- 10.14. Lei Municipal (Varginha) Nº 2990, de 08 de janeiro de 1998;
- 10.15. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- 10.16. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 10.17. Outra legislação sanitária que venha substituí-las.

10.18. Esses documentos (MBPF e POPs), bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados ao Fiscal do Contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados do início da execução do contrato, e deverão permanecer disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

10.19. A CONTRATANTE manterá em seu quadro de pessoal um nutricionista que atuará, juntamente à Comissão de Fiscalização, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, observando o cumprimento das condições de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços de acordo com o atendimento ao padrão de refeições estabelecido contratualmente.

10.20. As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou pelo Fiscal Técnico da CONTRATANTE, conforme as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados, conforme formulário anexo.

10.21. A CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

10.22. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de **toda a equipe de trabalho**, no mínimo trimestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle).

10.22.1. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato sempre que realizados.

10.22.2. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

10.23. 9.16. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como para os responsáveis pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição.

10.23.1. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

10.23.2. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

Em relação às instalações físicas, equipamentos e utensílios

10.24. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação, zelando pelo imóvel cedido.

10.25. Antes de a CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência de todo material (equipamentos e utensílios) e da estrutura física disponibilizados pela CONTRATANTE, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um servidor do Departamento de Infraestrutura do Campus Avançado de Varginha e do proprietário ou preposto da CONTRATADA.

10.25.1. Os Anexos contemplam as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que estão previstos para serem disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

10.25.2. Todos os presentes durante a conferência de todo o material deverão assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando a CONTRATADA com uma cópia de igual teor.

- 10.25.3. A CONTRATADA deverá complementar e instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONTRATADA poderão ser retirados.
- 10.25.4. A CONTRATANTE não fornecerá nenhum tipo de fogão, coifa e máquina de lavar pratos, bandejas e talheres, portanto, os mesmos deverão ser providenciados e instalados pela CONTRATADA, conforme exigido pela legislação vigente.
- 10.26. A CONTRATADA terá 5 (cinco) dias úteis para testar todos os equipamentos recebidos e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando, com a única finalidade de registro para fins de conferência ao término do contrato, uma vez que a UNIFAL-MG não se responsabiliza pela manutenção dos mesmos.
- 10.27. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá manifestar-se por escrito também em relação a problemas na estrutura física cedida.
- 10.28. A CONTRATADA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo-se qualquer dano à estrutura física.
- 10.29. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos diversos equipamentos e das instalações físicas cedidas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente, e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.
- 10.29.1. Incluem-se na manutenção predial: pintura, substituição de pisos e revestimentos/azulejos, substituição de lâmpadas, reatores, tomadas, maçanetas, interruptores, registros, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água; e outros reparos na rede hidráulica, de esgoto e elétrica que se façam necessários.
- 10.29.2. Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem sendo sujados pelo uso, a CONTRATADA será responsável pelos reparos necessários sempre que solicitados pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária do município nas mesmas cores.
- 10.29.3. Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizadas pela CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).
- 10.29.4. Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Coordenadoria de Projetos e Obras da CONTRATANTE, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.
- 10.29.5. A CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 10.29.6. As despesas originárias com as obras, manutenções ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).
- 10.30. A montagem, instalação e manutenção das tubulações para gás LP serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser realizadas por profissionais qualificados, atendendo as normas vigentes. As instalações deverão permitir o reabastecimento dos recipientes sem a interrupção da alimentação do gás aos aparelhos de utilização. Após a montagem da tubulação de GLP, deve ser executado o ensaio de teste de estanqueidade. Em seguida, deverá ser emitido o laudo técnico ou documento equivalente por profissional habilitado. Destaca-se que nas demais unidades de restaurantes da UNIFAL-MG as instalações foram feitas na modalidade de comodato com empresas fornecedoras de GLP.
- 10.31. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 10.32. A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.
- 10.33. Caso a CONTRATADA utilize equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, ela deverá realizar o monitoramento da temperatura interna dos mesmos diariamente, mantendo os controles à disposição da CONTRATADA e das autoridades sanitárias pelo período de 90 dias.

10.34. A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo, semestral ou sempre que necessários, devendo os comprovantes de execução dos serviços serem apresentados ao Fiscal do Contrato.

10.35. É de responsabilidade da CONTRATADA a higienização e limpeza de todas as instalações e dependências utilizadas, inclusive o refeitório, bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição e utilizados pela clientela.

10.35.1. O espaço cedido conta com banheiros externos (masculino e feminino) que serão disponibilizados aos usuários, mas serão higienizados e abastecidos com sabonete líquido e toalha de papel pela CONTRATANTE, uma vez que poderão ficar disponíveis para uso da comunidade acadêmica durante todo o dia.

10.36. Todos os procedimentos de limpeza e higienização e retirada do lixo devem ser realizados após cada uma das refeições servidas (café da manhã, almoço e jantar), de maneira que as instalações estejam em perfeitas condições de higiene no momento de distribuição da refeição seguinte e não promovam a infestação de pragas e vetores.

10.37. A CONTRATADA é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e reciclável, no local informado pela CONTRATANTE.

10.38. No dia que a CONTRATADA receber o local, bem como os equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE, o responsável pela empresa deverá passar por um treinamento com o electricista da CONTRATANTE a respeito do funcionamento das câmaras frias.

10.38.1. Conforme orientação do fabricante, as câmaras não podem ficar desligadas por muitos dias, portanto, em caso de paralisações, greves e recessos que, porventura, o restaurante venha ficar fechado, o electricista da CONTRATANTE terá acesso ao restaurante para ligar e desligar as câmaras.

10.39. CONTRATANTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, ou sempre que necessário, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.

10.40. Todos os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em adequadas condições de uso, nas mesmas quantidades e especificações cedidas no início do contrato, conforme descrito nos ANEXOS III e IV. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.

10.41. A CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

10.42. No prazo de até 05 (cinco) dias após a finalização do contrato, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

Em relação ao cardápio mínimo exigido para as refeições

10.43. O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pelo nutricionista da CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme especificações constantes nos Anexos do Termo de Referência.

10.44. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 21 (vinte e um) dias em relação ao 1º dia de utilização, contemplando todas as opções, **com gramagem das porções prontas para consumo e o valor nutricional das porções** (incluindo: valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios, sódio, colesterol e fibra alimentar) para a devida aprovação da CONTRATANTE.

10.44.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, junto com o cardápio mensal a ser avaliado, as Fichas Técnicas de Preparo, em arquivo digital, para embasar a avaliação do cardápio proposto, bem como para avaliar os ingredientes que serão de fato usados no preparo durante a execução do cardápio aprovado.

10.45. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido no Termo de Referência, o nutricionista da CONTRATANTE encaminhará à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise em até 48 (quarenta e oito) horas.

- 10.46. A CONTRATADA, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, motivações formais, por escrito, à PRACE e esta as aceite. Caso ocorram alterações, o cardápio afixado no local deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.
- 10.47. O cardápio semanal, conforme aprovado pela PRACE, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante, devidamente assinado pelo Responsável Técnico da CONTRATADA. Este cardápio será divulgado semanalmente pela PRACE por meio eletrônico na página do Restaurante Universitário.
- 10.48. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida a critério da CONTRATADA.
- 10.49. Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico contratado.
- 10.50. O cardápio do jantar deverá ser sempre diferente do almoço, porém seguindo sempre o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.
- 10.51. Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas no contrato.
- 10.52. Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:
- 10.52.1. Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.
 - 10.52.2. Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e benzoato de sódio em sua composição.
 - 10.52.3. Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.
 - 10.52.4. Não utilizar nitrato de potássio (salitre).
 - 10.52.5. Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.
 - 10.52.6. Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.
 - 10.52.7. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.
 - 10.52.8. Não fazer uso de maionese caseira, quando este ingrediente fizer parte do cardápio, somente industrializada.
- 10.53. As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas no Termo de Referência, devendo ser adquiridas em estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual (IMA). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto no Termo.
- 10.54. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- Em relação à distribuição das refeições**
- 10.55. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação de cada preparação, constando os ingredientes básicos (principalmente aqueles mais comumente relacionados a alergias e intolerâncias alimentares), bem como com o valor calórico, junto ao balcão de distribuição, referente à porção de cada preparação oferecida.
- 10.56. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante a distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa dos fiscais, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

- 10.57. A distribuição de refeições será pelo sistema de cafeteria mista, em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, porcionadas no momento da distribuição.
- 10.58. Deverão ser fornecidos aos usuários para servir a refeição: talheres de inox (garfos, facas e colheres), pratos de vidro temperado com diâmetro mínimo de 27 cm, copos ou canecas retornáveis em materiais de vidro ou alumínio ou inox ou cerâmica e bandejas plásticas tipo self-service; todos limpos e secos.
- 10.58.1. A responsabilidade da higienização e guarda desses utensílios será da CONTRATADA.
- 10.58.2. Não será permitida a distribuição de copos descartáveis para os clientes em nenhuma das refeições.
- 10.59. O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:
- 10.59.1. As quatro opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio cliente;
- 10.59.2. Os acompanhamentos (arroz polido, arroz integral e feijão) também deverão ser servidos livremente pelos clientes, ficando dispostos no balcão aquecido;
- 10.59.3. O prato principal, prato vegetariano, a guarnição e a sobremesa serão porcionados pelos funcionários da CONTRATADA conforme padrão estabelecido;
- 10.59.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente, durante todo o horário de distribuição de cada refeição, um prato com uma amostra da porção padrão de cada um desses itens que serão porcionados pela CONTRATADA, de forma que os usuários e os funcionários responsáveis pelo porcionamento, tenham uma referência do tamanho adequado da porção que cada um deverá receber;
- 10.59.4. Todos os alimentos integrantes do café da manhã poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA;
- 10.59.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar para uso livre dos clientes, no mínimo: quatro tipos de molhos para salada, azeite de oliva, vinagre, sal, farinha de milho ou farofa simples e guardanapos de papel;
- 10.59.6. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- 10.59.7. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, inclusive com quantidades adequadas a todos, devendo ser mantidas a apresentação, temperatura e qualidade durante toda a distribuição;
- 10.59.7.1. Serão permitidas alterações em caso de mudanças bruscas na quantidade de usuários no respectivo dia, desde que seja disponibilizado o cardápio corrigido no caixa e o cliente seja informado da mudança do cardápio antes de adquirir a refeição, seja ela paga pelo cliente ou pela CONTRATANTE.
- 10.60. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;
- 10.61. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio, quando necessário;
- 10.62. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

Em relação aos recursos humanos

- 10.63. A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local identificado, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.
- 10.63.1. Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho e, conforme previsto na legislação sanitária, deverão estar sem a presença de qualquer tipo de adornos (anel, alianças, brincos, pulseiras, correntes, relógios, piercings e outros).
- 10.64. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos. Se necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.
- 10.65. Eventual alteração do titular Responsável Técnico da CONTRATADA deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

10.66. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na CONTRATADA, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

10.67. Encaminhar ao Fiscal do Contrato:

10.67.1. Mensalmente: relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente ao Fiscal.

10.67.2. Sempre que houver nova contratação: carteiras de trabalho e previdência social (CTPS), devidamente preenchidas e assinadas, exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs). Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

10.68. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por distúrbios intestinais e ou dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

10.69. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular, diarreia e infecção respiratória.

10.70. A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

10.71. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes.

10.71.1. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

10.72. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONTRATADA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

10.73. CONTRATADA deverá proibir dentro do Restaurante e suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

10.74. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONTRATANTE.

10.75. Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONTRATANTE, quando solicitado.

10.76. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista. A carga horária de atuação do mesmo deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 600/2018, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições, devendo intercalar sua presença durante a semana entre o preparo do café da manhã, almoço e jantar. Caso o volume de refeições exija a presença de mais de um nutricionista, os mesmos deverão se programar para que haja um nutricionista presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante.

Em relação à execução dos serviços

10.77. É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas

as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

10.78. A CONTRATADA deverá abastecer os banheiros e/ou vestiários dos seus funcionários com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal. Quando não for disponibilizado álcool 70%, o sabonete líquido deverá ser antisséptico.

10.79. A colocação de chuveiros nos vestiários é de responsabilidade da CONTRATADA, bem como dos armários para guarda dos pertences de uso particular e bolsas dos funcionários.

10.80. Toda pia / lavabo, que for utilizada para higienização de mãos dos funcionários, deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

10.81. Durante todo o horário de distribuição das refeições, as pias de higienização de mãos dos usuários dos restaurantes deverão estar abastecidas com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido, fornecidos pela CONTRATADA.

10.82. A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até o seu porcionamento.

10.83. Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da CONTRATANTE, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONTRATANTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

10.84. A CONTRATANTE poderá disponibilizar na saída, sempre que achar necessário, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa ou caderno de sugestões, realizando também uma Avaliação de Satisfação, no mínimo, anualmente.

10.85. A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Comissão de Fiscalização.

10.86. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

10.87. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais.

10.87.1. No data da entrega do espaço cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA, será realizada a medição inicial dos valores constantes nos medidores de água e energia instalados no restaurante, sendo os valores registrados no ANEXO X, que deverá ser assinado pelos representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE presentes no momento.

10.87.2. As despesas de água/esgoto e energia elétrica serão cobradas mensalmente a partir desses valores registrados, conforme Item 10.87.1.

10.87.3. Em caso de inexistência de medidores no local, o valor mensal devido de água e energia elétrica corresponderá a três vezes o mínimo vigente para cada despesa.

10.88. As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas.

10.89. É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta indicado pela CONTRATANTE.

10.90. A potabilidade da água utilizada no preparo das refeições deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica, sendo resultado encaminhado à Comissão de Fiscalização.

10.90.1. Caso seja identificado, por meio dos laudos, a existência de não conformidades com a potabilidade da água, a CONTRATADA será a única responsável por toda adequação necessária para a correção do problema.

10.91. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado contra roedores, insetos voadores e rasteiros, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, ou quando a CONTRATANTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato.

10.92. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato.

10.93. Os mesmos procedimentos descritos no Item 10.91 são esperados para a higienização da caixa de gordura e tubulações das coifas.

10.94. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 03 (três) meses e disponível para consulta pela CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

10.95. As amostras das preparações servidas diariamente no RU deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, conservados conforme temperaturas especificadas pela legislação sanitária vigente, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá disponibilizar as amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas), incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições.

10.96. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.

10.97. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

10.98. Os balcões de distribuição dos alimentos / preparações deverão ser mantidos limpos durante todo o horário das refeições.

10.99. A CONTRATADA deverá 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 6 ° C.

10.100. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 12 (doze) horas para produtos existentes no mercado local e 24 (vinte e quatro) horas para produtos advindos de outras cidades.

10.101. Os gêneros alimentícios semiestocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características mesmo ainda dentro do prazo de validade.

10.102. A CONTRATADA deverá desprezar as sobras de alimentos que passaram por exposição nos balcões de distribuição, bem como as preparações que extrapolaram os limites de tempo e temperatura, conforme descritos na legislação vigente.

10.103. O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não permanecer na área de manipulação durante as etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos.

10.104. Fazer o monitoramento da qualidade do óleo e efetuar a troca conforme necessário. Manter controle impresso de troca periódica do óleo utilizado na fritura. Manter controle impresso de descarte do óleo usado.

10.105. Sempre que possível, a CONTRATADA deverá adquirir alimentos oriundos da agricultura familiar para compor o cardápio dos restaurantes.

10.106. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo.

10.107. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro e realizar atividades de higienização e limpeza ambiental.

10.108. Deverá haver um funcionário exclusivo para o caixa durante todo o horário de distribuição das três refeições, não sendo permitido nesses horários que o caixa desempenhe outras atividades.

10.109. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da mesma, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

10.110. A água que abastece o RU e a cantina não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais S/A (COPASA) de Varginha, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de refrescos e gelo.

10.111. A CONTRATADA deverá 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 empregados.

10.112. O usuário do RU, beneficiário de auxílio-alimentação concedido pela PRACE, que consumir a refeição do almoço no RU aos sábados, tem direito de retirar o jantar em marmitex, logo após o almoço, sem custo adicional para o usuário ou para a PRACE, mediante reserva prévia.

10.112.1. Esta refeição deverá ser reservada semanalmente no “Sistema de Reservas de Refeições”, disponível na página do Restaurante Universitário, até o horário limite de 20h00 da sexta-feira.

10.112.2. Conforme descrito no Item 10.112.1, há um horário limite para o usuário realizar a reserva no sistema, após este horário o sistema é bloqueado para reservas da refeição em questão.

10.112.3. Conforme previsto na Resolução nº 2/2018 do Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG, Artigo 28, parágrafo 4º, o usuário que fizer as reservas e deixar de utilizá-las em três refeições, consecutivas ou não, será automaticamente bloqueado pelo sistema e deverá comparecer à PRACE para regularizar sua situação. As reincidências serão avaliadas conforme previsto na resolução supracitada.

10.113. Durante o período de férias e recessos acadêmicos, que o RU estiver autorizado funcionar somente no horário do almoço, os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que almoçarem no Restaurante tem direito de retirar o jantar em marmitex logo após o almoço, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável.

10.114. Os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que não puderem almoçar no refeitório do restaurante por motivo de incompatibilidade de horários de estágio, poderão retirar seu almoço em marmitex no horário do jantar do dia anterior.

10.114.1. Estes casos serão autorizados nominalmente pela PRACE via processo eletrônico, sendo a CONTRATADA comunicada formalmente de cada caso, constando o nome do discente autorizado, dias, refeições, horários e prazo de validade da autorização.

10.115. Quanto ao tamanho dos descartáveis descritos nos itens 10.112., 10.113. e 10.114, a CONTRATADA deverá disponibilizar ao usuário: uma unidade de marmitex número 8 (oito) para preparações quentes, mais uma unidade de marmitex número 5 (cinco) para saladas e sobremesa e uma unidade de sacolinha plástica; os marmitex deverão ser com tampa para fechamento manual.

10.116. Nos casos aplicáveis aos descritos nos itens 10.112., 10.113. e 10.114., não haverá custo adicional para o discente ou para a PRACE pelos descartáveis, portanto, seu custo deve estar previsto no valor da refeição.

10.117. Nos casos aplicáveis aos descritos no item 10.114., o discente que estiver autorizado a retirar a refeição em marmitex, apresentará o crachá de identificação institucional com foto e assinará uma lista informando também nome completo e matrícula. Estas refeições serão lançadas no sistema, conforme descrito no item 3.4.5.1.

10.118. Em qualquer ocasião ou situação em que for necessário e permitida pela CONTRATANTE a retirada de refeições em marmitex no restaurante, isso só poderá acontecer nos descartáveis fornecidos única e exclusivamente pela CONTRATADA. Em nenhuma hipótese, a CONTRATADA poderá fornecer refeições em vasilhames retornáveis e não será permitido o uso de qualquer tipo de marmita, vasilhame ou marmitex, mesmo que descartável, fornecido pelo próprio usuário.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

11.2. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.2.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

- 11.2.2. fraudar a licitação;
 - 11.2.3. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 11.2.4. der causa à inexecução parcial do contrato;
 - 11.2.5. der causa à inexecução total do contrato;
 - 11.2.6. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 11.2.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - 11.2.8. Atrasar a execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - 11.2.9. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - 11.2.10. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 11.2.11. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; em especial quando:
 - 11.2.11.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 11.2.11.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 11.2.11.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
 - 11.2.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.3. Com fulcro na Lei nº 14.133 de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários/ contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 11.3.1. **Advertência**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - 11.3.2. **Multa**;
 - 11.3.2.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 e seus subitens, a multa será de 7,5% (sete e meio por cento) do valor total dos itens propostos/adjudicados pela licitante;
 - 11.3.2.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4 a 11.1.13, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor total dos itens propostos/adjudicados pela licitante ou do valor remanescente do contrato quando for o caso, salvo a infração do item 11.1.10 que está prevista no subitem 11.2.2.3 quando não for o caso de substituição;
 - 11.3.2.3. Moratória sobre o valor inadimplente para a infração prevista no item 11.1.10 em 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 20 (vinte) dias, caso em que após esse prazo será considerada inexecução do contrato e aplicar-se-á, em substituição desta, a multa do item 11.2.2.2 com a consequente extinção unilateral do contrato, com a aplicação cumulada de outras sanções;
 - 11.3.2.4. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
 - 11.3.2.5. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133 de 2021;
 - 11.3.3. **Impedimento de licitar e contratar** pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos itens 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9 dos subitens acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - 11.3.4. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos itens 11.1.11, 11.1.12, 11.1.13 e 11.1.14 dos subitens acima, bem como nos itens 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;
- 11.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3 e seu subitem, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022;
- 11.4.1. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 11.4.2. a natureza e a gravidade da infração cometida;

- 11.4.3. as peculiaridades do caso concreto;
- 11.4.4. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 11.4.5. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 11.4.6. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- 11.5. A aplicação das sanções previstas no Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante;
- 11.6. Todas as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;**
- 11.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;
- 11.8. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022;
- 11.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133 de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;
- 11.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos;
- 11.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento;
- 11.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente;
- 11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21;
- 11.14. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia;
- 11.15. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal;
- 11.16. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o

contrato.

- 12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
 - b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 12.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
 - 12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
 - 12.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 12.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 12.5.3. Indenizações e multas.
- 12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.
- 12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

- 13.1. É vedado à CONTRATADA:
- 13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
 - 13.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.
 - 13.1.3. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.
 - 13.1.4. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
 - 13.1.5. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

- 14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 14.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de [digite aqui o ano], na classificação: Gestão/Unidade: [digite aqui a código]; Fonte: [digite aqui a código]; Programa de Trabalho: [digite aqui a código]; Elemento de Despesa: [digite aqui a código] e PI: [digite aqui a código].

15.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133 de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133 de 2021, e ao [art. 8º, § 1º da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Minas Gerais, Seção Judiciária de Varginha-MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato, que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021](#).

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato, depois de lido e achado em ordem, vai assinado eletronicamente pelos contratantes.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira
Reitor

[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA CONTRATADA]

[digite aqui o nome do(a) representante]

[digite aqui o cargo do(a) representante]

TESTEMUNHAS

1- [digite aqui o nome da testemunha 1]

2- [digite aqui o nome da testemunha 2]

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Termo de Contrato - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação de mão de obra exclusiva

Atualização: Julho/2020

Disponível em: <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/consultoria-geral-da-uniao-1/modelos-de-convenios-licitacoes-e-contratos/modelos-de-licitacoes-e-contratos/servicos-continuados-sem-mao-de-obra-exclusiva-pregao>



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.unifal-mg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1175702** e o código CRC **CBF30CD7**.