

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**PROCESSO N.º: 23087.003278/2010-10
CONCORRÊNCIA 01-2010**

EDITAL

A Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria n.º 213, de 25/02/2010, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, realizará licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo **"MAIOR LANCE POR ITEM"**, para Concessão de uso de área, equipamentos, utensílios e instalações próprias do Restaurante Universitário e da Cantina do Campus da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, nas cidades de Alfenas/MG, Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 – Centro e Poços de Caldas, Rodovia José Aurélio Vilela, n.º 11.999 - Jardim Country Club, mediante as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

**1. RECEBIMENTO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES
"DOCUMENTAÇÃO" e "PROPOSTA DE PREÇO"**

LOCAL: Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG

ENDEREÇO: Rua Gabriel Monteiro da Silva, n.º 700, Centro, Alfenas/MG Pró-Reitoria de Administração, Prédio "D", Setor de Compras, Sala D 406.

DIA : 24 de Agosto de 2010

HORÁRIO: 08:00

1.1 - Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a esta Concorrência realizar-se-ão no primeiro dia útil de funcionamento da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG que se seguir.

2. No local indicado serão realizados os procedimentos pertinentes a esta Concorrência, com respeito a:

2.1 recebimento dos envelopes "Documentação" e "Proposta"

2.2 abertura dos envelopes "Documentação" e verificação da situação da licitante perante o SICAF;

2.3 devolução dos envelopes "Proposta" às licitantes inabilitadas; e

2.4 abertura dos envelopes "Proposta" das licitantes habilitadas.

3. As decisões da Comissão Permanente de Licitação serão comunicadas mediante publicação no Diário Oficial da União e na *homepage* da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, pelo menos por 01 (um) dia, salvo com referência àquelas que puderem ser comunicadas diretamente, mediante ofício, aos representantes legais das licitantes, principalmente quanto a:

3.1 - habilitação ou inabilitação da licitante;

3.2 - julgamento das propostas;

3.3 - resultado de recurso porventura interposto;

3.4 - resultado de julgamento desta Concorrência.

4. A solicitação de esclarecimento de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação deverá ser efetuada pelas empresas interessadas em participar do certame preferencialmente até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste Instrumento convocatório para a reunião de recebimento e abertura dos envelopes "Documentação" e "Proposta".

5. O esclarecimento de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação serão divulgados mediante publicação de notas na página *web*, no endereço www.unifal-mg.edu.br/licitacoes, cabendo às licitantes o ônus de acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pela Comissão Permanente de Licitação.

5.1 Os projetos estarão disponíveis no endereço www.unifal-mg.edu.br/licitacoes.

CONDIÇÕES DO OBJETO

6. A presente licitação tem por objeto a Concessão de uso de área, equipamentos, utensílios e instalações próprias da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, nas cidades de Alfenas/MG, Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 – Centro e Poços de Caldas, Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 - Jardim Country Club, por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de café da manhã, refeições do almoço em bandejão e marmitex e refeições do jantar, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme especificado no Termo de Referência e Anexos deste Edital, que será regido pela Lei 8.666/93, em sua redação atual e nas normas aqui contidas.

ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
1	Restaurante Universitário	762 m ²	UNIFAL/MG, situada à Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
2	Cantina	46 m ²	Campus da UNIFAL/MG, situado à Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999, BR 267, Jardim Country Club – Poços de Caldas – MG
	Restaurante Universitário	806 m ²	

6.1 O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, além da cobertura de despesas com energia elétrica e água, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

7. Poderão participar desta Concorrência quaisquer licitantes que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no item - DA HABILITAÇÃO PRELIMINAR, e que tenham especificado, como objetivo social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, atividade pertinente e compatível com o objeto desta Concorrência.

7.1 O cadastramento e a habilitação parcial da licitante no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, de que trata a IN MARE nº 05/95, são válidos como parte dos requisitos mínimos da HABILITAÇÃO PRELIMINAR;

7.2 O cadastramento e a habilitação parcial no SICAF poderão ser realizados em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integram o Sistema de Serviços Gerais – SIASG, localizados nas Unidades da Federação até 3 (três) dias antes da data prevista para recebimento e abertura dos envelopes “documentação” e “proposta”.

8. Não poderão participar desta Concorrência:

8.1 consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;

8.2 as empresas suspensas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas e;

8.3 empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição;

DO PROCEDIMENTO

9. O representante legal da licitante, identificado por documento hábil, deverá entregar, impreterivelmente, os envelopes “Documentação” e “Proposta” até o dia, horário e local já fixados no preâmbulo.

9.1 Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, a não ser como ouvinte;

9.2 As pessoas que não comprovarem possuir poderes para representação legal das licitantes somente poderão participar da sessão como ouvintes.

10. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes “Documentação” e “Proposta” não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final desta Concorrência, ressalvado o disposto nas condições estipuladas neste Edital.
11. Na primeira sessão, os envelopes contendo os documentos relativos à habilitação serão abertos, na presença das interessadas, pela Comissão Permanente de Licitação, que fará a conferência e dará vista da documentação, a qual deverá ser rubricada por todos os representantes legais das licitantes presentes.
 - 11.1 Abertos os envelopes “Documentação”, a Comissão Permanente de Licitação, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome das habilitadas e das inhabilitadas, devendo ser devolvidos às últimas os envelopes “Proposta”, devidamente fechados desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação.
12. A regularidade do cadastramento e da habilitação parcial da licitante que optar por prestar suas informações mediante o SICAF será confirmada por meio de consulta “on line”, quando da abertura dos envelopes “Documentação”.
13. Procedida a consulta, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante (Anexo V da IN MARE nº 05/95), declarações essas que deverão ser assinadas pelos membros da Comissão e por todos os representantes das licitantes presentes. As declarações serão juntadas aos autos do processo licitatório.
14. Havendo irregularidade no cadastramento ou na habilitação parcial da licitante que optar por apresentar as informações constantes do SICAF, a mesma será inhabilitada.
15. No caso de a licitante ser inhabilitada por conta de irregularidade constatada quando da consulta no SICAF, e comprovar, exclusivamente mediante apresentação do formulário de Recibo de Solicitação de Serviço (Anexo III da IN MARE nº 05/95), ter entregue a documentação à sua Unidade Cadastradora no prazo regulamentar, o Presidente da Comissão suspenderá os trabalhos e comunicará o fato ao Órgão gestor do SICAF.
16. As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope “Documentação”, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido nesta Concorrência ou com irregularidades, serão inhabilitadas, não se admitindo complementação posterior.
17. Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da documentação ou realização de diligências ou consultas, a Comissão decidirá sobre a habilitação de cada licitante.
 - 17.1 se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão Permanente de Licitação e conduzam à interrupção dos trabalhos, serão elas consignadas em Ata e a conclusão da habilitação dar-se-á em sessão convocada previamente, ou mediante publicação na página *web* da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG
 - 17.2 as licitantes serão convocadas a comparecer, ficando os envelopes “Proposta” sob a guarda da Comissão Permanente de Licitação, devidamente rubricados no fecho pelos seus membros e pelos representantes legais das licitantes presentes.
 - 17.3 ocorrendo o desdobramento da sessão de habilitação, nova data e horário serão estabelecidos pela Comissão Permanente de Licitação para a abertura dos envelopes “Proposta”.
18. Após a abertura dos envelopes “Documentação”, os demais, contendo as “Propostas”, serão abertos:
 - 18.1 se houver renúncia registrada em Ata ou formalizada por escrito de todas as licitantes ao direito de interposição de recurso; ou
 - 18.2 após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou
 - 18.3 após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.
19. As aberturas dos envelopes “Documentação” e “Proposta” serão realizadas em sessão pública, da qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos membros da Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes.
 - 19.1 Consideradas as ressalvas contidas neste Edital, qualquer reclamação deverá ser feita no ato da reunião pelos representantes legais das licitantes presentes;

- 19.2 a inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subseqüentes.
20. Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes “Documentação” e “Proposta” em um único momento, em face do exame da documentação e da conformidade das propostas apresentadas com os requisitos deste edital, os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, ficarão em poder da Comissão Permanente de Licitação até a data e horário marcados para prosseguimento dos trabalhos.
21. Todos os documentos e igualmente as propostas serão rubricados pelos membros da Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão.
22. Após a fase de habilitação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
23. Ultrapassada a fase de habilitação das licitantes e abertas as propostas, não caberá desclassificá-las por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o resultado do julgamento.
24. É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Concorrência, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente das propostas.
25. Considera-se como representante legal qualquer pessoa investida de poderes pela licitante, mediante contrato, procuração ou documento equivalente, para falar em seu nome durante a reunião de abertura dos envelopes, seja referente à documentação ou à proposta.
- 25.1 Entende-se por documento credencial:
- a) contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante;
 - b) procuração ou declaração da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação;
- 25.2 cada representante poderá representar apenas uma licitante;
- 25.3 o documento de representação poderá ser apresentado à Comissão Permanente de Licitação no início dos trabalhos, isto é, antes da abertura dos envelopes “DOCUMENTAÇÃO” e “PROPOSTA”, ou quando esta o exigir;
- 25.4 a não apresentação do documento legal de representação não inabilitará a licitante, mas impedirá o seu representante de se manifestar e responder em seu nome.
26. Os envelopes contendo as propostas das empresas inabilitadas ficarão à disposição das mesmas pelo período de 10 (dez) dias úteis, contados do encerramento da licitação (transcorrido o prazo regulamentar para interposição de recurso contra o resultado da licitação ou, se for o caso, quando denegados os recursos interpostos), após o que serão destruídos pela Comissão Permanente de Licitação.

DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

27. Até o dia, horário e local fixados no preâmbulo deste Edital, cada licitante deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação, simultaneamente, sua documentação e propostas de preço, em envelopes separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além da razão social e do CNPJ da licitante, os seguintes dizeres:

**CONCORRÊNCIA Nº 01/2010
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
DOCUMENTAÇÃO - ENVELOPE Nº 01**

**CONCORRÊNCIA Nº 01/2010
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
PROPOSTA - ENVELOPE Nº 02 – ITEM 01**

**CONCORRÊNCIA Nº 01/2010
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
PROPOSTA - ENVELOPE Nº 02 – ITEM 02**

27.1 As licitantes que forem apresentar propostas para os dois itens, objetos desta licitação, deverão entregar 02 (dois) envelopes com as propostas (Proposta – Envelope nº 02), um para cada item e para a Habilitação deverá ser entregue apenas 01 (um) envelope (Documentação – Envelope nº 01).

DA HABILITAÇÃO PRELIMINAR - ENVELOPE Nº 1 (DOCUMENTAÇÃO)

28. A HABILITAÇÃO PRELIMINAR para participar desta Concorrência compreende:

28.1 a licitante que NÃO OPTAR por serem verificados no SICAF seu cadastro e habilitação parcial deverá apresentar, dentro do ENVELOPE Nº 01, os documentos relacionados a seguir, bem assim aqueles relacionados no item 29 deste Edital.

28.1.1 Relativos à Habilitação Jurídica:

a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

c) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir; e

d) em caso da empresa licitante se enquadrar como ME/EPP, esta deverá apresentar documentação atualizada que comprove seu enquadramento, para que possa usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006;

d.1) a comprovação de enquadramento poderá ser apresentada através de Declaração emitida pela empresa licitante (ANEXO V), juntamente com a Certidão Simplificada, ou documento equivalente, atualizados, emitido pela Junta Comercial Estadual.

d.2) a não apresentação da documentação a qual se refere os itens d) e d.1) implica da decadência do direito.

28.1.2 Relativos à Regularidade Fiscal:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

b.1) em razão de o objeto do certame se referir a prestação de serviços deverá ser apresentada, obrigatoriamente, a prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal;

c) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei; e

c 1) faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a Certidão Quanto à Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional.

d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

28.1.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (2009), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação

financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou de outro indicador que o venha substituir.

a.1) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a.1.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima) com as devidas alterações posteriores:

- publicados em Diário Oficial; ou publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

a.1.2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;.

a.1.3) sociedade criada no exercício em curso:

- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

a.1.4) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

b) a boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

b.1) as fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;

b.1.1) caso o memorial não seja apresentado, a Comissão reserva-se o direito de efetuar os cálculos;

b.2) se necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente;

29. Todas as licitantes, inclusive as optantes pelo SICAF, deverão apresentar, dentro do Envelope nº 01, os seguintes documentos:

29.1 certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de

- expedição inferior a 60 (sessenta) dias da data de abertura;
- 29.2 comprovação de capital social ou patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor total da proposta (exigida somente no caso de a licitante apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) nos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral);
- 29.3 declaração, observadas as penalidades cabíveis, da superveniência de fato impeditivo da habilitação (exigível somente em caso positivo);
- 29.4 declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99).
- 29.5 É obrigatório o preenchimento e envio da DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA (Anexo VI), sob pena de INABILITAÇÃO DA PROPOSTA, em conformidade com a Instrução Normativa nº 02 de 16 de setembro de 2009, publicado no D.O.U. dia 17 de setembro de 2009, Seção 1, página 80.
- 29.6 A licitante interessada deverá apresentar, durante a fase de habilitação, no mínimo 1 (um) atestado de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado, nos quais comprove ter capacidade de fornecimento de, no mínimo, 500 (quinhentas) refeições diárias. Caso a empresa não tenha como apresentar o ATESTADO, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, a mesma poderá fazê-lo de próprio punho, sendo garantido à UNIFAL/MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.

Observações:

- 1) todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.
 - 2) as declarações relacionadas na Condição 29ª deverão estar emitidas em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram;
 - 3) o representante legal, que assinar pela empresa licitante os documentos de que trata a Condição 29ª, deverá estar credenciado para esse fim, e ser comprovado se a Comissão Permanente de Licitação vier a exigir; e
- os documentos pertinentes e exigidos neste Edital, dentro do Envelope nº 01, deverão, de preferência, ser entregues numerados seqüencialmente e na ordem indicada neste Edital, a fim de permitir maior rapidez durante a conferência e exame correspondente.
30. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:
- 30.1 em nome da licitante, e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo:
 - a) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
 - b) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
 - c) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
 - d) os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da(s) filial(ais) da licitante;
31. Os documentos exigidos nesta Concorrência poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por membro da Comissão Permanente de Licitação ou publicação em órgão da imprensa oficial.

- 31.1 Os documentos poderão ser autenticados pela Comissão Permanente de Licitação, a partir do original, até o horário da abertura dos envelopes documentação;
- 31.2 serão aceitas somente cópias legíveis;
- 31.3 não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas; e
- 31.4 a Comissão Permanente de Licitação reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

DA VISTORIA

32. A licitante deverá OBRIGATORIAMENTE vistoriar o local estabelecido para o funcionamento dos Restaurantes e Cantina, objeto desta Concorrência para inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes que poderão afetar o custo e as exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas. **A DECLARAÇÃO DE VISTORIA (Anexo XII)** deverá ser emitida pela empresa licitante, uma para cada item, devidamente assinada pelo seu representante legal e com o visto do servidor responsável pelo Campus de Varginha. Os projetos referidos à esta licitação serão disponibilizados para os interessados na página www.unifal-mg.edu.br/licitacoes. **A vistoria deverá ser feita nos dias:**

ITEM	LOCAL	DATA E HORÁRIO DA VISTORIA
1	Campus de Alfenas - MG	10/08/2010 – De 08 às 11h e de 13 às 16h
2	Campus de Poços de Caldas - MG	___ 12/08/2010 – De 09 às 15h

32.1 As datas e horários não serão prorrogados em hipótese alguma. Qualquer dúvida deverá ser sanada junto ao Setor de Licitações pelo telefone (35) 3299-1070 e por ocasião da vistoria, ou em outra oportunidade.

32.2 O Representante, credenciado pela licitante para efetuar a vistoria, deverá apresentar-se munido da declaração de responsável – modelo no edital.

DA PROPOSTA - ENVELOPE Nº 02

33. A proposta de preço contida no Envelope nº 02 deverá ser apresentada, conforme modelo:

33.1 de preferência emitida por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricada;

33.2 fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver, *e-mail* e o respectivo endereço com CEP;

33.3 indicação do valor da proposta de concessão mensal, pelo período de 01 (um) ano, em REAL, com duas casas decimais;

33.3.1 A licitante deverá apresentar os preços unitários dos itens referentes aos Anexos XIII e XIV, não podendo ofertar valores superiores aos preços estipulados nos referidos anexos.

33.4 Deverá ser acompanhada da Planilha de Custo e Formação de Preços, na qual constará, juntamente com o valor cotado mensal da concessão de uso, informações de custo dos gêneros alimentícios, aluguel, gastos com pessoal, água, energia elétrica, gás, materiais de limpeza, descartáveis e outros;

33.5 O preço unitário da refeição deverá incluir todos os custos/benefícios, tributos e encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, mão-de-obra, bem como insumos a serem empregados no preparo e fornecimento das refeições

33.6 indicação do prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura das Propostas;

33.7 quaisquer outras informações julgadas necessárias e convenientes pela licitante.

34. As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, verificar:

34.1 Os serviços a serem oferecidos deverão obedecer o cardápio constante no Termo de Referência;

34.2 O local destinado ao Restaurante e/ou Cantina, conforme projetos e plantas que estarão disponíveis na página www.unifal-mg.edu.br/licitacoes;

34.3 Tabela de preços, que deverá conter preços praticados no mercado, não podendo ser superior aos preços estipulado no Termo de Referência, sendo que, na ocorrência de qualquer reajuste de preços, cópia da mesma deverá ser enviada à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL-MG e fixada em lugar visível na Cantina, obedecendo o Código de Defesa do Consumidor.

34.4 Apresentar o percentual de desconto aos usuários que comprarem antecipadamente os tickets de refeição do mês correspondente.

34.5 no caso de falhas, erros, discrepâncias ou omissões, bem, ainda, transgressões às Normas Técnicas, regulamentos ou posturas, caberá à licitante formular imediata comunicação escrita à Comissão Permanente de Licitação, no prazo estabelecido na Condição 4ª deste Edital, para fins de esclarecimento por parte da Comissão.

35. Em nenhuma hipótese o conteúdo das propostas poderá ser alterado, seja com relação às características técnicas, prazo de garantia e valor da proposta, ou de qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas falhas formais, alterações essas que serão analisadas pela Comissão Permanente de Licitação.

35.1 Serão corrigidos automaticamente pela Comissão Permanente de Licitação quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, quando prevalecerá sempre o primeiro;

35.2 a falta de data e/ou rubrica da proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes "Proposta" e com poderes para esse fim, podendo ser desclassificada a que não satisfizer tal exigência; e

35.3 a falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá, também, ser suprida com aqueles constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope n.º 01 - DA DOCUMENTAÇÃO;

DOS PREÇOS

36. Só será aceita cotação em moeda nacional, ou seja, em Real (R\$), em algarismo arábico e, de preferência, também por extenso, prevalecendo este último, em caso de divergência, desprezando-se qualquer valor além dos centavos.

37. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à **CONCESSIONÁRIA**, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

38. No período de férias, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a **CONCESSIONÁRIA** não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos dos períodos de paralisação.

DOS PRAZOS

39. A proposta deverá ter a validade mínima de 60 (sessenta) dias, contada da data estabelecida no preâmbulo desta Concorrência para o recebimento dos envelopes "Documentação" e "Proposta".

40. Caso os prazos estabelecidos nas Condições anteriores não estejam expressamente indicados na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos para efeito de julgamento.

41. Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, poderá ser solicitada prorrogação da validade referida a todas as licitantes classificadas, por igual prazo, no mínimo.

DO ENQUADRAMENTO LEGAL DA LICITAÇÃO

42. Trata-se de licitação do tipo Concorrência enquadrada nos artigos 10, inciso II, alínea "a", 22, inciso I, e 45, § 1º, inciso I, todos da Lei nº 8.666/93.

DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

43. Após a análise das propostas, serão desclassificadas, com base no artigo 48, incisos I e II

da Lei n.º 8.666/93, as propostas que:

43.1 não atenderem às exigências contidas nesta **CONCORRÊNCIA**.

44. Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas, escoimadas das causas referidas na condição anterior.

DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

45. Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido nesta Concorrência e seus Anexos será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta de maior lance.

46. A Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao Quadro de Pessoal da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar-se na sua decisão.

47. Após a análise das propostas apresentadas, em confronto com as exigências deste Edital, será considerada como licitante vencedora aquela detentora da proposta com o maior lance.

47.1 Julgamento e classificação das Propostas, será pelo critério do “**Maior Lance por Item**”, obtido a partir do valor mínimo de **R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais) para o item 01 e R\$ 2.000,00 (dois mil reais) para o item 02**.

47.2 As propostas com valores inferiores ao limite para concessão, serão desclassificadas.

48. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista nesta Concorrência, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, preço ou vantagem baseados nas ofertas das demais licitantes.

49. Não se admitirá proposta que apresentar preços global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que esta Concorrência não tenha estabelecido limites mínimos.

50. À Comissão Permanente de Licitação, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas, bem, ainda, em seus Anexos, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste Edital. No julgamento será aplicado o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006, para o que as microempresas e as empresas de pequeno porte **deverão apresentar seus registros nos órgão competentes**.

DO DESEMPATE

51. No caso de empate entre duas ou mais propostas, será aplicada a regra contida na Lei complementar 123/2006; e caso nenhuma licitante seja micro ou pequena empresa, será efetuado sorteio em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas.

DO RECURSO

52. Observado o disposto no artigo 109 da Lei n.º 8.666/93, a licitante poderá apresentar recurso à Presidente da Comissão Permanente de Licitação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante ou do julgamento das propostas, anulação ou revogação desta Concorrência.

52.1 Para efeito do disposto no § 5º do art. 109 da Lei n.º 8.666/93, ficam os autos desta Concorrência com vista franqueada aos interessados.

53. Interposto, o recurso será comunicado às demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Findo esse período, impugnado ou não o recurso, a Comissão Permanente de Licitação poderá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, reconsiderar a sua decisão ou fazê-lo subir, devidamente informado, a Pró-Reitoria de Administração e Finanças da UNIFAL-MG para encaminhamento ao Magnífico Reitor da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

54. Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da licitante que pretender modificação total ou parcial das decisões da Comissão Permanente de Licitação deverão ser apresentados por escrito, exclusivamente, anexando-se ao recurso próprio.

DA ADJUDICAÇÃO

55. A concessão de uso correspondente ao objeto será adjudicada GLOBALMENTE a uma única empresa por item, depois de atendidas as Condições desta Concorrência.

DO TERMO DE CONTRATO

56. Sem prejuízo do disposto no Capítulo III a IV da Lei n.º 8.666/93, o contrato referente à execução dos serviços, será formalizado e conterà, necessariamente, as Condições já especificadas neste Ato Convocatório.

57. Quaisquer condições apresentadas pela adjudicatária em sua proposta, se pertinentes, poderão ser acrescentadas ao contrato a ser assinado.

DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

58. A Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG convocará, oficialmente, a adjudicatária, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, assinar o contrato sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

59. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.

60. É facultado à Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços atualizados, ou revogar esta Concorrência, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

60.1 a recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades legalmente estabelecidas.

60.1.1 o disposto no item anterior não se aplica às licitantes convocadas nos termos do art. 64, § 2º da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao prazo e preço.

DA GARANTIA E DO SEGURO

61. Será exigida da CONCESSIONÁRIA a apresentação a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, também no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do Contrato, de conformidade com art. 56 e seus parágrafos da Lei nº 8.666/93.

61.1 a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar também Seguro contra incêndio, roubo e intempéries, dos imóveis, objeto desta licitação, no prazo da vigência do Contrato de Concessão de Uso.

DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

62. A execução do contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei n.º 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

63. O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a esta Concorrência.

64. No interesse da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no art. 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

64.1 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários;

64.2 nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido

nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes;

64.3 A Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG poderá alterar unilateralmente o Contrato nos seguintes casos:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos; e
- b) quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites previstos no artigo 65 da Lei de Licitações.

DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

65. A vigência do contrato será de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, conforme previsto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

DOS ENCARGOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG E A LICITANTE VENCEDORA

66. Caberá a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG:

66.1 permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços;

66.2 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável da licitante vencedora;

66.3 acompanhar e fiscalizar, por intermédio de Comissão para tanto formalmente designada;

67. Caberá à licitante vencedora:

67.1 ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas **decorrentes** da execução dos serviços, tais como:

- a) salários;
- b) seguros de acidente;
- c) taxas, impostos e contribuições;
- d) indenizações;
- e) vales-refeição;
- f) vales-transporte; e
- g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

67.2 manter os seus empregados sujeitos às condições de horários de funcionamento da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

67.3 manter, ainda, os seus empregados identificados, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG;

67.4 responder pelos danos causados diretamente à Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG ou a terceiros;

67.5 responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução dos serviços;

67.6 arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG;

DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

68. À licitante vencedora caberá, ainda:

68.1 assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG;

68.2 assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no decorrer do fornecimento e do desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da

Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG;

68.3 assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas a esse processo licitatório e respectivo contrato, originariamente ou vinculados por prevenção, conexão ou contingência; e

68.4 assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta Concorrência.

68.5 Cumprir a legislação relacionada ao comércio, bem como o código de Defesa do consumidor, a legislação da Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes.

69. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos na Condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, nem poderá onerar o objeto desta Concorrência, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

70. Deverá a licitante vencedora observar o seguinte:

70.1 é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG durante a vigência do contrato;

70.2 é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca desta Concorrência, salvo se houver prévia autorização da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG;

70.3 as demais obrigações estão descritas e detalhadas no Termo de Referência, Anexos e Minuta do Contrato.

DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

71. A Concessão será acompanhada e fiscalizada por Comissão, para tanto instituída pela Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, permitida a contratação de terceiros para assisti-la e subsidiá-la de informações pertinentes a essa atribuição.

72. A CONCESSIONÁRIA deverá indicar preposto, a ser submetido à aprovação da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

DAS SANÇÕES

73. O descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará a licitante vencedora à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente.

74. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Concorrência, a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

74.1 advertência;

74.2 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

74.3 suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

74.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

75. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na Condição anterior:

75.1 pela recusa injustificada em assinar o Contrato, exceto aos licitantes convocados nos termos do art. 64, § 2º da Lei 8.666/93;

75.2 pela não apresentação da garantia de que trata este edital;

75.3 pelo descumprimento de alguma das Condições e dos prazos estipulados neste Edital e em sua proposta.

76. Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º

8.666/93.

77. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, em relação a um dos eventos arrolados na Condição 102, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

78. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

DA RESCISÃO

79. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

79.1 - os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

80. A rescisão do contrato poderá ser:

80.1 determinada por ato unilateral e escrito da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a licitante vencedora com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos, salvo no caso do inciso XVII; ou

80.2 amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo nesta Concorrência, desde que haja conveniência para a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG; ou

80.3 judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

81. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

82. A licitante deverá indicar em sua proposta, ou encaminhar até a data de assinatura do contrato, o nome e o número do telefone do seu preposto, que estará sujeito à aceitação da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, para representar a licitante vencedora na execução do contrato.

83. Em caso de dúvida, a interessada deverá contatar a Comissão Permanente de Licitação da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, no Setor de Compras, situado na Rua Gabriel Monteiro da Silva, n.º 700, sala "D 406", Alfenas/MG ou pelos telefones: (35) 3299-1070/3299-1072, e-mail cpl@unifal-mg.edu.br das 07 às 11 e das 13 às 17 horas, para obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

84. É facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, os termos do presente Edital, até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação (Documentação), devendo a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis.

85. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data marcada para recebimento dos envelopes "Documentação" e "Proposta", apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

86. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar desta Concorrência até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. A impugnação interposta deverá ser comunicada à Comissão Permanente de Licitação, logo após ter sido protocolizada no Serviço de Protocolo da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

DA CONCORRÊNCIA

87. A critério da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, esta Concorrência poderá ser anulada, se houver ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado; ou ser revogada, a juízo da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta; ou

87.3 ser a data de abertura dos envelopes "Documentação" e "Proposta" transferida, por

conveniência exclusiva da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

88. Será observado, ainda, quanto ao procedimento desta Concorrência:

88.1 a anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei n.º 8.666/93;

88.2 a nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado, ainda, o dispositivo citado na alínea anterior; e

88.3 no caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

DOS ANEXOS

89. São partes integrantes deste Edital todos os anexos, o Termo de Referência, as plantas e a Minuta do contrato que o acompanham.

DO FORO

90. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Varginha, Seção Judiciária de Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Alfenas, 13 de julho de 2010.

Denis Eduardo Borba Ferreira
Presidente da CPL

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA

A

Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

Ref.: CONCORRÊNCIA nº 01/2010

Abertura dos envelopes: _____

Horário: _____ horas

Pela presente manifestamos nossa submissão aos preceitos legais em vigor especialmente aos da Lei nº 8.666/93 e Decreto Lei nº 9.760/46 e integral concordância e aceitação pelas cláusulas e condições do presente Edital.

02. Propomos contratar em esta Universidade o objeto da presente licitação, obedecendo as estipulações do Edital correspondente, nas seguintes condições:

Valor de Concessão R\$ _____ (_____) mensal.

Tabela de Preços (Anexos XIII e XIV):

Descontos oferecidos aos mensalistas:

Cardápio:

Validade da Proposta: (mínimo de 60 dias).

Local dos Serviços: Item 01 Campus Alfenas da UNIFAL-MG e Item 02 Campus Poços de Caldas.

Prazo de Concessão: 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses (art. 57,II).

Prazo de pagamento: até o 5º dia útil, do mês seguinte vencido.

As licitantes que forem apresentar propostas para os dois itens, objetos desta licitação, deverão entregar 02 (dois) envelopes com as propostas (Proposta – Envelope nº 02), um para cada item.

Os dados da nossa empresa são:

Razão Social: _____;

CNPJ(MF) n.º: _____;

Inscrição Estadual n.º: _____;

Endereço: _____;

Fone: _____;

Fax (se houver): _____;

CEP: _____;

Cidade: _____;

Estado: _____;

Local e data

Assinatura e carimbo
(do representante legal)

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.

ANEXO II

DECLARAÇÃO

Declaramos, em atendimento ao previsto no edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2010, que as informações constantes dos documentos exigidos deverão ser verificadas pelo cadastramento e habilitação parcial da empresa no SICAF.

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observação: - emitir em papel que identifique a licitante.

ANEXO III

DECLARAÇÃO

_____(empresa), CNPJ (CNPJ) nº.
_____, situada _____,
declara sob as penas da Lei que há a superveniência dos seguintes fatos impeditivos da
habilitação na CONCORRÊNCIA n.º 01/2010: (exigida somente em caso positivo).

- 1 - _____
2 - _____

Local e data.

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.
Utilizar quantas linhas forem necessárias.
Declaração exigida somente em caso positivo.

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

.....(empresa), inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observações: emitir em papel que identifique a licitante.
Declaração a ser emitida pela licitante.

ANEXO V

(*) DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP

Declaro sob as penas da Lei, que a empresa _____, inscrita CNPJ sob o nº _____ enquadrada como: () MICROEMPRESA, () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, de acordo com a receita bruta anual, podendo receber o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando ciente da responsabilidade administrativa, civil e penal, em caso de declaração falsa.

_____, em ____ de _____ de 2010.

(representante legal do licitante)

(*) A empresa licitante somente deverá apresentar esta Declaração quando a mesma for enquadrada como tal, de acordo com a legislação específica.

() Apresentar juntamente com esta Declaração a Certidão Simplificada atualizada, ou documento equivalente, emitida pela Junta Comercial Estadual.**

(*) Confeccionado em papel timbrado da empresa ou carimbo com CNPJ.**

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CONCORRÊNCIA 01/2010 – PROCESSO 23087.003278/2010-10

NOME: _____ CPF: _____
RG: _____ EMISSOR: _____ (Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído da _____ (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item 29.5 do Edital de Concorrência 01/2010, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da Concorrência 01/2010 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2010, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência 01/2010 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2010, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2010 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 01/2010 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 01/2010 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 01/2010 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da UNIFAL-MG antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de 2010.

(representante legal do licitante)

ANEXO VII

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Concessão de uso de área, equipamentos, utensílios e instalações próprias da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG, conforme itens abaixo descritos, por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação coletiva, para o fornecimento de café da manhã, refeições do almoço em bandeirão e marmiteira e refeições do jantar, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

ITEM	UNIFAL-MG	OBJETO DE CONCESSÃO
ITEM 1	Alfenas - MG	Restaurante Universitário
ITEM 2	<i>Campus</i> de Poços de Caldas - MG	Cantina e Restaurante Universitário

O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, além da cobertura de despesas com energia elétrica e água, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de contribuir com a permanência e a conclusão de curso dos estudantes da UNIFAL-MG, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários ao pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação;

Considerando a impossibilidade de contratação de servidores cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, dentre outros, por serem cargos extintos;

Considerando que a terceirização oferece aos clientes profissionalização dos serviços, associada a redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando à Universidade foco em seu principal objetivo, o ensino;

Considerando que, no serviço público, os gêneros alimentícios devem ser adquiridos por meio de licitação e que o fornecimento regular das refeições poderia sofrer com a interposição de recursos, dentre outras imposições legais, com consequentes atrasos no fornecimento;

Torna-se necessário a contratação de empresa terceirizada para exploração de serviços de nutrição e alimentação no Restaurante Universitário no Campus da UNIFAL/MG.

3. ESPECIFICAÇÃO

3.1. Local:

ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
1	Restaurante Universitário	762 m ²	UNIFAL/MG, situada à Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
2	Cantina	46 m ²	Campus da UNIFAL/MG, situado à Rodovia José Aurélio Vilela, BR 267, Jardim Country Club – Poços de Caldas – MG
	Restaurante Universitário	806 m ²	

3.2. Funcionamento:

- Ininterrupto, de segunda-feira a sábado, inclusive em feriados, recessos e férias escolares;
- O café da manhã deverá ser servido no horário de 06:00 horas às 07:30 horas, de segunda-feira a sábado;

- O almoço deverá ser servido no horário de 11:00 horas às 13:30 horas, de segunda-feira a sábado;
- O jantar deverá ser servido no horário de 18:00 horas às 19:30 horas, de segunda a sexta-feira;
- Durante o período de férias escolares os restaurantes poderão servir apenas a refeição do almoço;
- No Restaurante de Alfenas – MG, não poderão ser produzidos e comercializados outros tipos de lanches e refeições; caso seja do interesse da licitante vencedora, a mesma poderá comercializar, somente sucos naturais e refrigerantes, apenas durante o período de distribuição das refeições, conforme o preço de mercado;
- A cantina de Poços de Caldas – MG poderá vender pratos executivos e, ou, mais elaborados que os comercializados no Restaurante.

3.3. Quantidade estimada e tipo de refeições a serem servidas:

ITEM	LOCAL	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
ITEM 1	Alfenas - MG	600	1200	600
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	200	400	200

- Aos sábados, a estimativa de refeições para o almoço chega em torno de 200 refeições em Alfenas e 50 refeições em Poços de Caldas;
- A indicação deste quantitativo não constitui qualquer obrigação presente ou futura por parte da UNIFAL/MG, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora;
- Em períodos de férias e recessos escolares o número de refeições ficará reduzido.

3.4. Valor da concessão: o preço mensal mínimo fixado para objeto da Concessão é de:

ITEM	LOCAL	OBJETO DE CONCESSÃO	PREÇO MENSAL MÍNIMO
ITEM 1	Alfenas - MG	Restaurante Universitário	R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais)
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	Cantina e Restaurante Universitário	R\$ 2.000,00 (dois mil reais)

- Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à **CONCESSIONÁRIA**, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.
- No período de férias, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a **CONCESSIONÁRIA** não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos dos períodos de paralisação.

4. EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

4.1. Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação comercializada, higiene ambiental e pessoal, variação de cardápio, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários, nos termos do Anexo I.

4.2. O Restaurante Universitário será de uso prioritário para atendimento aos estudantes, sendo permitido o uso também por servidores, prestadores de serviços, pacientes das clínicas da UNIFAL/MG e público externo, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.

4.3. O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, após 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

4.4. O preço inicial do cardápio básico praticado no início da execução do contrato, bem como de todos os produtos comercializados na Cantina, somente poderão sofrer reajustes após análise e aprovação, pela Comissão Fiscalizadora, das justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA, devidamente acompanhadas da Planilha de Custos e Formação de Preços, sendo os produtos da cantina avaliados conforme o preço de mercado vigente.

4.5. É proibida a venda de bebidas alcoólicas ou artigos fumíferos nas dependências do

RESTAURANTE e da CANTINA, respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL/MG.

4.6. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA – a licitante interessada deverá apresentar, durante a fase de habilitação, no mínimo 1 (um) atestado, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado, nos quais comprove ter capacidade de fornecimento de, no mínimo, 500 (quinhentas) refeições diárias. Caso a empresa não tenha como apresentar o ATESTADO, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, a mesma poderá fazê-lo de próprio punho, sendo garantido à UNIFAL/MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.

4.7. Os serviços da CONCESSIONÁRIA estarão sob a responsabilidade técnica de nutricionista, que deverá permanecer no RESTAURANTE, no mínimo 08 (oito) horas diárias, sendo que aquela, no ato da assinatura do contrato, deverá comprovar que possui este profissional, detentor de atestado de responsabilidade técnica, devidamente registrado na Entidade competente, para 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. Apresentar registro junto ao órgão de fiscalização profissional, por meio da apresentação da Certidão de Registro e Quitação, expedida pela entidade competente, bem como Carteira de Trabalho ou Contrato de Prestação de Serviços que comprove vínculo.

4.8. A CONTRATANTE manterá em seu quadro de pessoal uma nutricionista que atuará, juntamente à Comissão Fiscalizadora, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, observando o cumprimento das condições do contrato estabelecido entre as partes.

4.9. A UNIFAL arcará, em sua totalidade ou em parte, com a refeição dos alunos beneficiários de auxílio alimentação, conforme quantidades apresentadas à CONCESSIONÁRIA.

- A CONCESSIONÁRIA receberá mensalmente a lista de alunos beneficiários e realizará controle diário de fornecimento de refeições;
- O aluno se identificará por meio de documento de identidade e assinará a lista diariamente;
- A lista deverá ser entregue diariamente, nos locais identificados abaixo, até às 08:00 horas do dia subsequente, exceto aos sábados que deverá ser entregue na segunda-feira:

ITEM	UNIFAL-MG	LOCAL DE ENTREGA DIÁRIA DA LISTA DE PRESENÇA
ITEM 1	Alfenas - MG	Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE Pavilhão “R”, sala 104 – Sede Provisória
ITEM 2	Campus de Poços de Caldas - MG	Secretaria Acadêmica A/C: Leida Ramos de Andrade

- Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos no mês anterior. A empresa licitante, de posse do Ofício de confirmação da PRACE, emitirá nota fiscal referente ao valor total das refeições fornecidas naquele mês.

4.10. A CONTRATANTE poderá subsidiar um percentual do valor da refeição comercializada para os alunos que não usufruam do auxílio alimentação, procedendo o pagamento conforme número mensal de refeições vendidas para este público, conferidos pelo fiscal do contrato e o preposto da CONCESSIONÁRIA diariamente.

4.11. Oferecer a opção de o usuário comprar a refeição do almoço em marmitex, para consumir fora das dependências do Restaurante Universitário, sem custo adicional.

4.12. Oferecer desconto aos usuários que comprarem antecipadamente os tickets refeição do mês correspondente.

4.13. Oferecer desconto à UNIFAL-MG pelo pagamento mensal das refeições servidas aos alunos de que trata o Item 4.9. Este desconto deverá ser apresentado no ato da proposta.

4.14. Com relação a concessão de uso no campus de Poços de Caldas, a área do Salão do Restaurante deverá ser disponibilizada para uso dos alunos durante todo o dia, sendo reservado à CONCESSIONÁRIA uma hora antes e após as refeições para limpeza e higienização do local.

5. CARDÁPIOS E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1. O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pela concessionária, prevendo-se substituições, com respectivos consumos “per capita”, frequência de utilização e padrão, conforme Anexos.

5.2. As preparações a serem comercializadas na Cantina, referente ao ITEM 2, devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas nos Anexos.

5.3. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à PRACE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a CONCESSIONÁRIA, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à Contratante e esta as aceite.

5.4. O cardápio semanal deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante.

5.5. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico, referente à porção de cada preparação oferecida no balcão de distribuição..

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

5.7. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa do fiscal, devendo a CONCESSIONÁRIA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.8. A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas, utilizando-se talheres de inox (garfos, facas e colheres) e bandejas estampadas para refeição, porcionadas no momento da distribuição.

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

- As saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal;
- O prato principal, guarnição, acompanhamentos e suco serão porcionados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA conforme porção padronizada;
- O suco deverá ser preparado com água filtrada ou mineral e fornecido em copo descartável com capacidade de 200ml;
- A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, sendo esses utensílios colocados em “display” apropriado;
- A CONCESSIONÁRIA deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo um vinagrete. Deverão ser disponibilizados também, demais temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, disponibilizar farofa simples e galheteiro com sal;
- Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações. A manutenção dos diversos equipamentos e material especial será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer equipamento ou material especial do RESTAURANTE para conserto deverá ser comunicada, previamente, à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG que se incumbirá dos controles e registros necessários.

6.2. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

6.3. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Comissão Fiscalizadora da

UNIFAL/MG.

6.4. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar e manter os seguros 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 (raio, enchente, tremores etc), quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONCESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONCESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL/MG, para dar início à reparação do dano. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONCESSIONÁRIA à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE/UNIFAL/MG. Os equipamentos, utensílios e o espaço físico disponíveis estão avaliados conforme valores abaixo:

ITEM	LOCAL	EQUIPAMENTOS	UTENSÍLIOS
ITEM 1	Alfenas - MG	R\$ 234.000,00 (duzentos e trinta e quatro mil reais) Relação Anexa	R\$ 92.200,00 (noventa e dois mil e duzentos reais) Relação Anexa
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	R\$ 205.700,00 (duzentos e cinco mil e setecentos reais) Relação Anexa	R\$ 35.600,00 (trinta e cinco mil e seiscentos reais) Relação Anexa

6.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter no RESTAURANTE e na CANTINA, quando for o caso, o registro de inspeção sanitária das Prefeituras Municipais, bem como alvarás de funcionamento, além de 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 UNIFAL/MG, 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.

6.6. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10 de março de 1999, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9 de setembro de 2008; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato. Esses documentos devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários. Visando também a qualidade deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle).

6.7. Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, com crachá de identificação, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

6.8. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA 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 em número suficiente para seus funcionários. A CONCESSIONÁRIA deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONCESSIONÁRIA.
- 6.9.** Abastecer os banheiros dos seus funcionários e dos seus usuários com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal, dispensers para papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido e álcool.
- 6.10.** Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) equipamento com dispenser para papel-toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos, saboneteira dosadora para sabonete líquido inodoro e outra para álcool, além de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.
- 6.11.** O balcão de distribuição deverá conter bandejas, talheres e guardanapos suficientes para cada cliente e copos descartáveis de boa qualidade para suco (200ml).
- 6.12.** Fica a critério de a CONCESSIONÁRIA oferecer sobremesas e incrementar o cardápio em datas comemorativas, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico.
- 6.13.** Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da UNIFAL/MG, esse número poderá ser ampliado, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da CONTRATANTE. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.
- 6.14.** Manter sempre atualizada e em local visível a tabela de preços e a escala de serviço mensal do pessoal que opera no RESTAURANTE e CANTINA, quando for o caso, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- 6.15.** Zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, sendo a mesma equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.
- 6.16.** Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIFAL/MG, 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 PRACE/UNIFAL/MG, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.
- 6.17.** Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG. Para os funcionários que trabalham na área de higienização de bandejas e utensílios, ou outra área com intensa carga de ruídos, deverá ser apresentado o resultado de audiometria. 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.
- 6.18.** Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL/MG ou terceiros 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.
- 6.19.** Manter na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, trimestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários. Em ambos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 6.20.** 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. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- 6.21.** Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água e energia

elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIFAL/MG, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas.

6.22. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, 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.

6.23. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA 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.

6.24. Manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

6.25. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato da Cessão de Uso.

6.26. Permitir a utilização das instalações do RESTAURANTE e da CANTINA, quando for o caso, 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 CONCESSIONÁRIA.

6.27. O RESTAURANTE somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIFAL/MG totalmente isenta dessas responsabilidades.

6.28. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados ao RESTAURANTE e à CANTINA, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL/MG 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.

6.29. Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

6.30. 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 CONCESSIONÁRIA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

6.31. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

6.32. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONCESSIONÁRIA, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso, sendo que a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como da cozinha, na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o período citado.

6.33. Durante a execução do serviço a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo 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 6 (seis) meses e disponível para consulta pela UNIFAL/MG e autoridades sanitárias.

6.34. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em

recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.

6.35. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da contratante.

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

6.37. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.

6.38. 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.

6.39. Fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados.

6.40. Fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na cantina, no caso do ITEM 2, com seus respectivos preços, para a Comissão Fiscalizadora realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na cantina, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

7.1. Indicar comissão para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, juntamente com a nutricionista da CONTRATANTE.

7.2. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

7.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável Técnico da licitante vencedora.

7.4. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos e utensílios disponibilizados.

7.5. Autorizar a CONCESSIONÁRIA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.

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

8. FISCALIZAÇÃO

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

8.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras para avaliação microbiológica.

8.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

8.3. Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela CONCESSIONÁRIA.

8.4. Comunicar por escrito à CONCESSIONÁRIA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

8.5. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários 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.

8.6. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados.

8.7. Aprovar as notas fiscais emitidas pela CONCESSIONÁRIA, referentes ao fornecimento de refeições aos alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas a este público.

8.8. A Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONCESSIONÁRIA, devendo:

- a) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

8.9. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

8.10. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

9. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato de cessão de uso terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme previsto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento do valor mensal contratado referente à cessão de uso e os valores correspondentes ao consumo mensal de água, energia elétrica e outros devidos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser efetuados até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU. A GRU é modelo padrão de guia emitida através da internet no site: www.tesouro.fazenda.gov.br.

10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o décimo dia útil, o recolhimento do encargo mensal.

11. VISTORIA

A licitante interessada em participar da concorrência **DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE VISTORiar O LOCAL** objeto da concessão, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes das instalações e equipamentos que poderão afetar o custo e as exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas. **A DECLARAÇÃO DE VISTORIA** (conforme Anexo XII) deverá ser emitida pela empresa licitante, devidamente assinada pelo seu representante legal e com o visto do servidor responsável. Os projetos referidos à esta licitação serão disponibilizados para os interessados que fizerem a vistoria, através de e-mail compras@unifal-mg.edu.br.

A vistoria deverá ser realizada conforme o seguinte calendário, sendo agendada previamente pelo telefone (35) 3299-1074 ou por meio do e-mail restaurante@unifal-mg.edu.br:

ITEM	LOCAL	DATA E HORÁRIO DA VISTORIA
ITEM 1	Alfenas - MG	___/___/2010 – De 08 às 11h e de 13 às 16h
ITEM 2	Campus de Poços de Caldas - MG	___/___/2010 – De 09 às 15h

12. PROPOSTA DE PREÇOS

- Deverá ser acompanhada da Planilha de Custo e Formação de Preços, na qual constará, juntamente com o valor cotado mensal da concessão de uso, informações de custo dos gêneros alimentícios, aluguel, gastos com pessoal, água, energia elétrica, gás, materiais de limpeza, descartáveis e outros;
- O preço unitário da refeição deverá incluir todos os custos/benefícios, tributos e encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, mão-de-obra, bem como insumos a serem empregados no preparo e fornecimento das refeições;
- O julgamento e classificação das Propostas será pelo critério do “**Maior Lance**”, obtido a partir do valor mínimo referente à concessão mensal:

ITEM	LOCAL	OBJETO DE CONCESSÃO	PREÇO MENSAL MÍNIMO
ITEM 1	Alfenas - MG	Restaurante Universitário	R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais)
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	Cantina e Restaurante Universitário	R\$ 2.000,00 (dois mil reais)

- O maior preço aceitável para as refeições será de **R\$ 0,70** para o café da manhã, **R\$ 4,40** para o almoço e **R\$ 2,75** para o jantar e alimentos da CANTINA conforme ANEXO XIII do Termo de Referência.

ANEXO VIII

AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PELOS CLIENTES

ITENS	EXPECTATIVAS		
	ABAIXO	DENTRO	ACIMA
Pessoal / Equipe			
Atendimento aos Clientes			
Higiene Pessoal			
Higiene Ambiental			
Agilidade			
Qualidade das Refeições			
Quantidade das Refeições			
Variação do Cardápio			
Serviços			
TOTAL DE PONTOS			

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: Quando todos ou quase todos os itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (90% a 100%)

BOM: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (70% a 89%)

REGULAR: Quando a metade dos itens da avaliação estiver dentro das expectativas e o restante abaixo (50% a 69%)

SOFRÍVEL: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiver abaixo das expectativas (menor que 50%)

ANEXO IX

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO POR REFEIÇÕES

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

CAFÉ DA MANHÃ:

1. CAFÉ COM LEITE
2. PÃO COM MARGARINA

ALMOÇO:

3. PRATO PRINCIPAL (Com opção de preparação à base de ovo)
4. GUARNIÇÃO (Legume quente)
5. SALADA (2 tipos)
6. ARROZ
7. FEIJÃO
8. SUCO

JANTAR:

9. UMA DAS OPÇÕES POR DIA: SOPA OU CALDO OU SALGADO ASSADO RECHEADO COM CARNE OU MASSAS DIVERSAS
10. SUCO

ANEXO X – Parte A1

QUALIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO EM PESO OU VOLUME POR UNIDADE SERVIDA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

COMPOSIÇÃO MÍNIMA POR REFEIÇÃO - ALMOÇO

TIPOS DE PREPARAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	PORÇÃO POR CLIENTE	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
<u>Prato Principal:</u> Carne Bovina	Coxão mole, lagarto, patinho, alcatra, filé, contra-filé, acém, fraldinha, peito	140 a 230 gramas (dependendo da preparação)	1 porção	2x/semana
<u>Prato Principal:</u> Carne Suína	Pernil, lingüiça, lombo, costelinha	140 a 230 gramas (dependendo da preparação)	1 porção	2x/semana
<u>Prato Principal:</u> Aves	Peito, filé, coxa e sobrecoxa	140 a 230 gramas (dependendo da preparação)	1 porção	1x/semana
<u>Prato Principal:</u> Pescados	Filé sem espinhos	140 a 180 gramas (dependendo da preparação)	1 porção	1x/semana
<u>Prato Principal:</u> Diversos	Feijoada	200 gramas	1 porção	2x/mês
<u>Prato Principal:</u> Opção	Preparação à base de ovo: frito, omelete, pochê, cozido	50 a 100 gramas (dependendo da preparação)	1 porção	Diária
Guarnição	Legumes em geral gratinados, refogados, assados, cremes, tortas e suflês	80 gramas	1 porção	Diária, sem repetição do tipo de legume na semana
Arroz	Longo fino tipo 01, agulhinha	250 gramas	1 porção	Diária
Feijão	Carioquinha, roxo, vermelho e preto tipo 1	150 gramas	1 porção	Diária
Salada	Vegetal folhoso: mínimo 01 Vegetal cru ou cozido ou fruta: mínimo 01	100 gramas	Livre	Diária, respeitando a preferência da maioria
Bebidas	Suco de fruta	200 ml	1 porção	Diária

PESO MÍNIMO DO BANDEJÃO OU MARMITEX: 700 gramas

Será permitido o uso de carnes de 2ª qualidade e/ou com osso apenas 3 vezes na semana, sem utilização de embutidos, quibes, almôndegas, steaks e carnes desfiadas.

ANEXO X – Parte A2

QUALIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO EM PESO OU VOLUME POR UNIDADE SERVIDA NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

COMPOSIÇÃO MÍNIMA POR REFEIÇÃO – CAFÉ DA MANHÃ

TIPOS DE PREPARAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	PORÇÃO POR CLIENTE	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
Café em Pó	Embalado a vácuo	50 ml	1 porção	Diária
Leite	Pasteurizado tipo B ou C	150 ml	1 porção	Diária
Pão	Francês	50 gramas	1 porção	Diária
Margarina	Sem gorduras trans	10 gramas	1 porção	Diária

COMPOSIÇÃO MÍNIMA POR REFEIÇÃO – JANTAR

TIPOS DE PREPARAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	PORÇÃO POR CLIENTE	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
Sopas	Com legumes, carnes e/ou macarrão	300 gramas	1 porção	Quinzenal ou 1x/semana
Caldos	De leguminosas ou legumes com carnes e outros	300 gramas	1 porção	Quinzenal ou 1x/semana
Massas	Lasanha, nhoque, ravioli, capeleti, canelone, espaguete e outras	300 gramas	1 porção	2x/semana
Salgados	Assados e recheados com carne ou sanduíches naturais	200 gramas	1 porção	1 a 2x/semana
Bebidas	Suco de fruta	200 ml	1 porção	Diária

ANEXO X – Parte B**DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO****RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

CAFÉ DA MANHÃ	Café com Leite, Pão com Margarina
----------------------	-----------------------------------

ALMOÇO	PRATO PRINCIPAL	OPÇÃO	GUARNIÇÃO	SALADA	ARROZ	FEIJÃO	SUCO
SEGUNDA	Pernil Assado com Molho	Ovo Frito	Mandioca Ensopada	Couve Refogada Vinagrete	Simples	Simples	Abacaxi
TERÇA	Carne de Panela	Ovo Cozido	Abobrinha ao Alho e Óleo	Acelga Cenoura Cozida	Simples	Simples	Maracujá
QUARTA	Filé de Peixe à Dorê	Omelete de Queijo	Creme de Milho	Brócolis Tomate	Simples	Simples	Caju
QUINTA	Strogonoff Bovino	Ovo Pochê	Batata Palha	Alface Pepino	Simples	Simples	Laranja
SEXTA	Costelinha de Porco	Omelete de Presunto	Inhame Ensopado	Repolho Beterraba Ralada	Simples	Simples	Manga
SÁBADO	Coxa e Sobrecoxa Ensopadas	Ovo Cozido	Torta de Legumes	Alface Berinjela	Simples	Simples	Goiaba

JANTAR	PRATO PRINCIPAL	SUCO
SEGUNDA	Sopa de legumes com carne desfiada e macarrão	Abacaxi
TERÇA	Salgado: pão de queijo recheado com pernil	Limão
QUARTA	Massa: Espaguete à bolonhesa	Caju
QUINTA	Caldo de mandioca	Laranja
SEXTA	Massa: Lasanha de presunto e queijo	Uva

ANEXO XI**DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO MÍNIMO – CANTINA – POÇOS DE CALDAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO
1	ÁGUA MINERAL	500 ml
2	BALAS	05 a 10 g
3	BOLACHA RECHEADA	130 g
4	BOLOS	100 g
5	CAFÉ COM LEITE	200 ml
6	CAFÉ PURO	80 ml
7	CALDO DE FEIJÃO	250 ml
8	CANJICADA OU ARROZ DOCE	250 ml
9	CHOCOLATES	30 g
10	HALLS	34 g
11	IOGURTE	50 g
12	LASANHA OU OUTRAS MASSAS	250 g
13	LEITE PURO	200 ml
14	LEITE COM ACHOCOLATADO	200 ml
15	MISTO QUENTE	90 g
16	PÃO COM MANTEIGA	60 g
17	PÃO DE QUEIJO	80 g
18	PIZZA	80 g
19	REFRIGERANTES DIVERSOS	350 ml
20	REFRIGERANTES DIVERSOS	600 ml
21	REFRIGERANTES DIVERSOS	290 ml
22	SALADA DE FRUTAS	250 ml
23	SALGADO ASSADO	90 g
24	SALGADO FRITO	90 g
25	SANDUICHE NATURAL	150 g
26	SUCO DE FRUTA NATURAL	300 ml
27	TORTAS SALGADAS E DOCES	90 g
28	GOMAS DE MASCAR DIVERSAS	8 g
29	VITAMINA DE FRUTAS	300 ml

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAMOS, em atendimento Edital CONCORRÊNCIA nº _____/2010, que, por intermédio do _____, portador do CPF (MF) nº _____ e do RG nº _____, devidamente credenciado por nossa empresa _____, vistoriou o local destinado a instalação do Restaurante Universitário da UNIFAL/MG, Campus de Alfenas, objeto da Concorrência nº _____/2010, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas e dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e respectiva operação do empreendimento.

DECLARAMOS, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja vencedora.

Alfenas, _____ de _____ de 2010.

Nome e assinatura do representante legal da empresa

Visto em ____/____/2010.

Carimbo e assinatura do servidor da UNIFAL-MG

ANEXO XIII**TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA – CANTINA – POÇOS DE CALDAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
1	ÁGUA MINERAL	500 ml	R\$ 1,00
2	BALAS	05 a 10 g	R\$ 0,05
3	BOLACHA RECHEADA	130 g	R\$ 1,50
4	BOLOS	100 g	R\$ 1,00
5	CAFÉ COM LEITE	200 ml	R\$ 1,00
6	CAFÉ PURO	80 ml	R\$ 0,50
7	CALDO DE FEIJÃO	250 ml	R\$ 2,00
8	CANJICADA	250 ml	R\$ 1,50
9	CHOCOLATES	30 g	R\$ 1,50
10	HALLS	34 g	R\$ 1,00
11	IOGURTE	50 g	R\$ 1,50
12	LASANHA	250 g	R\$ 2,00
13	LEITE PURO	200 ml	R\$ 0,50
14	LEITE COM ACHOCOLATADO	200 ml	R\$ 1,00
15	MISTO QUENTE	90 g	R\$ 2,50
16	PÃO COM MANTEIGA	60 g	R\$ 1,00
17	PÃO DE QUEIJO	80 g	R\$ 1,00
18	PIZZA	80 g	R\$ 1,50
19	REFRIGERANTES	290 ml	R\$ 1,50
20	REFRIGERANTES	350 ml	R\$ 2,50
21	REFRIGERANTES	600 ml	R\$ 3,00
22	SALADA DE FRUTAS	250 ml	R\$ 2,00
23	SALGADO ASSADO	90 g	R\$ 1,70
24	SALGADO FRITO	90 g	R\$ 1,70
25	SANDUICHE NATURAL	150 g	R\$ 3,00
26	SUCO DE FRUTA NATURAL	300 ml	R\$ 2,00
27	TORTAS	90 g	R\$ 1,50
28	GOMA DE MARCAR (Trident)	8 g	R\$ 1,20
29	VITAMINA DE FRUTAS	300 ml	R\$ 2,00

ANEXO XIV**TABELA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS - RESTAURANTES****MAIOR PREÇO ACEITÁVEL POR REFEIÇÃO**

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS POR REFEIÇÃO				
CUSTOS	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	
Gêneros Alimentícios	R\$ 0,47	R\$ 2,31	R\$ 1,40	
Gêneros Descartáveis	R\$ 0,04	R\$ 0,06	R\$ 0,06	
Material de Limpeza	R\$ 0,03	R\$ 0,14	R\$ 0,09	
Despesas Diversas	R\$ 0,00	R\$ 0,29	R\$ 0,29	
Mão de Obra	R\$ 0,00	R\$ 0,58	R\$ 0,28	
Custos e Despesas Indiretas (7,75%)	R\$ 0,04	R\$ 0,26	R\$ 0,16	
Lucro Bruto (10%)	R\$ 0,05	R\$ 0,34	R\$ 0,21	
Despesas Fiscais:	PIS/PASEP (1,65%)	R\$ 0,01	R\$ 0,05	R\$ 0,03
	COFINS (7,6%)	R\$ 0,04	R\$ 0,26	R\$ 0,16
	ISS (3%)	R\$ 0,02	R\$ 0,10	R\$ 0,06
PREÇO FINAL MÁXIMO	R\$ 0,70	R\$ 4,40	R\$ 2,75	

ANEXO XV**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – ALFENAS – MG****LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS POR SETOR****1. Setor de Recepção/Pré-Higienização de Matéria-Prima**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
01	Balança eletrônica digital de plataforma modelo B-650, com capacidade de 600Kg, divisão de 200g. Plataforma: 1,50x1,50 cm, com suporte para indicador em aço carbono e inox compatíveis com todos os indicadores; rampas de acesso laterais; nivelamento dos pés pela parte superior, sistema de pés com auto correção; células de carga com proteção IP-67. Garantia de 12 meses. Assistência técnica na cidade. Selada e aprovada pelo INMETRO.	2	LÍDER
02	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	1	SOLUTION
03	Esguicho de lavagem. Tubo flexível com proteção em aço inox e pistola com acionamento vertical, oferecendo maior mobilidade nos processos de pré-lavagem. Pode ser instalado em pia (tampo) ou parede. Altura de 670mm e Largura de 450mm. Para uso com água fria ou quente. Conexão padrão de 1/2" BSP (acompanhado de bucha de redução de 3/4" para 1/2" para quando forem instalados em paredes).	1	TRITURAC
04	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	2	ECO PALLET

2. Setores de Armazenamento**2.1) Despensa Seca**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
05	Balança de mesa eletrônica. Capacidade/Divisão: 15Kg/5g. Possui carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência; Suporte do prato em alumínio injetado. Visor duplo com LEDS. Entrada para bateria automotiva de 12 V.	1	BALMAK
06	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	1	SOLUTION
07	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	4	-
08	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	4	ECO PALLET

2.2) Câmaras Frias

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
09	Câmara fria de congelamento - temperatura de saída de até -18° C e capacidade de 14m³ com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA). Modelo: CFC-RV, procedência nacional.	1	REVIFRIO
10	Câmara fria de resfriamento – temperatura mínima de saída de produto de 0°C e de entrada a partir de 3°C e capacidade de 14 m³, com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA).	1	ARTFRIO
11	Estantes em aço inoxidável com prateleira em chapa lisa AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	4	-
12	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	4	ECO PALLET

3. Setores de Pré-preparo

3.1) Pré-Preparo de Vegetais e Cereais

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
13	Balança de mesa eletrônica. Capacidade/Divisão: 15Kg/5g. Possui carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência; Suporte do prato em alumínio injetado. Visor duplo com LEDS. Entrada para bateria automotiva de 12 V.	1	BALMAK
14	Carro para lavagem de cereais (60 a 80L). Caçamba tipo basculante, chapa de aço inoxidável AISI 304 - 18.8, abertura na parte superior para escoamento água. Tela perfurada em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, própria para escoamento de água, não permitindo a passagem de grãos. Rodízios revestido em borracha substituível, tipo giratórios. Mancal e eixo de apoio em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, fixados em montagem em aço inoxidável. Modelo: CLC-60	1	COZIL
15	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	1	SOLUTION
16	Descascador Industrial de Legumes e Tubérculos (DB25 HD). Especial para: Batatas, Cenouras, Chuchus e diversos produtos a serem descascados em curto espaço de tempo. Características: Acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; Alimentação pela parte superior; Descarga através de porta com sistema de trava especial simplificada; Remoção do resíduo por água corrente; Corpo fabricado em ferro fundido; Revestimento lateral com	1	SKYMSSEN

	abrasivo; sistema de transmissão por meio de corrente; Disco abrasivo removível; Tampa superior em alumínio fundido. Capacidade mínima de Produção: Tempo de operação aproximado: 2 minutos; Produção por operação: 17/20Kg/ciclo; Produção horária: 500/600Kg/h; Potência Elétrica: - Motor: Potência elétrica de alta performance de no mínimo 0,5Cv, 8-870Rpm - blindado contra poeira e jato d'água tipo TFVE. Grau de proteção I.P 55 - ABNT; - Tensão: 220/380/440 Volts, trifásico, 60Hz (opcional 50Hz); Dimensões: (diâmetro x altura) 560x825mm, Peso aproximado: 140 Kg Pontos Hidráulicos: Entrada de água = 1/2"; Saída de esgoto = 2".		
17	Liquidificador industrial com copo para, no mínimo, 8 litros, totalmente produzido em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Potência: 0,5 Hp, Frequência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões: 70x30x25 cm (AxCxP). Consumo: 0,36 kw/h. Peso líquido: 9 kg, Peso bruto: 10,1 kg. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm.	1	SIEMSEN
18	Processador de alimentos - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Acompanha no mínimo: 6 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm), um ralador; e uma vasilha coletora em metal polido. Características: Potência: 0,33 hp, Frequência: 60 hz, Tensão: 110/220V. Dimensões: 61x32x44 cm (AxCxP). Consumo: 0,24 Kw/h. Peso líquido: 18,4 Kg, Peso bruto: 22 Kg. Rotação do disco: 438 rpm. MODELO: PA-7SE	1	SIEMSEN
19	Triturador industrial com suporte, capacidade de 15L. Copo feito em inox. Faca em inox, afiada. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Motor: 1,5cv - 60hz.	1	SIEMSEN

3.2) Pré-Preparo de Carnes

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
20	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	1	SOLUTION
21	Fatiador automático de frios. Base em alumínio fundido, afiador incorporado. Carro corta frios, encosto e proteção galvanoplástica em aço inoxidável. Lâmina fabricada em aço temperado com tratamento superficial anti-oxidante. Todas as partes em contato com alimentos são de aço inoxidável. Carro adequado e de fácil manejo, para o corte de embutidos de todos os tamanhos e formas. Regulador da espessura de fatia graduado, permitindo corte até 25 mm. Capacidade de corte até diâmetros de 210 mm x 320 mm de comprimento. Transmissão da lâmina por correias e do carro porta-frios por corrente. Pés anti-derrapantes. Motor de 1/3 CV. Modelo: CFTA 300	1	SKYNSEM
22	Picador de carne inox, boca 22. Capacidade de Moagem: 300 Kg/h. Dimensões: 70x35x40 cm (AxCxP). Peso Líquido: 39,5 Kg. Peso Bruto: 47,3 Kg. Motor monofásico 4 pólos de 1 hp. Tensão: 110 / 220V. Frequência: 60Hz. Modelo: PCP22	1	SKYNSEM

4. Setor de Cocção

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
23	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases, com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor confeccionadas em aço carbono, com revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento herméticos (sob pressão). Capacidade: 200 litros. Consumo: 2,2Kg/h. Modelo: C200-RV. Procedência Nacional.	2	REVIFRIO
24	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor, confeccionado em aço carbono, revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento hermético (sob pressão). Capacidade: 500 litros. Consumo: 2,2Kg/h	1	EMCOP
25	Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural, painel frontal e gabinete 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 mecânica/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 900x900x900 mm.	2	TOPEMA
26	Coifa em aço inox AISI 304, chapa 18, medindo 150x100cm. Exaustor trifásico 200V, 60Hz, 1/2HP, vazão 3.600m³/h, pressão 30mmCA, rotação 1750rpm. Filtro eletrostático, módulo coletor e filtro de tela, todos em alumínio; gerador de alta tensão e ponte retificadora com proteção. Controle anti-poluente simultâneo de gases, partículas, vapores, óleos, gorduras e odores, barreira preventiva, permitindo a descarga do ar tratado.	1	-
27	Extintor portátil de agente úmido, em aço inox, classe K. Capacidade de 6 litros. Agente: solução de acetato de	1	PROTEGE

	potássio. Aplicador: mangote com bico do tipo spray. Peso aproximado (com carga) de 10 quilogramas. Tempo de descarga estimado de 90 segundos. Com selo do INMETRO.		
28	Fogão industrial a gás com 08 queimadores - Tampo superior, estrutura do monobloco e pés em inox, dotado de bandejas aparadoras de resíduos, estrutura em perfil "L", pés com sapatas niveladoras em polietileno, prateleira inferior gradeada em perfil "U", equipamento construído inteiramente em aço inoxidável. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa), confeccionado em ferro fundido extra reforçado. Grelhas termodinâmicas, estruturais em aço com tratamento térmico para alta temperatura. Acendimento através de registros apis (com tubo coletor ou com botoeiras em baquelite). Opções de instalações: centro de cozinha. Dimensões: 1580x840x900mm	1	ELVI
29	Forno Industrial a gás com 3 câmaras. Forno totalmente em aço inoxidável AISI-304-18/8 (interno e externo) extra reforçado. Indicado para assar diversos tipos de alimentos. Câmara interna em aço inox AISI-304-18/8, dimensionada para receber recipientes GN 2/1 e dotada de trilhos reguláveis. Com isolamento em mantas de lã de vidro; aquecimento através de queimadores tubulares perfurados e confeccionados em aço carbono. O acendimento através de registros do tipo "apis" com botoeiras, com sapatas niveladoras em polietileno. Dimensões aproximadas de 880x845x1650mm. Modelo: FIG3-RV, procedência nacional.	2	REVIFRIO
30	Frigideira basculante a gás - Tampo superior e gabinete/meia saia confeccionado em aço inoxidável, pés com sapatas niveladoras em polietileno,. Cuba: laterais em aço inoxidável e fundo em aço carbono, com acionamento manual ou elétrico. Estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "L", confeccionado em aço carbono. Aquecimento através de queimadores tubulares perfurados, confeccionado em aço carbono, gás GLP ou canalizado através de galerias de queimadores tubulares com comando pressurizado. Dimensões: 1000x1000x850 mm. Capacidade: 80 litros. Consumo Mínimo: 2,4Kg/h. Modelo: FB80-RV. Procedência nacional.	1	REVIFRO

5. Setor de Distribuição – Refeitório

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
31	Balcão de apoio. Módulo de distribuição para apoio de talheres e bandejas; confeccionado em aço inox, com 3 furos para colocação de talheres; com pés reguláveis Modelo: BTB – 1003. Procedência: Nacional.	1	ALJA
32	Balcão de distribuição. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de banho-maria executado em chapa de aço inoxidável, 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 tem 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água, e	1	SORINOX

	<p>capacidade para receber até 06 GNs 1/1x100mm. 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 com aparador salivar inclinado fixado nos dois lados, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham o produto: 06 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: 1500x1200x900mm (CxLxH). Modelo: BDA-06C</p>		
33	<p>Balcão de distribuição resfriado. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de pista fria refrigerada executada em chapa de aço inoxidável rebaixada, própria para receber até 04 GNs 1/1x100mm. A pista fria tem em sua parte inferior serpentina em tubo de cobre eletrolítico isolado termicamente em poliuretano injetado sob pressão. Gabinete inferior neutro provido de cabine com porta veneziana para alojamento do conjunto frigorífico. 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 com aparador salivar inclinado, fixado nos dois lados e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Sistema de refrigeração através de conjunto frigorífico instalado em cabine lateral com janela veneziana, formado por compressor hermético de 1/4HP, 220V, 60hz, com controle de temperatura entre 0° a 7°C através de termostato e lâmpada piloto. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C</p>	2	SORINOX
34	<p>Bebedouro de Água, de pressão, em aço inoxidável. Sistema de filtração sintetizado de dupla filtragem; termostato externo, com regulagem de temperatura entre 15° a 4°C. Gabinete em aço inox sem emendas; Base em plástico polipropileno de alto impacto; Pia em aço inox polido; Conexões hidráulicas internas em material atóxico; Torneiras para copo e jato cromadas com regulagem de jato d'água; Vazão aproximada 50 litros por hora (0,800 ml por min.); Reservatório em aço inox com isolamento em EPS; Serpentina localizada na parte externa do reservatório; Sistema interno de filtração de dupla ação; Capacidade de pressão: Mínima 15 mca; Máxima 40 mca; Conexões p/ entrada de água (bitolas) Entrada de água 1/2"; Dreno 3/4"; Dados Técnicos: Refrigeração através de compressor Hermético Press; Press Side; Capacidade de Resfriamento 4,1 L/h (em ambientes a 25°C); Capacidade de água 4,0 Litros; Potência 154 W; Consumo 10 KW; 127V ou 220V. Medidas do Bebedouro: Altura 1080 mm; Largura; 700 mm; Profundidade 310 mm. Branco; Peso 16 Kg. Garantia: 12 meses; MODELO: PRESS INOX.</p>	1	LIBELL
35	<p>Carro aberto para transporte de bandejas. Deverá conter 3 prateleiras, varandas e estrutura confeccionada em aço, com acabamento em pintura eletrostática a pó. As varandas deverão contornar as prateleiras, dotada de rodízios de 5', sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).</p>	2	MML

36	Carro esqueleto para transporte de GNs. Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304, liga 18:8, com cantoneiras de apoio do mesmo material e com abas iguais para receber 12 GNs/Assadeiras. Deverá ser dotado de 04 rodízios de Ø4', sendo 2 fixos e 2 giratórios com trava. Dimensões aproximadas de 600x1100x1000mm. Modelo: CTB - 012 TC. Procedência: Nacional.	1	ALJA
37	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.	2	DIMEP
38	Mesa ZRG-120 conjugada c/ 04 assentos giratórios. Estrutura: em aço tubular 38,1mm diâmetro, parede 1,5mm. Pintura: eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatação. Ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis. Toda estrutura soldada com solda "MIG". Tampo: MDF 25 mm com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC, chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1". Assento: em MDF com revestimento melamínico e bordas revestidas com resinas poliuretânicas na mesma cor do revestimento. Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras, pintura eletrostática a pó.	73	STALL

6. Setor de Higienização - Higienização de utensílios do refeitório

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
39	Carro para remolho de talheres. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304; com 04 rodízios de Ø5', sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos. Deverá ter capacidade aproximada de 45 Litros. MODELO: URT- 665. Procedência: Nacional.	1	ALJA
40	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	2	-
41	Máquina lavadora de louças. Capacidade: 18 pratos ou 09 bandejas ou 25 copos ou 160 talheres por ciclo; ciclo 01 minuto; capacidade para lavar até 60 gavetas por hora; consumo de água 3,8 litros por gaveta; fases: lavagem + enxágüe. Contém: 02 gavetas para pratos ou bandeja até 46 cm; 01 gaveta para louças especiais (xícaras, molheiras, cumbucas); 01 gaveta para talheres com 16 copinhos. Acompanha mesas laterais com dimensões aproximadas de 75 cm de comprimento; instalação em linha; conversível para canto de parede. Acionamento do ciclo pelo fechamento da porta; comando digital com auto-diagnóstico; câmara útil (aproximada) de 395 mm de altura para acomodar bandejas; filtros do tanque de lavagem e protetor da bomba em aço inoxidável; moto-bomba de lavagem de 1,5cv. Braços de lavagem e enxágüe tipo anti-entupimento. Dimensões: 680x710x1420 mm (LxPxA). Modelo: ECOMAX 900	1	HOBART

7. Setores Complementares ou Eventuais

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
42	Carro funcional para limpeza, transporte de produtos e descartáveis, com bolsa para coleta de 90 Litros com tampa e conjunto Balde duplo Doblô 30L (removível); 4 organizadores para acessórios e rodízios dos tipos fixos e giratórios. Deverá possibilitar utilizar mop plano e vertical. Procedência Nacional.	1	TOMKI
43	Termômetro Digital com infra-vermelho para alimentos, com mira laser e emissão ajustável, para medições profissionais. Com função máxima e mínima, seleção de leitura em °C ou °F; visor de cristal líquido LCD iluminado. Escala de -50°C até +500°C. Alimentação por bateria 9V.	1	ICEL/INCOTERM

ANEXO XVI**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – ALFENAS – MG****LISTAGEM DOS UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS NO RESTAURANTE**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 10 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO
2	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO
3	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxC).	45	ABC / VIGOR
4	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5x45cm.	800	IRONTE
5	Bandeja tipo travessa em plástico. Capacidade: 9,8 Litros.	10	PLAS ÚTIL
6	Caçarola Hotel nº 50, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 41 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.	4	ABC
7	Caçarola Hotel nº 55, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 52 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.	4	ABC
8	Caçarola Hotel nº 60, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 73 litros. Dimensões: 60x26x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	4	ABC
9	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	25	BOLIVAZOTTI
10	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	25	PLEION
11	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	30	DTR
12	Caldeirão Hotel nº 38, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 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 do caldeirão.	4	ABC
13	Caldeirão Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 45 litros. Dimensões: 40x36x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material do caldeirão.	4	ABC
14	Caldeirão Hotel nº 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 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 do caldeirão.	4	ABC

15	Canecão Hotel nº 18, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 4,5 litros. Dimensões: 18x18x0,2cm (DxAxE). Com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação.	2	ABC
16	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.	3	ABC
17	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	20	BRINOX
18	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	1000	DISOLLE
19	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	1000	STYLELLE
20	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	1000	STYLELLE
21	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	12	BRINOX
22	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	4	VITALEX
23	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox e cabo em altileno branco.	2	DI SOLLE
24	Escorredor de massa Hotel nº 45, com pé. Confeccionado em alumínio polido.	4	MBA
25	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	10	BRINOX
26	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	8	TRAMONTINA
27	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	4	TRAMONTINA
28	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas, cabo em altileno branco.	2	TRAMONTINA
29	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 4 polegadas, cabo em altileno branco.	2	TRAMONTINA
30	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em altileno branco.	2	MUNDIAL
31	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	4	HERCULES
32	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 6 polegadas, cabo em altileno branco	2	MUNDIAL
33	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	2	MUNDIAL
34	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104mm de comprimento da lâmina e 212mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0mm, com cabo	1000	STYLELLE

	em aço inox.		
35	Faca Mezzaluna, tamanho grande, com lâmina em aço inox e cabo em polywood.	4	TRAMONTINA
36	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, com 36cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite, com 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com ao menos 4 pontos de fixação.	3	ABC
37	Frigideira Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido, com 40cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	3	ABC
38	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento mínimo de 30 cm.	8	BRINOX
39	Garfo de mesa em aço inoxidável.	1000	STYLELLE
40	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo sobremesa.	1000	STYLELLE
41	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	8	BRINOX
42	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 1,52x9x75cm.	4	KITPLAS
43	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x11x100cm.	4	KITPLAS
44	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x12x120cm.	6	KITPLAS
45	Panela de pressão. Tampa com fechamento externo, capacidade para 20,8 litros, confeccionada em alumínio polido, com 5 sistemas de segurança, trava de segurança, válvula múltipla para seleção da pressão de cozimento, três opções de pressão de cozimento (5, 10 e 15 PSI), incluindo 2 grelhas e manual de instruções. Garantia 12 meses.	4	ERILAR
46	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	12	SIMONAGGIO
47	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm (ExLxA).	8	KITPLAS
48	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm (ExLxA).	4	DEO PLASTIC
49	Socador para feijão, em polietileno branco, com cabo em aço inox tamanho grande. Dimensões: 10x100cm.	2	KITPLAS

ANEXO XVII

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – POÇOS DE CALDAS – MG LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS POR SETOR

1. Setor de Recepção/Pré-Higienização de Matéria-Prima

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
01	Balança eletrônica digital de plataforma modelo B-650, com capacidade de 600Kg, divisão de 200g. Plataforma: 1,50x1,50 cm, com suporte para indicador em aço carbono e inox compatíveis com todos os indicadores; rampas de acesso laterais; nivelamento dos pés pela parte superior, sistema de pés com auto correção; células de carga com proteção IP-67. Garantia de 12 meses. Assistência técnica na cidade. Selada e aprovada pelo INMETRO.	2	LÍDER
02	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	1	SOLUTION
03	Esguicho de lavagem. Tubo flexível com proteção em aço inox e pistola com acionamento vertical, oferecendo maior mobilidade nos processos de pré-lavagem. Pode ser instalado em pia (tampo) ou parede. Altura de 670mm e Largura de 450mm. Para uso com água fria ou quente. Conexão padrão de 1/2" BSP (acompanhado de bucha de redução de 3/4" para 1/2" para quando instalados em paredes).	1	TRITURAC
04	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	2	ECO PALLET

2. Setores de Armazenamento

2.1) Despensa Seca

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
05	Balança de mesa eletrônica. Capacidade/Divisão: 15Kg/5g. Possui carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência; Suporte do prato em alumínio injetado. Visor duplo com LEDs. Entrada para bateria automotiva de 12 V.	1	BALMAK
06	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	1	SOLUTION
07	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	2	-
08	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	4	ECO PALLET

2.2) Câmaras Frias

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
09	Câmara fria de congelamento - temperatura de saída de até -18° C e capacidade de 14m³ com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA). Modelo: CFC-RV, procedência nacional.	1	REVIFRIO
10	Câmara fria de resfriamento – temperatura mínima de saída de produto de 0°C e de entrada a partir de 3°C e capacidade de 14 m³, com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA).	1	ARTFRIO
11	Estantes em aço inoxidável com prateleira em chapa lisa AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	3	-
12	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	4	ECO PALLET

3. Setores de Pré-preparo

3.1) Pré-Preparo de Vegetais e Cereais

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
13	Balança de mesa eletrônica. Capacidade/Divisão: 15Kg/5g. Possui carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência; Suporte do prato em alumínio injetado. Visor duplo com LEDS. Entrada para bateria automotiva de 12 V.	1	BALMAK
14	Carro para lavagem de cereais (60 a 80L). Caçamba tipo basculante, chapa de aço inoxidável AISI 304 - 18.8, abertura na parte superior para escoamento água. Tela perfurada em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, própria para escoamento de água, não permitindo a passagem de grãos. Rodízios revestidos em borracha substituível, tipo giratórios. Mancal e eixo de apoio em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, fixados em montagem em aço inoxidável. Modelo: CLC-60	1	COZIL
15	Descascador Industrial de Legumes e Tubérculos (DB25 HD). Especial para: Batatas, Cenouras, Chuchus e diversos produtos a serem descascados em curto espaço de tempo. Características: Acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; Alimentação pela parte superior; Descarga através de porta com sistema de trava especial simplificada; Remoção do resíduo por água corrente; Corpo fabricado em ferro fundido; Revestimento lateral com abrasivo; sistema de transmissão por meio de corrente; Disco abrasivo removível; Tampa superior em alumínio fundido. Capacidade mínima de Produção: Tempo de	1	SKYMPSEN

	operação aproximado: 2 minutos; Produção por operação: 17/20Kg/ciclo; Produção horária: 500/600Kg/h; Potência Elétrica: - Motor: Potência elétrico de alta performance de no mínimo 0,5Cv, 8-870Rpm - blindado contra poeira e jato d'água tipo TFVE. Grau de proteção I.P 55 - ABNT; - Tensão: 220/380/440 Volts, trifásico, 60Hz (opcional 50Hz); Dimensões: (diâmetro x altura) 560x825mm, Peso aproximado: 140 Kg Pontos Hidráulicos: Entrada de água = 1/2"; Saída de esgoto = 2".		
16	Liquidificador industrial com copo para, no mínimo, 8 litros, totalmente produzido em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Potência: 0,5 Hp, Freqüência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões: 70x30x25 cm (AxCxP). Consumo: 0,36 kw/h. Peso líquido: 9 kg, Peso bruto: 10,1 kg. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm.	1	SIEMSEN
17	Processador de alimentos - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Acompanha no mínimo: 6 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm), um ralador; e uma vasilha coletora em metal polido. Características: Potência: 0,33 hp, Freqüência: 60 hz, Tensão: 110/220V. Dimensões: 61x32x44 cm (AxCxP). Consumo: 0,24 Kw/h. Peso líquido: 18,4 Kg, Peso bruto: 22 Kg. Rotação do disco: 438 rpm. MODELO: PA-7SE	1	SIEMSEN
18	Triturador industrial com suporte, capacidade de 15L. Copo feito em inox. Faca em inox, afiada. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Motor: 1,5cv - 60hz.	1	SIEMSEN

3.2) Pré-Preparo de Carnes

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
19	Fatiador automático de frios. Base em alumínio fundido, afiador incorporado. Carro corta frios, encosto e proteção galvanoplástica em aço inoxidável. Lâmina fabricada em aço temperado com tratamento superficial anti-oxidante. Todas as partes em contato com alimentos são de aço inoxidável. Carro adequado e de fácil manejo, para o corte de embutidos de todos os tamanhos e formas. Regulador da espessura de fatia graduado, permitindo corte até 25 mm. Capacidade de corte até diâmetros de 210 mm x 320 mm de comprimento. Transmissão da lâmina por correias e do carro porta-frios por corrente. Pés anti-derrapantes. Motor de 1/3 CV. Modelo: CFTA 300	1	SKYNSEM
20	Picador de carne inox, boca 22. Capacidade de Moagem: 300 Kg/h. Dimensões: 70x35x40 cm (AxCxP). Peso Líquido: 39,5 Kg. Peso Bruto: 47,3 Kg. Motor monofásico 4 pólos de 1 hp. Tensão: 110 / 220V. Freqüência: 60Hz. Modelo: PCP22	1	SKYNSEM

4. Setor de Cocção

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
21	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases, com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor confeccionadas em aço carbono, com revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento herméticos (sob pressão). Capacidade: 200 litros. Consumo: 2,2Kg/h. Modelo: C200-RV. Procedência Nacional.	1	REVIFRIO
22	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor, confeccionado em aço carbono, revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento herméticos (sob pressão). Capacidade: 500 litros. Consumo: 2,2Kg/h	1	EMCOP
23	Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural, painel frontal e gabinete 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 mecânica/automática para acendimento do piloto; regulação 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 900x900x900 mm.	2	TOPEMA
24	Coifa em aço inox AISI 304, chapa 18, medindo 150x100cm. Exaustor trifásico 200V, 60Hz, 1/2HP, vazão 3.600m³/h, pressão 30mmCA, rotação 1750rpm. Filtro eletrostático, módulo coletor e filtro de tela, todos em alumínio; gerador de alta tensão e ponte retificadora com proteção. Controle anti-polvente simultâneo de gases, partículas, vapores, óleos, gorduras e odores, barreira preventiva, permitindo a descarga do ar tratado.	3	-

25	Extintor portátil de agente úmido, em aço inox, classe K. Capacidade de 6 litros. Agente: solução de acetato de potássio. Aplicador: mangote com bico do tipo spray. Peso aproximado (com carga) de 10 quilogramas. Tempo de descarga estimado de 90 segundos. Com selo do INMETRO.	1	PROTEGE
26	Fogão industrial a gás com 08 queimadores - Tampo superior, estrutura do monobloco e pés em inox, dotado de bandejas aparadoras de resíduos, estrutura em perfil "L", pés com sapatas niveladoras em polietileno, prateleira inferior gradeada em perfil "U", equipamento construído inteiramente em aço inoxidável. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa), confeccionado em ferro fundido extra reforçado. Grelhas termodinâmicas, estruturais em aço com tratamento térmico para alta temperatura. Acendimento através de registros apis (com tubo coletor ou com botoeiras em baquelite). Opções de instalações: centro de cozinha. Dimensões: 1580x840x900mm	1	ELVI
27	Forno Industrial a gás com 3 câmaras. Forno totalmente em aço inoxidável AISI-304-18/8 (interno e externo) extra reforçado. Indicado para assar diversos tipos de alimentos. Câmara interna em aço inox AISI-304-18/8, dimensionada para receber recipientes GN 2/1 e dotada de trilhos reguláveis. Com isolamento em mantas de lã de vidro; aquecimento através de queimadores tubulares perfurados e confeccionados em aço carbono; acendimento através de registros do tipo "apis" com botoeiras; com sapatas niveladoras em polietileno. Dimensões aproximadas de 880x845x1650mm. Modelo: FIG3-RV, procedência nacional.	2	REVIFRIO
28	Frigideira basculante a gás - Tampo superior e gabinete/meia saia confeccionados em aço inoxidável, e pés com sapatas niveladoras em polietileno,. Cuba: laterais em aço inoxidável e fundo em aço carbono, com acionamento manual ou elétrico. Estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "L", confeccionado em aço carbono. Aquecimento através de queimadores tubulares perfurados, confeccionado em aço carbono, gás GLP ou canalizado através de galerias de queimadores tubulares com comando pressurizado. Dimensões: 1000x1000x850 mm. Capacidade: 80 litros. Consumo Mínimo: 2,4Kg/h. Modelo: FB80-RV. Procedência nacional.	1	REVIFRO

5. Setor de Distribuição – Refeitório

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
29	Balcão de apoio. Módulo de distribuição para apoio de talheres e bandejas; confeccionado em aço inox, com 3 furos para colocação de talheres. Com pés reguláveis Modelo: BTB – 1003. Procedência: Nacional.	1	ALJA
30	Balcão de distribuição aquecido. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de banho-maria executado em chapa de aço inoxidável, 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 tem 02 registros tipo	1	SORINOX

	<p>fecho rápido para entrada e escoamento de água, e capacidade para receber até 06 GNs 1/1x100mm. 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 com aparador salivar inclinado fixado nos dois lados, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham o produto: 06 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: 1500x1200x900mm (CxLxH). Modelo: BDA-06C</p>		
31	<p>Balcão de distribuição resfriado. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de pista fria refrigerada executada em chapa de aço inoxidável rebaixada, própria para receber até 04 GNs 1/1x100mm. A pista fria tem em sua parte inferior serpentina em tubo de cobre eletrolítico isolado termicamente em poliuretano injetado sob pressão. Gabinete inferior neutro provido de cabine com porta veneziana para alojamento do conjunto frigorífico. 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 com aparador salivar inclinado, fixado nos dois lados e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Sistema de refrigeração através de conjunto frigorífico instalado em cabine lateral com janela veneziana, formado por compressor hermético de 1/4HP, 220V, 60hz, com controle de temperatura entre 0° a 7°C através de termostato e lâmpada piloto. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C</p>	2	SORINOX
32	<p>Bebedouro de Água, de pressão, em aço inoxidável. Sistema de filtração sintetizado de dupla filtragem; termostato externo, com regulagem de temperatura entre 15° a 4°C. Gabinete em aço inox sem emendas; Base em plástico polipropileno de alto impacto; Pia em aço inox polido; Conexões hidráulicas internas em material atóxico; Torneiras para copo e jato cromadas com regulagem de jato d'água; Vazão aproximada 50 litros por hora (0,800 ml por min.); Reservatório em aço inox com isolamento em EPS; Serpentina localizada na parte externa do reservatório; Sistema interno de filtração de dupla ação; Capacidade de pressão: Mínima 15 mca; Máxima 40 mca; Conexões p/ entrada de água (bitolas) Entrada de água 1/2"; Dreno 3/4"; Dados Técnicos: Refrigeração através de compressor Hermético Press; Press Side; Capacidade de Resfriamento 4,1 L/h (em ambientes a 25°C); Capacidade de água 4,0 Litros; Potência 154 W; Consumo 10 KW; 127V ou 220V. Medidas do Bebedouro: Altura 1080 mm; Largura; 700 mm; Profundidade 310 mm. Branco; Peso 16 Kg. Garantia: 12 meses; MODELO: PRESS INOX.</p>	1	LIBELL
33	<p>Carro aberto para transporte de bandejas. Deverá conter 3 prateleiras, varandas e estrutura confeccionada em aço, com acabamento em pintura eletrostática a pó. As varandas deverão contornar as prateleiras, dotada de rodízios de 5', sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).</p>	2	MML

34	Carro esqueleto para transporte de GNs. Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304, liga 18:8, com cantoneiras de apoio do mesmo material e com abas iguais para receber 12 GNs/Assadeiras. Deverá ser dotado de 04 rodízios de Ø4', sendo 2 fixos e 2 giratórios com trava. Dimensões aproximadas de 600x1100x1000mm. Modelo: CTB - 012 TC. Procedência: Nacional.	1	ALJA
35	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.	2	DIMEP
36	Mesa ZRG-120 conjugada c/ 04 assentos giratórios. Estrutura: em aço tubular 38,1mm diâmetro, parede 1,5mm. Pintura: eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatação. Ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis. Toda estrutura soldada com solda "MIG". Tampo: MDF 25 mm com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC, chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1". Assento: em MDF com revestimento melamínico e bordas revestidas com resinas poliuretânicas na mesma cor do revestimento. Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras e pintura eletrostática a pó.	62	STALL

6. Setor de Higienização - Higienização de utensílios do refeitório

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
37	Carro para remolho de talheres. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304; com 04 rodízios de Ø5', sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos. Deverá ter capacidade aproximada de 45 Litros. MODELO: URT- 665. Procedência: Nacional.	1	ALJA
38	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	2	-
39	Máquina lavadora de louças. Capacidade: 18 pratos ou 09 bandejas ou 25 copos ou 160 talheres por ciclo; ciclo 01 minuto; capacidade para lavar até 60 gavetas por hora; consumo de água 3,8 litros por gaveta; fases: lavagem + enxágüe. Contém: 02 gavetas para pratos ou bandeja até 46 cm; 01 gaveta para louças especiais (xícaras, molheiras, cumbucas); 01 gaveta para talheres com 16 copinhos. Acompanha mesas laterais com dimensões aproximadas de 75 cm de comprimento; instalação em linha; conversível para canto de parede. Acionamento do ciclo pelo fechamento da porta; comando digital com auto-diagnóstico; câmara útil (aproximada) de 395 mm de altura para acomodar bandejas; filtros do tanque de lavagem e protetor da bomba em aço inoxidável; moto-bomba de lavagem de 1,5cv. Braços de lavagem e enxágüe tipo anti-entupimento. Dimensões: 680x710x1420 mm (LxPxA). Modelo: ECOMAX 900	1	HOBART

7. Setores Complementares ou Eventuais

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
40	Carro funcional para limpeza, transporte de produtos e descartáveis, com bolsa para coleta de 90 Litros com tampa e conjunto Balde duplo Doblô 30L (removível); 4 organizadores para acessórios e rodízios dos tipos fixos e giratórios. Deverá possibilitar utilizar mop plano e vertical. Procedência Nacional.	1	TOMKI
41	Termômetro Digital com infra-vermelho para alimentos, com mira laser e emissão ajustável, para medições profissionais. Com função máxima e mínima, seleção de leitura em °C ou °F; visor de cristal líquido LCD iluminado. Escala de -50°C até +500°C. Alimentação por bateria 9V.	1	ICEL/INCOTERM

ANEXO XVIII**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – POÇOS DE CALDAS – MG****LISTAGEM DOS UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS NO RESTAURANTE**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 10 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	1	MUNDIAL
2	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	1	MUNDIAL
3	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxC).	20	VIGOR
4	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5x45cm.	500	IRONTE
5	Caçarola Hotel nº 50, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 41 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.	2	MBA
6	Caçarola Hotel nº 55, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 52 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.	2	MBA
7	Caçarola Hotel nº 60, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 73 litros. Dimensões: 60x26x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	2	MBA
8	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	15	BOLIVAZOTTI
9	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	15	PLEION
10	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	20	DTR
11	Caldeirão Hotel nº 38, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 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 do caldeirão.	2	MBA
12	Caldeirão Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 45 litros. Dimensões: 40x36x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material do caldeirão.	2	MBA
13	Caldeirão Hotel nº 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 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 do caldeirão.	2	MBA

14	Canecão Hotel nº 18, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 4,5 litros. Dimensões: 18x18x0,2cm (DxAxE). Com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação.	2	ABC
15	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.	2	ABC
16	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	20	BRINOX
17	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	500	BRINOX
18	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	500	BRINOX
19	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	500	BRINOX
20	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	12	BRINOX
21	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	2	JS
22	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox e cabo em altileno branco.	1	TRAMONTINA
23	Escorredor de massa Hotel nº 45, com pé. Confeccionado em alumínio polido.	4	MBA
24	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	10	BRINOX
25	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	4	BRINOX
26	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	4	TRAMONTINA
27	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas, cabo em altileno branco.	1	BRINOX
28	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 4 polegadas, cabo em altileno branco.	1	TRAMONTINA
29	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em altileno branco.	1	BRINOX
30	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	4	HERCULES
31	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	1	BRINOX
32	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104mm de comprimento da lâmina e 212mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0mm, com cabo em aço inox.	500	BRINOX
33	Faca Mezzaluna, tamanho grande, com lâmina em aço inox e cabo em polywood.	4	TRAMONTINA

34	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, com 36cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com ao menos 4 pontos de fixação.	2	ABC
35	Frigideira Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido, com 40cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com ao menos 4 pontos de fixação.	2	MBA
36	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento mínimo de 30 cm.	8	BRINOX
37	Garfo de mesa em aço inoxidável.	500	TRAMONTINA
38	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo sobremesa.	500	BRINOX
39	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	8	FUNILARTE
40	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 1,52x9x75cm.	2	PRONYL
41	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x11x100cm.	2	PRONYL
42	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x12x120cm.	4	PRONYL
43	Panela de pressão. Tampa com fechamento externo, capacidade para 20,8 litros, confeccionada em alumínio polido, com 5 sistemas de segurança, trava de segurança, válvula múltipla para seleção da pressão de cozimento, três opções de pressão de cozimento (5, 10 e 15 PSI), incluindo 2 grelhas e manual de instruções. Garantia 12 meses.	4	ROCHEDO
44	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	12	SIMONAGGIO
45	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm (ExLxA).	4	PRONYL
46	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm (ExLxA).	4	PRONYL
47	Socador para feijão, em polietileno branco, com cabo em aço inox tamanho grande. Dimensões: 10x100cm.	2	PRONYL

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE ÁREA, QUE ENTRE SI CELEBRAM A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG** E A **EMPRESA** _____, NOS

TERMOS QUE SEGUEM:

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG**, Autarquia de Regime Especial, de acordo com a Lei 11.154, de 29 de julho de 2005, publicada no DOU de 1º-8-2005, com sede na cidade de Alfenas-MG, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, inscrita no C.N.P.J sob o nº 17.879.859.0001/15, neste ato representada pelo **Prof. Paulo Márcio de Faria e Silva**, nomeado Reitor pelo Decreto de 25 de Fevereiro de 2010 do Presidente da República, publicado no DOU de 26-02-2010, Página 1, Seção 2, denominada **CONCEDENTE**, e de outro lado, a empresa _____, com sede em _____, na _____, CEP: _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, neste ato representada pelo Sr. _____, portador CPF nº _____ e Identidade RG: _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente Contrato, tendo em vista o processo nº 23087.0032788/2010-10, têm justo e contratado, mediante as cláusulas contratuais a seguir enumeradas, sujeitando-se as partes às normas da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, em sua redação atual.

CLÁUSULA PRIMEIRA

Este Contrato é decorrente da Concorrência nº 01/2010, em consonância com os ditames da Lei 8.666/93, em sua redação atual, cujas normas regem o presente.

CLÁUSULA SEGUNDA

Integram o presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 01/2010, seus anexos e a Proposta da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO OBJETO

O objeto é a Concessão de uso de área, equipamentos, utensílios e instalações próprias do Restaurante Universitário e da Cantina do Campus da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, nas cidades de Alfenas/MG, Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 – Centro e Poços de Caldas, Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 - Jardim Country Club, conforme especificado nas normas de funcionamento do Edital, que será regido pela Lei 8.666/93, as alterações posteriores e as normas aqui contidas.

ITEM	LOCAL	OBJETO DE CONCESSÃO	PREÇO MENSAL
ITEM 1	Alfenas - MG	Restaurante Universitário	
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	Cantina e Restaurante Universitário	

O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, além da cobertura de despesas com energia elétrica e água, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

CLÁUSULA QUARTA – DO FUNCIONAMENTO

- Ininterrupto, de segunda-feira a sábado, inclusive em feriados, recessos e férias escolares;
- O café da manhã deverá ser servido no horário de 06:00 horas às 07:30 horas, de segunda-feira a sábado;

- O almoço deverá ser servido no horário de 11:00 horas às 13:30 horas, de segunda-feira a sábado;
- O jantar deverá ser servido no horário de 18:00 horas às 19:30 horas, de segunda a sexta-feira;
- Durante o período de férias escolares os restaurantes poderão servir apenas a refeição do almoço;
- No Restaurante de Alfenas – MG, não poderão ser produzidos e comercializados outros tipos de lanches e refeições; caso seja do interesse da licitante vencedora, a mesma poderá comercializar, somente sucos naturais e refrigerantes, apenas durante o período de distribuição das refeições, conforme o preço de mercado;
- A cantina de Poços de Caldas – MG poderá vender pratos executivos e, ou, mais elaborados que os comercializados no Restaurante.

CLÁUSULA QUINTA - EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

1. Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação comercializada, higiene ambiental e pessoal, variação de cardápio, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários, nos termos do Anexo VIII do Edital da Concorrência 01/2010.

2. O Restaurante Universitário será de uso prioritário para atendimento aos estudantes, sendo permitido o uso também por servidores, prestadores de serviços, pacientes das clínicas da UNIFAL/MG e público externo, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.

3. O preço inicial do cardápio básico praticado no início da execução do contrato, bem como de todos os produtos comercializados na Cantina, quando for o caso, somente poderão sofrer reajustes após análise e aprovação, pela Comissão Fiscalizadora, das justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA, devidamente acompanhadas da Planilha de Custos e Formação de Preços, sendo os produtos da cantina avaliados conforme o preço de mercado vigente.

4. É proibida a venda de bebidas alcoólicas ou artigos fumíferos nas dependências do RESTAURANTE e da CANTINA, quando for o caso, respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL/MG.

5. A **CONCEDENTE** manterá em seu quadro de pessoal uma nutricionista que atuará, juntamente à Comissão Fiscalizadora, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela **CONCESSIONÁRIA**, observando o cumprimento das condições do contrato estabelecido entre as partes.

6. A UNIFAL arcará, em sua totalidade ou em parte, com a refeição dos alunos beneficiários de auxílio alimentação, conforme quantidades apresentadas à CONCESSIONÁRIA.

- A CONCESSIONÁRIA receberá mensalmente a lista de alunos beneficiários e realizará controle diário de fornecimento de refeições;
- O aluno se identificará por meio de documento de identidade e assinará a lista diariamente;
- A lista deverá ser entregue diariamente, nos locais identificados abaixo, até às 08:00 horas do dia subsequente, exceto aos sábados que deverá ser entregue na segunda-feira:

ITEM	UNIFAL-MG	LOCAL DE ENTREGA DIÁRIA DA LISTA DE PRESENÇA
ITEM 1	Alfenas - MG	Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE Pavilhão “R”, sala 104 – Sede Provisória
ITEM 2	Campus de Poços de Caldas - MG	Secretaria Acadêmica A/C: Leida Ramos de Andrade

- Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos no mês anterior. A empresa licitante, de posse do Ofício de confirmação da PRACE, emitirá nota fiscal referente ao valor total das refeições fornecidas naquele mês.

7. A **CONCEDENTE** poderá subsidiar um percentual do valor da refeição comercializada para os alunos que não usufruam do auxílio alimentação, procedendo o pagamento conforme número mensal de refeições vendidas para este público, conferidos pelo fiscal do contrato e o preposto da **CONCESSIONÁRIA** diariamente.

8. Oferecer a opção de o usuário comprar a refeição do almoço em marmitex, para consumir fora das dependências do Restaurante Universitário, sem custo adicional.

9. Oferecer desconto aos usuários que comprarem antecipadamente os tickets refeição do mês correspondente.

10. Oferecer desconto à UNIFAL-MG pelo pagamento mensal das refeições servidas aos alunos de que trata o Item 6 desta cláusula. Conforme apresentado no ato da proposta.

11. Com relação à Concessão de uso no Campus de Poços de Caldas, a área do Salão do Restaurante deverá ser disponibilizada para uso dos alunos durante todo o dia, sendo

reservado à CONCESSIONÁRIA uma hora antes e após as refeições para limpeza e higienização do local.

12. O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pela concessionária, prevendo-se substituições, com respectivos consumos “per capita”, frequência de utilização e padrão, conforme Anexos.

13. As preparações a serem comercializadas na Cantina, referente ao ITEM 2, devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas nos Anexos.

14. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à PRACE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a CONCESSIONÁRIA, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à Contratante e esta as aceite.

15. O cardápio semanal deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante.

16. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico, referente à porção de cada preparação oferecida no balcão de distribuição..

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

18. A CONTRATANTE poderá realizar a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, na pessoa do fiscal, devendo a CONCESSIONÁRIA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

19. A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas, utilizando-se talheres de inox (garfos, facas e colheres) e bandejas estampadas para refeição, porcionadas no momento da distribuição.

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

- a) As saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal;
- b) O prato principal, guarnição, acompanhamentos e suco serão porcionados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA conforme porção padronizada;
- c) O suco deverá ser preparado com água filtrada ou mineral e fornecido em copo descartável com capacidade de 200ml;
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo, sendo esses utensílios colocados em “display” apropriado;
- e) A CONCESSIONÁRIA deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo um vinagrete. Deverão ser disponibilizados também, demais temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, disponibilizar farofa simples e galheteiro com sal;
- f) Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- g) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

O valor mensal da concessão de uso é de R\$ _____ (_____), fixo e irrevogável, conforme proposta da Concorrência nº 01/2010.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E DA VALIDADE

A vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses (art. 57, II), contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTE

O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, após 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA E DO SEGURO

Será exigida da **CONCESSIONÁRIA** a apresentação à Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, também no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do Contrato, de conformidade com art. 56 e seus parágrafos da Lei nº 8.666/93.

A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a realizar e manter os seguros 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 (raio, enchente, tremores etc), quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a **CONCESSIONÁRIA** responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da **CONCESSIONÁRIA** terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL/MG, para dar início à reparação do dano. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela **CONCESSIONÁRIA** à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A **CONCESSIONÁRIA** apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE/UNIFAL/MG. Os equipamentos, utensílios e o espaço físico disponíveis estão avaliados conforme valores abaixo:

ITEM	LOCAL	EQUIPAMENTOS	UTENSÍLIOS
ITEM 1	Alfenas - MG	R\$ 234.000,00 (duzentos e trinta e quatro mil reais) Relação Anexa	R\$ 92.200,00 (noventa e dois mil e duzentos reais) Relação Anexa
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	R\$ 205.700,00 (duzentos e cinco mil e setecentos reais) Relação Anexa	R\$ 35.600,00 (trinta e cinco mil e seiscentos reais) Relação Anexa

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

1. O pagamento deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento através de GRU, no Banco do Brasil, utilizando-se do código 28830-6, Código identificação 153028 e Gestão 15248. A GRU é modelo padrão de guia emitida através da internet no site: www.tesouro.fazenda.gov.br.

2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o décimo dia útil, o recolhimento do encargo mensal.

3. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à **CONCESSIONÁRIA**, o valor mensal de cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

4. No período de férias, paralisações, recessos escolares e de outras inacessibilidades para as quais a **CONCESSIONÁRIA** não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de paralisação.

Sub-Cláusula Primeira - Da Taxa de Energia Elétrica, Água e Outros

A despesa com energia elétrica e água será medida por medidor independente e será de responsabilidade da Concessionária, devendo o pagamento ser efetuado no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. Toda despesa individualizável, com qualquer tipo de instalação decorrente da execução dos fins deste contrato será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

1. Indicar comissão para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, juntamente com a nutricionista da CONCEDENTE.

2. Aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável Técnico da licitante vencedora.

4. Disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos e utensílios disponibilizados.

5. Autorizar a **CONCESSIONÁRIA**, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações. A manutenção dos diversos equipamentos e material especial será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer equipamento ou material especial do RESTAURANTE para conserto deverá ser comunicada, previamente, à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG que se incumbirá dos controles e registros necessários.

2. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

3. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG.

4. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar e manter os seguros 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 (raio, enchente, tremores etc), quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONCESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONCESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL/MG, para dar início à reparação do dano. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONCESSIONÁRIA à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE/UNIFAL/MG. Os equipamentos, utensílios e o espaço físico disponíveis estão avaliados conforme valores abaixo:

ITEM	LOCAL	EQUIPAMENTOS	UTENSÍLIOS
ITEM 1	Alfenas - MG	R\$ 234.000,00 (duzentos e trinta e quatro mil reais) Relação Anexa	R\$ 92.200,00 (noventa e dois mil e duzentos reais) Relação Anexa
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	R\$ 205.700,00 (duzentos e cinco mil e setecentos reais) Relação Anexa	R\$ 35.600,00 (trinta e cinco mil e seiscentos reais) Relação Anexa

5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter no RESTAURANTE e na CANTINA, quando for o caso, o registro de inspeção sanitária das Prefeituras Municipais, bem como alvarás de funcionamento, além de 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 UNIFAL/MG, 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.

6. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10 de março de 1999, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9 de setembro de 2008; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato. Esses documentos devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários. Visando também a qualidade deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle).

7. Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme

adequado aos serviços prestados, com crachá de identificação, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONCEDENTE aos seus horários de trabalho; assim como a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONCEDENTE sejam respeitados.

8. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA 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 em número suficiente para seus funcionários. A CONCESSIONÁRIA deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONCESSIONÁRIA.

9. Abastecer os banheiros dos seus funcionários e dos seus usuários com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal, dispensers para papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido e álcool.

10. Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) equipamento com dispenser para papel-toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos, saboneteira dosadora para sabonete líquido inodoro e outra para álcool, além de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

11. O balcão de distribuição deverá conter bandejas, talheres e guardanapos suficientes para cada cliente e copos descartáveis de boa qualidade para suco (200ml).

12. Fica a critério de a CONCESSIONÁRIA oferecer sobremesas e incrementar o cardápio em datas comemorativas, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico.

13. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da UNIFAL/MG, esse número poderá ser ampliado, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da CONCEDENTE. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONCEDENTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

14. Manter sempre atualizada e em local visível a tabela de preços e a escala de serviço mensal do pessoal que opera no RESTAURANTE e CANTINA, quando for o caso, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

15. Zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, sendo a mesma equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento.

16. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIFAL/MG, 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 PRACE/UNIFAL/MG, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

17. Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG. Para os funcionários que trabalham na área de higienização de bandejas e utensílios, ou outra área com intensa carga de ruídos, deverá ser apresentado o resultado de audiometria. 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.

18. Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL/MG ou terceiros 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.

19. Manter na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, trimestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários. Em ambos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

20. 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. Atender, de imediato, as solicitações da CONCEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a

prestação do serviço.

21. Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIFAL/MG, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas.

22. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, 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.

23. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA 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.

24. Manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

25. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato da Cessão de Uso.

26. Permitir a utilização das instalações do RESTAURANTE e da CANTINA, quando for o caso, 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 CONCESSIONÁRIA.

27. O RESTAURANTE somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIFAL/MG totalmente isenta dessas responsabilidades.

28. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados ao RESTAURANTE e à CANTINA, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL/MG 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.

29. Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

30. 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 CONCESSIONÁRIA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

31. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

32. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONCEDENTE, e disponibilizados à CONCESSIONÁRIA, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso, sendo que a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como da cozinha, na presença de preposto designado pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o período citado.

33. Durante a execução do serviço a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo 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 6 (seis) meses e disponível para consulta pela UNIFAL/MG e autoridades sanitárias.

34. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONCEDENTE.

35. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONCEDENTE.

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

37. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONCEDENTE, com acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.

38. 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.

39. Fornecer, diariamente, à CONCEDENTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados.

40. Fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na cantina, no caso do ITEM 2, com seus respectivos preços, para a Comissão Fiscalizadora realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na cantina, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras para avaliação microbiológica.

2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

3. Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela CONCESSIONÁRIA.

4. Comunicar por escrito à CONCESSIONÁRIA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

5. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários 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.

6. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados.

7. Aprovar as notas fiscais emitidas pela CONCESSIONÁRIA, referentes ao fornecimento de refeições aos alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas a este público.

8. A Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONCESSIONÁRIA, devendo:

c) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

d) verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

9. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

10. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. O descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará a licitante vencedora à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente.

2. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Concorrência, a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

2.1 advertência;

2.2. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

2.3. suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

3. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na Condição anterior:

3.1. pela recusa injustificada em assinar o Contrato, exceto aos licitantes convocados nos termos do art. 64, § 2º da Lei 8.666/93;

3.2. pela não apresentação da garantia de que trata este edital;

3.3. pelo descumprimento de alguma das Condições e dos prazos estipulados neste

Edital e em sua proposta.

4. Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

5. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, em relação a um dos eventos arrolados na Condição 102, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

6. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS RECURSOS FINANCEIROS E ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos orçamentários e financeiros para atender os encargos referentes aos itens 6 e 7 da cláusula quinta deste Contrato correrão à conta do Orçamento Geral da União, PTRES: _____, Fonte: _____, Elemento de Despesa _____, Nota de Empenho 2010NE_____.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO

1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

1.1. os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

2. A rescisão do contrato poderá ser:

2.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a licitante vencedora com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos, salvo no caso do inciso XVII; ou

2.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo nesta Concorrência, desde que haja conveniência para a Administração da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL – MG; ou

2.3. judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

O foro para dirimir quaisquer litígios decorrentes deste Contrato é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Varginha - MG, "ex vi" do art. 109-I da Constituição Federal.

E assim, por estarem de acordo com os seus termos, as partes assinam o presente contrato em duas vias, juntamente com duas testemunhas.

Alfenas, ____ de _____ de 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG
Prof. Paulo Márcio de Faria e Silva
Reitor UNIFAL-MG

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____

