



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-000.
Fone: (35) 3299-1072/1070 - Fax: (35) 3299-1071 - compras@unifal-mg.edu.br



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 16/2012

PROCESSO Nº 23087.003351/2011-26

1. PREÂMBULO

1.1. A Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, “ex vi” da Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005, com sede na cidade de Alfenas, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, através de seu Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a Licitação por **PREGÃO ELETRÔNICO nº 16/2012, do tipo MENOR PREÇO POR GRUPO**, observadas as disposições da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, da Instrução Normativa nº 02, da SLTI/MPOG, de 16 de setembro de 2011, publicado no D.O.U. dia 17 de setembro de 2011, Seção 1, página 80, do Decreto nº 5.450 de 31/05/2005 e Decreto nº 6.204/2007, subsidiariamente da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 em sua redação atual e, ainda as condições estipuladas neste Edital.

2. OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar em bandejão e marmiteix, para suprir necessidades dos Restaurantes Universitário da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG situados em Alfenas-MG e Poços de Caldas-MG, conforme descrição detalhada no Termo de Referência e Anexo I deste Edital.

2.2. **Não se aplica o benefício do artigo 6º do Decreto 6.204/2007, por se tratar de licitação com valor global superior aos valores acobertados pelo Decreto, mantidos os demais benefícios da Lei Complementar 123/2006.**

3. DO EDITAL

3.1. A Empresa interessada em participar desta Licitação terá que examinar o Edital e seus Anexos, disponíveis no sítio da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no endereço: www.unifal-mg.edu.br/licitacao, ou fazer cópia da via disponível no Setor de Compras desta instituição ou ainda, solicitá-lo através do endereço eletrônico: pregao@unifal-mg.edu.br. Alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus Documentos de Habilitação ou na Proposta.

3.2. **Só terão valor legal para efeito do Processo Licitatório os Anexos disponibilizados conforme item 3.1**, valendo as demais versões, inclusive a do sítio: www.comprasnet.gov.br, apenas como divulgação;

3.3. **Impugnação do Edital:**



- 3.3.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar este Edital, desde que, com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, artigo 18, Dec. 5.450/2005;
- 3.3.2. Caberá ao Pregoeiro e sua Equipe de apoio decidir sobre a petição interposta, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data do recebimento da petição, § 1º do artigo 18 do Decreto 5.450/2005;
- 3.3.3. Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste certame;
- 3.3.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet no endereço indicado neste edital, artigo 19 do Decreto 5.450/2005;
- 3.3.5. Os pedidos de esclarecimento e impugnação deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail pregao@unifal-mg.edu.br.
- 3.3.6. Todas as solicitações, impugnações, esclarecimentos e recursos deverão ser enviados dentro do horário de expediente normal, das 07h às 17h, de segunda-feira à sexta-feira.
- 3.3.7. Os pedidos realizados fora do horário de expediente serão considerados recebidos no primeiro dia útil imediatamente posterior, sendo utilizada a data e hora de registro no e-mail como comprovação.

4. DO ATO DE DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

- 4.1. Todos os procedimentos desta Licitação serão conduzidos pelo Pregoeiro e sua respectiva Equipe de apoio, designados pela Portaria nº 520 de 04 de maio de 2011;
- 4.2. O Pregoeiro poderá, ainda, convocar, através de Ato administrativo, servidor(es) da área ou unidade administrativa responsável pela especificação do objeto deste Pregão.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 5.1. As despesas para atender ao objeto desta licitação correrão à conta do Orçamento Geral de União, ou seja:
- PTRES: 043477 - 043478
 - Elemento de Despesa: 339039
 - Fonte: 0112

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

- 6.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados do ramo pertinente ao objeto licitado, obrigatoriamente, **cadastrados no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF** e que atenderem a todas as demais exigências constantes neste Edital e seus anexos;
- 6.2. As licitantes ou seus representantes legais deverão estar **previamente credenciados junto ao órgão provedor**, sendo o uso da senha de acesso de responsabilidade exclusiva do usuário e deverão cumprir o que determina o Artigo 13, incisos I ao VII do Decreto 5.450/2005;



- 6.3. A licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital – §2º, Artigo 21, Decreto 5.450/2005;
- 6.4. A licitante é obrigada e deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, afim de que o Sistema gere: Declaração de Conhecimento das Condições Editalícias, Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, Declarações de Menor, Declaração do Porte da Empresa quando enquadrar como ME/EPP e Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- 6.5. Não poderão participar desta licitação:
- 6.5.1. Consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - 6.5.2. As empresas suspensas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas e;
 - 6.5.3. Empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição.
- 6.6. **As especificações do Anexo I deste Edital em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sitio www.comprasnet.gov.br.** Em caso de divergência nas especificações, prevalecerão as dos Anexos deste Edital.

7. DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA PARA OS LANCES

- 7.1. DATA: 13/02/ 2012
- 7.2. HORÁRIO: 09:00h
- 7.3. LOCAL: <http://www.comprasnet.gov.br>

OBS: Todos os horários estipulados neste edital obedecerão ao horário oficial de Brasília.

8. DA REMESSA ELETRÔNICA DAS PROPOSTAS

- 8.1. O envio da proposta poderá ocorrer a partir da data de liberação do edital no Comprasnet, até o horário estipulado para início da sessão pública de lances. Durante este período, o fornecedor poderá incluir, modificar ou excluir proposta. Para inclusão, as licitantes credenciadas efetuarão o lançamento do **valor total** de cada item do grupo, através do sitio www.comprasnet.gov.br, sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;
- 8.2. O valor do lance, ou seja, o **valor total de cada item do grupo**, deverá ser obtido através do valor unitário deste item multiplicado pela quantidade indicada;
- 8.3. A licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subseqüentes lances, se for o caso, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 8.4. **Não deverá ser enviada a nova proposta de preços (preços negociados), pois todos os lances e valores resultantes de negociações serão registrados no Sistema, gerando uma Ata, a qual será instrumento do processo e a única proposta válida para a licitação;**



8.5. NÃO DEVERÃO SER ENVIADAS DECLARAÇÕES, CERTIDÕES, ATESTADOS exceto os solicitados pelo Pregoeiro durante a sessão pública.

9. DA PROPOSTA

9.1. A proposta deverá ser formulada com preços (unitário e total), em moeda corrente, com duas casas decimais para os centavos, estando neles incluídas todas as despesas diretas e indiretas, tais como fretes, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Edital.

9.1.1. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da Proposta, ou incorretamente cotados, serão considerados como incluídos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o fornecimento ser efetuado à Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, sem ônus adicionais;

9.1.2. Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta, depois de apresentada, nem pedido de desconsideração da mesma.

9.2. Ter validade de 60 dias (sessenta dias), a contar da data de sua apresentação;

9.3. Não serão admitidas propostas com exigência de faturamento mínimo;

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

9.4.1. No caso de omissões em Propostas, serão considerados aqueles previstos no Edital. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da Proposta, ou incorretamente cotados, serão considerados como incluídos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o fornecimento ser efetuado à Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG sem ônus adicionais.

9.5. As propostas que apresentem no “**campo descrição detalhada do objeto ofertado**” a informação “**de acordo com o edital**”, ou similar serão **consideradas como serviço ofertado EXATAMENTE igual ao registrado na especificação do Anexo I do Edital.**

10. DA REALIZAÇÃO DO CERTAME E FORMULAÇÃO DOS LANCES

10.1. No dia e horário indicado, o Pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais devem estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no Anexo I – deste Edital;

10.2. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lance exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o acompanhamento disponibilizado imediatamente;

10.3. As Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos;

10.4. As licitantes deverão enviar lances com valores inferiores aos seus últimos lances que tenham sido registrados, não necessariamente inferiores ao valor do último lance registrado no sistema;

10.5. Serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;



- 10.6. Sendo efetuado lance, aparentemente inexequível, o pregoeiro alertará o proponente, sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pela proponente;
- 10.7. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação das mesmas;
- 10.8. Em caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para o envio dos lances, sendo possível o retorno do pregoeiro para atuação na etapa, sem prejuízo dos atos realizados;
- 10.9. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa, no sistema eletrônico, aos participantes;
- 10.10. A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico às licitantes, após o que transcorrerá período de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;
- 10.11. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o menor lance, através do sistema eletrônico, para que seja obtido preço melhor e assim decidir sobre sua aceitação.

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE DE PREÇOS

- 11.1. A presente Licitação é do tipo **MENOR PREÇO**, sendo vencedora(s) a(s) Licitante(s) que ofertar(em) o **MENOR PREÇO POR GRUPO**, conforme especificado neste Edital e seus Anexos, respeitadas as determinações legais previstas na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006;
- 11.2. A aceitação da proposta ocorrerá em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do pregoeiro que comunicará às licitantes através do sistema eletrônico;
- 11.3. Valores totais que divididos pela quantidade do item não obtiverem valor com apenas duas casas decimais para os centavos, estes serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação;
- 11.4. Será considerada aceitável a proposta que:
 - a) Atenda a todos os termos deste Edital;
 - b) Contenha preço compatível com os praticados no mercado, dentro do estipulado conforme as disponibilidades orçamentárias da UNIFAL-MG.
- 11.5. Se a proposta ou lance de menor valor não atender as especificações solicitadas ou se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
 - 11.5.1. Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço;



- 11.6. O não atendimento aos chamados via chat será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação, acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada;**
- 11.7. Sendo aceitável a(s) oferta(s), será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela(s) Licitante(s) que a(s) tiver formulado;
- 11.8. A LICITANTE VENCEDORA**, cuja proposta for aceita, deverá **enviar, IMEDIATAMENTE, pelo fax (35) 3299-1071, ou pelo correio eletrônico pregao@unifal-mg.edu.br, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos**, após o aceite da proposta, sob pena de desclassificação da mesma:
- 11.8.1. A Declaração constante do Anexo II**, preenchida com os dados cadastrais da empresa, indicando a Razão Social da Empresa Proponente, o número do seu CNPJ, endereço, telefone, fax e e-mail; dados bancários: Banco, Número da Conta e Agência, bem como as informações necessárias para a identificação do Representante Legal da Empresa;
- 11.9. Não há necessidade de envio de documentos ou propostas via correio.**

12. DA HABILITAÇÃO

- 12.1. Será habilitada a licitante que estiver regularmente cadastrada no SICAF e que esteja com a Regularidade Fiscal Federal válida. A consulta da regularidade fiscal será verificada “ON LINE”, depois de encerrada a sessão pública dos lances. Estando com certidões vencidas, a proponente será comunicada para enviá-las, através do Fax (35) 3299-1071;
- 12.2. Apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, para atendimento da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011 e da Resolução do Tribunal Superior do Trabalho nº 1.470, de 24 de agosto de 2011.
- 12.3. A apresentação Declarações, exigidas pela Lei 8.666/93 (Atendimento das exigências editalícias, Declaração de Inexistência de fato superveniente), a exigência da CF/88 (Declaração de menor) e a Declaração de Elaboração Independente de Proposta serão consultadas através do campo específico no COMPRASNET, não havendo necessidade de envio;
- 12.4. **Apresentar de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, com comprovação de capacidade para prestar serviço de natureza similar ao objeto deste Edital, conforme item 4.1.5 do Termo de Referência;**
- 12.4.1. O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.**
- 12.5. A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará a licitante às sanções previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005;
- 12.6. O CNPJ indicado nos documentos de habilitação terá que ser, obrigatoriamente, do mesmo estabelecimento da Empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da presente Licitação e emitir a respectiva Nota Fiscal / Fatura.



- 12.7. Se a proposta aceita desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro voltará à fase de aceitação e examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a aceitabilidade da proposta, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

13. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

- 13.1. As licitantes poderão interpor recursos, mediante manifestação prévia, após habilitação da proposta, devendo apresentar sucintamente suas razões, exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios, sendo que, ao final da sessão pública, o pregoeiro informará os prazos legais para registro da razão do recurso para a licitante com intenção de recurso aceita e para os demais licitantes registrarem as contra-razões;

13.1.1. A licitante dispõe do prazo de 03 (três) dias para apresentação dos recursos, sendo eles escritos por meio eletrônico, sendo disponibilizados a todos os participantes;

13.1.2. As demais licitantes poderão apresentar contra-razões em até 03 (três) dias contados a partir do término do prazo do recorrente;

13.1.3. A decisão do Pregoeiro será motivada e submetida à apreciação da autoridade competente;

13.1.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos que não sejam passíveis de aproveitamento;

13.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do recurso;

13.3. Os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados no Setor de Compras da UNIFAL-MG, Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Centro – Alfenas/MG.

13.4. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a Proponente Vencedora;

13.5. Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e a indicação do lance vencedor, divulgada no sistema eletrônico.

14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Depois de declarada a Proponente Vencedora ser-lhe-á adjudicado o objeto desta licitação para o qual apresentou proposta;

14.2. A adjudicação do objeto do presente certame será realizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso, e a homologação, de responsabilidade da autoridade competente, só podendo ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor ou, quando houver recursos, após o devido julgamento.

15. DA PRETAÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão acontecer nos locais abaixo descritos:



GRUPO	LOCAL	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
GRUPO 1: ALFENAS	Restaurante Universitário	762 m ²	Campus Sede da UNIFAL/MG, situado à Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
GRUPO 2: POÇOS	Cantina	46 m ²	Campus da UNIFAL/MG, situado à Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999, BR 267, Cidade Universitária – Poços de Caldas – MG
	Restaurante Universitário	806 m ²	

15.2. A Licitante vencedora se obriga a cumprir plenamente o previsto no artigo 71 da lei 8666/93 e suas alterações posteriores.

15.3. DA CONCESSÃO DE USO

15.3.1 O preço mensal fixado para concessão de uso do espaço é de:

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

15.3.2 Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à CONTRATADA, 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.

15.3.3 No período de férias, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a CONTRATADA 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.

15.3.4 O valor da concessão referente à utilização do espaço será cobrado apenas a partir de 1º de março de 2012.

15.3.5 O preço mensal fixado para cessão de uso do espaço público corresponde à estimativa total mensal de refeições, conforme tabela do **Item 3.4.2** do termo de referência. Caso esse volume de refeições não seja atingido, o valor de concessão a ser pago deverá ser calculado conforme item 3.5.5 do Termo de Referência.

16. DAS PENALIDADES

16.1. No caso de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, garantida



a prévia defesa, aplicar-se á, as seguintes sanções previstas nos artigos 81 a 88 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/02, no artigo 28 do Decreto 5.450/05 e do artigo 14 do Decreto 3.555/00:

16.1.1. Multa:

16.1.2. Advertência;

16.1.2.1. Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial;
e

16.1.2.2. Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor contratado.

16.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração pública;

16.1.4. Declaração de inidoneidade.

17. DA CONTRATAÇÃO

17.1. A contratação formalizar-se-á mediante emissão de Nota de Empenho e assinatura do Contrato, conforme minuta anexa;

17.2. Farão parte da contratação, além do Edital, as declarações disponibilizadas pelo COMPRASNET.

18. DO PAGAMENTO

18.1. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida, obrigatoriamente, com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJs, mesmo aqueles de filiais ou matriz;

18.2. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data do recebimento definitivo e pela apresentação do documento fiscal, desde que atendidas as exigências deste Edital e o disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, mediante crédito em Conta corrente bancária da **LICITANTE VENCEDORA**, através do Banco do Brasil S/A;

18.3. Conforme disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, será feita, pela UNIFAL-MG, a consulta junto ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), previamente à contratação a ser feito para a **LICITANTE VENCEDORA**, a qual deverá manter este seu Cadastro atualizado;

18.4. Considerar-se-á como último dia útil para pagamento, o de emissão da respectiva Ordem Bancária pelo SIAFI (Sistema da administração Financeira do Governo Federal);

18.5. No pagamento serão observadas as retenções, de acordo com a legislação e normas vigentes, no âmbito da União, Estado e Município;

18.6. Poderá ser deduzido da Fatura/Nota Fiscal o valor de multa aplicada;



18.7. Nenhum pagamento será efetuado à **LICITANTE VENCEDORA** enquanto pendente de liquidação ou qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

18.8. 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 contratada 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 emitida pelo Setor de Contratos.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, bem como no Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005;

19.2. A presente Licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

19.3. O Objeto da presente Licitação poderá sofrer acréscimos, conforme previsto no Parágrafo 1º, do Art. 65 da Lei 8.666/93 e Parágrafo 2º, inciso II do Art. 65 da Lei 9648/98;

19.4. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá releva omissões puramente formais observadas na documentação e Proposta, desde que não contrariem a Legislação vigente e não comprometa a lisura da Licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

19.5. Ocorrendo, em qualquer hipótese, a negativa do fornecimento do objeto desta licitação por parte da **LICITANTE VENCEDORA**, o mesmo poderá ser adjudicado às Licitantes remanescentes, na ordem de classificação e de acordo com as Propostas apresentadas, sem prejuízo das sanções previstas em lei;

19.6. Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente Edital, poderão ser solicitadas, por escrito, ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: pregao@unifal-mg.edu.br;

19.7. No caso de ocorrência de feriado nacional, estadual ou municipal, ou de falta de expediente na Instituição, no dia previsto para a Abertura da Sessão Pública, o ato ficará automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo horário;

19.8. As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório;

19.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento;

19.10. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei nº 10.520/2002 e Decreto 5.450/2005, nos regulamentos que vierem a ser adotados e, ainda, nas normas técnicas gerais ou especiais aplicáveis;

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

Alfenas, 26 de janeiro de 2011.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



Vera Lúcia Cunha de Oliveira
Pregoeira– UNIFAL-MG

PREGÃO ELETRÔNICO 16/2012

ANEXO I					
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL
GRUPO 1	Item 1	Café da manhã - Alfenas	33.000		
	Item 2	Almoço / Jantar - Alfenas	282.000		
	Item 3	SUBSÍDIO	192.600	R\$ 1,00	192.600,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



VALOR GLOBAL – GRUPO 1					
GRUPO 2	Item 4	Café da manhã – Poços de Caldas	16.000		
	Item 5	Almoço / Jantar – Poços de Caldas	152.000		
	Item 6	SUBSÍDIO	153.600	R\$ 1,00	153.600,00
VALOR GLOBAL – GRUPO 2					

1. A licitante vencedora dos itens do GRUPO 2 deverá instalar e manter em funcionamento a Cantina do *Campus* de Poços de Caldas, anexa ao Restaurante Universitário.
2. Para os itens 03 e 06 dos Grupos I e II deverão ser observadas que os valores lançados deverão ser fixos **para custear as despesas com subsídios.**
3. Os valores lançados nos itens 03 e 06 dos Grupos I e II deverão ser exatamente os informados acima.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO 16/2012

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE.....

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ: e-mail:

FONE:..... FAX:

REPRESENTANTE LEGAL:

CPF: RG:

DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

AGÊNCIA: CONTA:

(Enviar este Anexo por Fax para o telefone (35) 3299-1071, após a fase de aceitação das propostas, durante a sessão pública)



TERMO DE REFERÊNCIA

5. OBJETO

Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar em bandejão e marmitex**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, associada à concessão de uso de área, equipamentos, utensílios e instalações próprias da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG, nos *campi* de Alfenas e Poços de Caldas.

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

6. 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;

Torna-se necessário a contratação de empresa terceirizada para exploração de serviços de alimentação e nutrição dos Restaurantes Universitários nos *Campi* da UNIFAL/MG.



7. ESPECIFICAÇÃO

3.1. Objeto e preços máximos de referência:

3.1.1. O valor máximo de referência para cada refeição servida será conforme a tabela a seguir:

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA			
GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO
GRUPO 1	Item 1	Café da manhã - Alfenas	R\$ 1,30
	Item 2	Almoço / Jantar - Alfenas	R\$ 4,08
VALOR GLOBAL – GRUPO 1			R\$ 5,38
GRUPO 2	Item 3	Café da manhã – Poços de Caldas	R\$ 1,30
	Item 4	Almoço / Jantar – Poços de Caldas	R\$ 4,61
VALOR GLOBAL – GRUPO 2			R\$ 5,91

3.1.2. A licitante vencedora dos itens do GRUPO 2 deverá instalar e manter em funcionamento a Cantina do *Campus* de Poços de Caldas, anexa ao Restaurante Universitário.

3.1.3. Os preços máximos de referência para os alimentos e demais produtos comercializados na Cantina, no caso do GRUPO 2, devem atender ao estabelecido no ANEXO I.

3.1.4. Cabe ressaltar que a especificação da refeição do almoço e do jantar difere entre o **ITEM 2** e o **ITEM 4** deste Termo de Referência, conforme será descrito posteriormente em momento oportuno.

3.1.5. A tabela de preços de todos os produtos da CANTINA e das refeições do RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO deverão ser afixadas em local visível.

3.2. Localização do espaço cedido:

3.2.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão acontecer nos locais abaixo descritos:

GRUPO	LOCAL	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
GRUPO 1: ALFENAS	Restaurante Universitário	762 m ²	<i>Campus</i> Sede da UNIFAL/MG, situado à Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
GRUPO 2:	Cantina	46 m ²	<i>Campus</i> da UNIFAL/MG, situado à



POÇOS	Restaurante Universitário	806 m ²	Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999, BR 267, Cidade Universitária – Poços de Caldas – MG
-------	------------------------------	--------------------	---

3.3. Funcionamento:

3.3.1. Funcionamento dos Restaurantes Universitários:

3.3.1.1. As refeições deverão ser distribuídas respeitando os seguintes horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	ALFENAS	POÇOS DE CALDAS
Café da Manhã	06:30 às 08:00 horas	07:00 às 08:30 horas
Almoço	10:30 às 13:30 horas	11:30 às 13:30 horas
Jantar	19:30 às 21:30 horas	19:30 às 21:30 horas

3.3.1.2. Aos sábados, fica facultado à CONTRATADA servir o café da manhã e o jantar, no entanto a refeição do almoço deverá ser servida;

3.3.1.3. Durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, aplica-se o mesmo descrito no item anterior (3.3.1.2);

3.3.1.4. Aos sábados e durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, o horário de refeição do almoço poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais.

3.3.1.5. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos oficiais.

3.3.2. Funcionamento mínimo da Cantina, Poços de Caldas:

3.3.2.1. Ininterrupto, de segunda-feira a sexta-feira, das 7:00 às 22:00 horas;

3.3.2.2. Aos sábados, das 7:00 às 12:00 horas;

3.3.2.3. Durante o período de férias escolares, das 7:00 às 18:00 horas;

3.3.2.4. Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA será comunicada para que disponibilize os serviços da CANTINA.

3.3.2.5. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos oficiais.

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



3.4.1. Número atual de refeições vendidas em dias úteis letivos do mês de Novembro/2011:

GRUPO	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
	ATUAL	ATUAL	ATUAL
1 – ALFENAS	40 – 70	315 – 421	18 – 52
2 – POÇOS	10 – 26	80 – 209	82 – 132

3.4.2. Número estimado de refeições conforme capacidade estrutural dos restaurantes:

GRUPO	CAFÉ DA MANHÃ		ALMOÇO		JANTAR		TOTAL ESTIMADO
	DIÁRIO*	ANUAL	DIÁRIO*	ANUAL	DIÁRIO*	ANUAL	MENSAL**
1 – ALFENAS	200	33.000	1.200	214.000	400	68.000	36.800
2 – POÇOS	100	16.000	600	101.000	300	51.000	20.400

* Número diário estimado para dias úteis letivos

** Total mensal estimado para meses referentes ao período letivo (8 meses no ano – 200 dias letivos)

3.4.3. Aos sábados, a estimativa de refeições para o almoço chega em torno de 200 refeições em Alfenas e 100 refeições em Poços de Caldas;

3.4.4. 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;

3.4.5. Em períodos de férias escolares o número de refeições ficará reduzido.

3.5. Valor da concessão:

3.5.1. O preço mensal fixado para concessão de uso do espaço é de:

GRUPO	LOCAL DE CONCESSÃO	PREÇO MENSAL
GRUPO 1	Restaurante Universitário - Alfenas - MG	R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais)



GRUPO 2	Cantina e Restaurante Universitário - Poços de Caldas - MG	R\$ 2.000,00 (dois mil reais)
---------	---	----------------------------------

3.5.2. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à CONTRATADA, 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.

3.5.3. No período de férias, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a CONTRATADA 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.

3.5.4. O valor da concessão referente à utilização do espaço será cobrado apenas a partir de 1º de março de 2012.

3.5.5. O preço mensal fixado para cessão de uso do espaço público corresponde à estimativa total mensal de refeições, conforme tabela do **Item 3.4.2** deste termo de referência. Caso esse volume de refeições não seja atingido, o valor de concessão a ser pago deverá ser calculado conforme tabela abaixo:

GRUPO	NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSAIS EFETIVAMENTE SERVIDAS	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
GRUPO 1 ALFENAS	De 1 a 3.680	R\$ 450,00
	De 3.681 a 7.360	R\$ 900,00
	De 7.361 a 11.040	R\$ 1.350,00
	De 11.041 a 14.720	R\$ 1.800,00
	De 14.721 a 18.400	R\$ 2.250,00
	De 18.401 a 22.080	R\$ 2.700,00
	De 22.081 a 25.760	R\$ 3.150,00
	De 25.761 a 29.440	R\$ 3.600,00
	De 29.441 a 33.120	R\$ 4.050,00
	De 33.121 a 36.800 ou mais	R\$ 4.500,00
GRUPO 2	De 1 a 1.740	R\$ 200,00



POÇOS DE CALDAS	De 1.741 a 3.480	R\$ 400,00
	De 3.481 a 5.220	R\$ 600,00
	De 5.221 a 6.960	R\$ 800,00
	De 6.961 a 8.700	R\$ 1.000,00
	De 8.701 a 10.440	R\$ 1.200,00
	De 10.441 a 12.180	R\$ 1.400,00
	De 12.181 a 13.920	R\$ 1.600,00
	De 13.921 a 15.660	R\$ 1.800,00
	De 15661 a 17.400 ou mais	R\$ 2.000,00

20. EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

4.1. Exigências e condições gerais

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

4.1.2. As Boas Práticas de Fabricação serão avaliadas conforme Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato.

4.1.3. 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.

4.1.4. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL/MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como, no caso da CANTINA, a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.

4.1.5. 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



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



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.

4.1.6. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, que deverá permanecer no RESTAURANTE, no mínimo 08 (oito) horas diárias. Caso a mesma empresa seja vencedora dos dois itens licitados, esta deverá manter um responsável técnico em cada unidade. Se o número de refeições servidas for inferior à quantidade estimada, a carga horária de atuação do nutricionista deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições.

4.1.7. Antes da assinatura do contrato, a empresa deverá comprovar que possui, no quadro de pessoal, profissional nutricionista 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. A empresa deverá apresentar Carteira de Trabalho ou Contrato de Prestação de Serviços que comprove vínculo do nutricionista com a mesma.

4.1.8. A empresa deverá comprovar a regularidade do profissional junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) por meio da entrega do Extrato de Débitos, emitido pelo conselho correspondente, para comprovar quitação da anuidade junto ao CRN.

4.1.9. Se o registro do profissional nutricionista não for do Estado de Minas Gerais, o mesmo deverá solicitar sua inscrição secundária ou transferência para o CRN-MG (9ª Região), apresentando comprovação antes da assinatura do contrato.

4.1.10. A empresa deverá apresentar, antes da assinatura do contrato, comprovação de registro ou inscrição, junto ao órgão de fiscalização profissional (CRN da unidade federativa), por meio da apresentação da Certidão de Registro e Quitação.

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



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



4.1.12. A empresa licitante deverá apresentar à Comissão Fiscalizadora, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela legislação vigente.

4.1.13. É facultado à licitante interessada em participar da licitação a vistoria no espaço a ser cedido, 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 licitante poderá emitir a Declaração de Vistoria (conforme ANEXO III), devidamente assinada pelo seu representante legal e com o visto do servidor responsável que acompanhou a vistoria. A vistoria deverá ser agendada previamente pelo telefone (35) 3299-1332 ou por meio do e-mail restaurante@unifal-mg.edu.br.

4.1.14. A CONTRATADA deverá apresentar à PRACE/UNIFAL-MG, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

4.1.15. A água que abastece o RESTAURANTE e a CANTINA não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA) em Alfenas e do Departamento Municipal de Água e Esgoto (DMAE) em Poços de Caldas.

4.1.16. A CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção da Secretaria Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

4.1.17. A nutricionista da CONTRATADA atuará como preposto, sendo o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, podendo receber e assinar documentos.

4.1.18. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro.

4.1.19. A intermediação entre as relações da CONTRATADA e a Comissão de Fiscalização e/ou a PROAF poderá ser realizada por meio da PRACE, nos seguintes locais:

GRUPO	UNIFAL-MG	LOCAL
GRUPO 1	Campus Sede de Alfenas - MG	PRACE – Prédio “D”, sala 412
GRUPO 2	Campus de Poços de Caldas - MG	PRACE – Prédio “A”, sala 005



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



4.1.20. A licitante vencedora dos Itens referentes ao Restaurante Universitário de Alfenas também deverá fornecer refeições transportadas na **Unidade Educacional II**, situada à Avenida Jovino Fernandes Salles, s/n° - Bairro Santa Clara, em Alfenas-MG, nas mesmas condições de qualidade e quantidade por refeição oferecidas para a Sede, a partir de março de 2012, quando iniciarão as atividades acadêmicas com aproximadamente 200 pessoas, incluindo os três períodos: manhã, tarde e noite. As refeições a serem transportadas devem ser as produzidas no Campus Sede e atenderem a todas as exigências da legislação sanitária vigente para transporte das mesmas. Deverá haver monitoramento da temperatura das refeições no momento da embalagem e no momento de distribuição das mesmas. A CONTRATADA deverá apresentar à Comissão Fiscalizadora, o Certificado de Vistoria do veículo de transporte dos alimentos realizada pela Vigilância Sanitária até o final do mês de fevereiro de 2012.

4.2. Exigências e condições relativas ao Restaurante Universitário

4.2.1. 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.

4.2.2. O preço inicial do cardápio básico praticado no início da execução do contrato, somente poderá sofrer reajustes após análise e aprovação, pela Comissão Fiscalizadora, das justificativas apresentadas pela CONTRATADA, devidamente acompanhadas da Planilha de Custos e Formação de Preços.

4.2.3. A UNIFAL, por meio do Programa de Assistência Estudantil, vinculado à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE), arcará em sua totalidade com uma refeição diária (à escolha do aluno) para os alunos contemplados com o auxílio alimentação, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. No ano de 2011, foram, aproximadamente, 340 alunos assistidos em Alfenas e 40 em Poços de Caldas.

4.2.4. 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, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da nota fiscal emitida pela empresa, solicitará à Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) proceder o pagamento da mesma.

4.2.5. A CONTRATANTE subsidiará, no mínimo, R\$ 1,00 (um real) do valor da refeição comercializada para os alunos que não usufruam do auxílio alimentação; esse benefício será concedido em uma refeição por dia, à escolha do aluno. O pagamento por este serviço será realizado da mesma forma descrita no item anterior; porém com a emissão de outra nota fiscal, cujo valor será calculado conforme o número mensal de refeições



vendas para este público (alunos de graduação e pós-graduação), conferidos pelo fiscal do contrato por meio do relatório emitido pelo Sistema de acesso ao Restaurante Universitário.

4.2.6. O desconto para os alunos de graduação e pós-graduação será concedido pela CONTRATADA aos alunos que apresentarem o crachá ou outro documento de identificação com foto. O aluno passará o crachá no terminal de acesso ao sistema do RU e digitará uma senha que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio alimentação e/ou do desconto em uma refeição por dia.

4.2.7. É responsabilidade da CONTRATADA a venda de refeições para todos os públicos (refeição pelo auxílio alimentação – PRACE, refeição com subsídio da universidade e refeição com valor integral).

4.2.8. A CONTRATADA deverá oferecer a opção de o usuário comprar a refeição do almoço ou do jantar em marmiteix número 9 (nove), para consumir fora das dependências do Restaurante Universitário, sem custo adicional.

4.2.9. A CONTRATADA poderá oferecer desconto aos usuários que comprarem antecipadamente os tickets de refeição do mês correspondente, em número equivalente ou superior ao número de dias úteis letivos do mês. O usuário poderá comprar os tickets somente para almoço ou jantar ou para os dois, bem como para o café da manhã.

4.2.10. Com relação ao GRUPO 2 (*Campus* de Poços de Caldas), a área do Refeitório do Restaurante deverá ser disponibilizada para uso dos alunos durante todo o dia, sendo reservado à CONTRATADA uma hora antes e após as refeições para limpeza e higienização do local.

4.2.11. No Restaurante de Alfenas – MG (GRUPO 1) 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 frutas, durante o café da manhã, e sucos naturais e refrigerantes, durante o período de distribuição das refeições, conforme o preço apresentado no ANEXO I; para outros itens não contemplados no referido ANEXO, a determinação do preço será conforme especificado no item **4.3.1** e **4.3.3**, com as devidas adaptações em relação à cidade de localização da unidade.

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

4.2.13. No dia que a CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência de todo material (equipamentos e utensílios) disponibilizado pela CONTRATANTE, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização e o preposto da CONTRATADA. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando com uma cópia de igual teor.



4.2.14. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja a produção e distribuição de refeições no próprio Restaurante Universitário da Sede ou na Unidade Educacional II, quando for o caso.

4.2.15. O abastecimento de gás LP instalado em ambos os Restaurantes Universitários funciona em sistema de comodato com a empresa Ultragaz.

4.3. Exigências e condições relativas à Cantina

4.3.1. O preço inicial dos produtos comercializados na CANTINA somente poderão sofrer reajustes após análise e aprovação, pela Comissão Fiscalizadora, das justificativas apresentadas pela CONTRATADA, devidamente acompanhadas da Planilha de Custos e Formação de Preços e cotação dos produtos com o valor no mercado vigente em três locais do mesmo ramo de atividade em Poços de Caldas – MG. Após a aprovação do reajuste pela comissão, comunicada por escrito à CONTRATADA, a tabela de preços deverá ser fixada em local visível na CANTINA, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

4.3.2. A cantina de Poços de Caldas – MG (GRUPO 2) poderá vender pratos executivos e, ou, mais elaborados que os comercializados no Restaurante e deverá oferecer diariamente, no mínimo, uma opção de massas e tortas salgadas.

4.3.3. As preparações a serem comercializadas na Cantina (GRUPO 2), devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no Anexo I. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na CANTINA, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação de conformidade com os preços máximos definidos no ANEXO I. Todas as vezes que um novo produto for incluído na CANTINA, ele deverá ser tabelado conforme as exigências e condições do Item **4.3.1** deste Termo e submetido à aprovação da Comissão Fiscalizadora.

4.3.4. Na CANTINA (GRUPO 2), a CONTRATADA deverá manter nos balcões de atendimento e nas mesas, no mínimo, canudos plásticos para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo “ketchup”, maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.

4.3.5. Todos os produtos que atendem o cardápio mínimo exigido deverão estar disponíveis diariamente, sendo concedidas exceções a preparações típicas de estações específicas do ano.



4.3.6. Todas as preparações não industrializadas, como sanduíches, bolos, mousses, dentre outros) devem ser preparadas dentro da própria cantina.

5. CARDÁPIOS E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1. Quanto ao cardápio em geral

5.1.1. O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pela CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme ANEXOS IV a VIII (referentes ao GRUPO 1) e ANEXOS IX a XIII (referentes ao GRUPO 2).

5.1.2. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à PRACE, contemplando todas as opções, com gramagem das porções prontas para consumo e calorias correspondentes às mesmas, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a CONTRATADA, 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, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

5.1.3. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a PRACE encaminhará à CONTRATADA para as devidas correções. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, em até 72 (setenta e duas) horas.

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

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

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

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

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



5.2. Quanto à distribuição das refeições

5.2.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico, junto ao balcão de distribuição, referente à porção de cada preparação oferecida.

5.2.2. 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 CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.2.3. A distribuição de refeições será pelo sistema self-service parcial, em 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.

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

- c) As saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal;
- d) Os acompanhamentos também deverão ser servidos livremente pelos usuários, ficando dispostos no balcão aquecido;
- e) O prato principal, a guarnição, o suco e a sobremesa (no caso do GRUPO 2) poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA conforme padrão estabelecido;
- f) O suco deverá ser preparado com água filtrada ou mineral e fornecido em copo descartável de boa qualidade com capacidade mínima de 300ml; os alunos também poderão utilizar canecas de uso pessoal distribuídas pela PRACE;
- g) Todos os alimentos integrantes do café da manhã poderão ser porcionados pela CONTRATADA;
- h) A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres em aço inox colocados em “display” apropriado;
- i) A CONTRATADA deverá manter nos balcões refrigerados três tipos de molhos para salada, sendo um vinagrete. Deverão ser disponibilizados também, demais temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, disponibilizar farofa simples, sal e guardanapos de papel;
- j) Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- k) Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, inclusive com quantidades adequadas a todos;



- l) O balcão de distribuição deverá conter bandejas limpas em número suficiente para todos os usuários;
- m) A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;
- n) Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio, quando necessário;
- o) Os usuários poderão servir a refeição em bandeirão ou marmitex;
- p) Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios

6.1.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação.

6.1.2. Zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações.

6.1.3. A manutenção dos diversos equipamentos e material especial será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, 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.

6.1.4. A CONTRATADA 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.

6.1.5. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no RESTAURANTE ou CANTINA, 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.

6.1.6. A CONTRATADA 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, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE/UNIFAL/MG.

6.1.7. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA 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.

6.1.8. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA 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.

6.1.9. Os equipamentos e utensílios disponíveis estão avaliados conforme valores apresentados na tabela abaixo. Os ANEXOS XIV a XVII contemplam as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que serão disponibilizados pela UNIFAL/MG à CONTRADADA.



GRUPO	LOCAL	EQUIPAMENTOS	UTENSÍLIOS
GRUPO 1	Alfenas - MG	R\$ 216.400,00 (duzentos e dezesseis mil e quatrocentos reais) – Anexo XIV	R\$ 87.480,00 (oitenta e sete mil, quatrocentos e oitenta reais) – Anexo XV
GRUPO 2	Poços de Caldas - MG	R\$ 183.100,00 (cento e oitenta e três mil e cem reais) – Anexo XVI	R\$ 33.670,00 (trinta e três mil, seiscentos e setenta reais) – Anexo XVII

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

6.1.11. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em adequadas condições de uso. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

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

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

6.1.14. A utilização dos produtos corretos na máquina de lavar louças é de inteira responsabilidade da CONTRATADA que arcará por danos causados pela má utilização do equipamento.

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

6.1.16. Caso a CONTRATADA utilize outros equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, ela deverá colocar termômetro externo para monitoramento da temperatura interna dos mesmos.



6.2. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

6.2.1. A CONTRATADA 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.

6.2.2. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o **Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços**, 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.

6.2.3. Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Comissão de Fiscalização no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

6.2.4. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, 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). Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados do início da execução do contrato.

6.2.5. As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência, devendo ser adquiridas em estabelecimentos que tenham Serviço



de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual (IMA). Não deverão ser utilizadas carnes que não estejam constando na padronização, cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste Termo.

6.2.6. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela Comissão Fiscalizadora e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

6.2.7. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

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

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

6.2.10. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do refeitório no intervalo entre todas as refeições servidas, ou seja, entre café e almoço, almoço e jantar, bem como ao final do jantar, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.

6.2.11. O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.

6.3. Quanto aos recursos humanos

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



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



6.3.2. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE.

6.3.3. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN. Se necessário, a UNIFAL/MG poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.

6.3.4. Manter sempre atualizada e em local visível 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.

6.3.5. Encaminhar à Comissão Fiscalizadora, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, relação de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE e na CANTINA, quando for o caso, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

6.3.6. 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.

6.3.7. O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Comissão de Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

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



6.3.9. 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.

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

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

6.3.12. A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

6.3.13. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências do RESTAURANTE e da CANTINA.

6.4. Quanto à execução dos serviços

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

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

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



6.4.4. Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

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

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

6.4.7. Cabe à CONTRATADA, 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.

6.4.8. A CONTRATADA deverá manter, diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONTRATADA com os usuários, durante o período letivo nos três turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Comissão de Fiscalização.

6.4.9. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA 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 CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas. Caso no local haja medidores independentes de água e energia elétrica, as contas deverão ser pagas pela própria CONTRATADA e, em quaisquer das situações apresentadas, os comprovantes de pagamento devem ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização.



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

6.4.11. É dever da CONTRATADA 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.

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

6.4.13. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do RESTAURANTE, por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL/MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela PRACE/UNIFAL/MG e o Responsável Técnico da CONTRATADA.

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

6.4.15. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA 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. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização.

6.4.16. A potabilidade da água utilizada deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

6.4.17. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.



6.4.18. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA 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 3 (três) meses e disponível para consulta pela UNIFAL/MG e autoridades sanitárias.

6.4.19. 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.

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

6.4.21. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema o número de refeições vendidas com valor integral.

6.4.22. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na cantina, no caso do GRUPO 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.

6.4.23. 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.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

7.5. Autorizar a CONTRATADA, 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. 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:

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 CONTRATADA.

8.4. Comunicar por escrito à CONTRATANTE, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa.

8.5. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, 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, que, obrigatoriamente, deve estar vistado pelo preposto da CONTRATADA.

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

1. examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
2. verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e



eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

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

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

8.10. As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Contrato.

9. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato 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. O cronograma de execução das atividades deverá atender ao disposto nos ANEXOS XIX, XX e XXI.

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 contratada 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 emitida pelo Setor de Contratos.

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

11. DA PROPOSTA DE PREÇOS

11.1. 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, gastos com pessoal, água, energia elétrica, gás, materiais de limpeza, descartáveis e outros.

11.2. 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.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1332 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



11.3. O julgamento e classificação das Propostas será pelo critério do “**Menor Preço Global por Grupo**” para os itens de refeição de café da manhã, almoço e jantar, obtido a partir do valor máximo, conforme item **3.1.1** deste termo.

11.4. A proposta deverá apresentar o valor do desconto a ser oferecido para mensalistas, conforme Item 4.2.9 deste Termo de Referência.

11.5. O ANEXO XVIII apresenta a Tabela de Composição de Custos com o Preço Máximo de Referência por refeição.



ANEXO I
DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO MÍNIMO E
TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA – CANTINA

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO
1	ÁGUA MINERAL	500 ml	R\$ 1,00
2	BALAS	05 a 10 g	R\$ 0,10
3	BOLACHA RECHEADA	130 g	R\$ 1,50
4	BOLOS	100 g	R\$ 1,50
5	CACHORRO QUENTE	250 g	R\$ 2,50
6	CAFÉ CARIOCA	60 ml	R\$ 1,50
7	CAFÉ COM LEITE	200 ml	R\$ 1,50
8	CAFÉ EXPRESSO	60 ml	R\$ 1,50
9	CAFÉ PURO	80 ml	R\$ 0,70
10	CALDO DE FEIJÃO	250 ml	R\$ 2,00
11	CANJICADA	250 ml	R\$ 2,00
12	CAPPUCCINO	160 ml	R\$ 1,50
13	CHOCOLATES DIVERSOS	30 g	R\$ 1,50
14	GELATINA	250 ml	R\$ 2,00
15	HALLS	34 g	R\$ 1,50
16	IOGURTE	50 g	R\$ 1,50
17	LASANHA	250 g	R\$ 2,50
18	LEITE PURO	300 ml	R\$ 1,00
19	LEITE COM ACHOCOLATADO	200 ml	R\$ 1,50
20	MISTO QUENTE	90 g	R\$ 3,00
21	MOKKACCINO	160 ml	R\$ 1,50
22	PÃO COM HAMBURGUER	300 g	R\$ 3,00
23	PÃO COM MANTEIGA	60 g	R\$ 1,20
24	PÃO DE QUEIJO	80 g	R\$ 1,20
25	PIZZA	80 g	R\$ 2,00
26	REFRIGERANTES	290 ml	R\$ 1,20
27	REFRIGERANTES	350 ml	R\$ 2,50
28	REFRIGERANTES	600 ml	R\$ 3,50
29	SALADA DE FRUTAS	250 ml	R\$ 2,50



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



30	SALGADO ASSADO DIVERSOS	90 g	R\$ 1,90
31	SALGADO FRITO DIVERSOS	90 g	R\$ 1,90
32	SANDUICHE NATURAL DIVERSOS	150 g	R\$ 3,50
33	SUCO DE FRUTA NATURAL PURO	300 ml	R\$ 2,50
34	SUCO NATURAL REFRESQUEIRA	300 ml	R\$ 1,20
35	TORTAS	90 g	R\$ 1,90
36	VITAMINA DE FRUTAS	300 ml	R\$ 2,50



ANEXO II
AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS

ITENS	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Qualidade das Refeições											
Quantidade Servida											
Quantidade do Prato Principal (carnes, peixe, frango etc.)											
Higiene Ambiental (chão, balcão, lixo, pias, mesas e cadeiras)											
Higiene das Bandejas e Talheres											
Qualidade do Prato Vegetariano											
Variação do Cardápio											
Qualidade do Suco											
Atendimento ao Cliente											
Agilidade dos Serviços											
TOTAL DE PONTOS											
CLASSIFICAÇÃO FINAL	_____ % Qualidade: _____										

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90% ou mais

BOM: de 70 a 80%

REGULAR: de 40 a 60%

PÉSSIMO: 30% ou menos

* Para classificação final será considerado o percentual de itens com notas maiores ou iguais a 7.



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos, em atendimento ao Edital Pregão nº ____/2011, que, por intermédio do _____, portador do CPF (MF) nº _____ e RG nº _____, devidamente credenciado por nossa empresa _____, vistoriou as instalações do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Campus de _____, 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.

_____, _____ de _____ de 2012.

Nome e assinatura do representante legal da empresa

Visto em ____/____/____

Carimbo e assinatura do servidor da UNIFAL-MG



ANEXO IV

DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO – GRUPO 1 – ALFENAS

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ						
COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
BEBIDA – Opção 1	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	-
BEBIDA – Opção 2	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	-
LANCHE – Opção 1	Pão com Margarina	Pão com Margarina	Pão com Margarina	Pão com Margarina	Pão com Margarina	-
LANCHE – Opção 2	Pão com Margarina + Bolacha Doce	Pão com Margarina + Bolo de Cenoura	Pão com Margarina + Pão-de-Queijo	Pão com Margarina + Bolo Simples	Pão com Margarina + Sequilhos	-

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR						
COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS	Alface	Repolho Branco	Alface	Agrião	Alface	Repolho Roxo
	Acelga	Couve	Almeirão	Acelga	Couve	Rúcula
	Tomate	Beterraba Cozida	Cenoura Ralada	Pepino	Cenoura Cozida	Couve-Flor
PRATO PRINCIPAL	Almôndega ao Sugo	Coxa e Sobrecoxas Ensopadas	Iscas de Peixe à Milanese	Carne de Panela com Batata	Pernil Assado	Filé de Frango Grelhado
PRATO VEGETARIANO	Bolinho de Glúten	Quibe Assado com Ricota	Salada de Soja	Escondidinho de Soja com Batata	Omelete de Legumes	Berinjela Recheada
GUARNIÇÃO	Abóbora Madura	Macarrão ao Sugo	Creme de Milho	-	Farofa de Frutas	Sufê de Queijo
ACOMPANHA	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



-MENTOS	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
BEBIDA	Suco de Uva	Suco de Abacaxi	Suco de Morango	Suco de Laranja	Suco de Limão	Suco de Manga



ANEXO V
PADRÃO / COMPOSIÇÃO MÍNIMA POR REFEIÇÃO
GRUPO 1 – ALFENAS

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ				
COMPONENTES	TIPO	OPÇÃO	PORÇÃO / USUÁRIO	QUANTIDADE DE ALIMENTO PRONTO
BEBIDA	Café	1	1	Mínimo 50 ml
	Leite Pasteurizado Tipo B ou C	1	1	De 150 a 200 ml (conforme opção)
LANCHE	Pão tipo “francês” (mini)	1	1 a 2 (conforme opção)	Mínimo 30 gramas cada
	Quitanda	1	1	Variável conforme preparação
ACESSÓRIOS	Açúcar refinado	1	1	Mínimo 10 gramas
	Achocolatado em pó	1	1	Mínimo 7 gramas
	Margarina com sal, sem gorduras “trans”	1	1	Mínimo 4 gramas
	Adoçante líquido ou em pó	1	1	Consumo

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR				
COMPONENTES	TIPO	OPÇÃO	PORÇÃO / USUÁRIO	QUANTIDADE DE ALIMENTO PRONTO
SALADAS	Vegetal folhoso	1	Livre	Consumo
	Vegetal folhoso	1	Livre	Consumo
	Legume cru, cozido ou fruta	1	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL	Proteína animal	1	1	Mínimo 100 gramas
PRATO VEGETARIANO	Proteína vegetal ou preparações com ovos	1	1	Mínimo 100 gramas
GUARNIÇÃO	Verduras, legumes, massas, tortas, suflês	1	1	Variável conforme preparação Mínimo 60 gramas
ACOMPANHAMENTOS	Arroz	1	Livre	Consumo
	Feijão	1	Livre	Consumo
BEBIDA	Suco de fruta	1	1	Mínimo 300 ml
MOLHOS PARA SALADA	Vinagrete	1	Livre	Consumo
	Pimenta	1	Livre	Consumo



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



	Simple / Diversos	2	Livre	Consumo
ACESSÓRIOS	Azeite	1	Livre	Consumo
	Vinagre	1	Livre	Consumo
	Farinha de Milho	1	Livre	Consumo
	Sal	1	Livre	Consumo



ANEXO VI

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ

GRUPO 1 – ALFENAS

CAFÉ DA MANHÃ			
COMPONENTE	OPÇÃO	PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
BEBIDA	Opção 1	Café com Leite	200 ml
	Opção 2	Leite com Achocolatado	200 ml
LANCHE	Opção 1	Pão com Margarina	2 unidades
	Opção 2	Pão com Margarina + Quitanda	1 unidade + variável conforme preparação

VALOR ENERGÉTICO DO CAFÉ DA MANHÃ:	De 300 a 400 kcal, alcançando de 15 a 20% do valor calórico diário, calculando o cardápio com base em uma dieta de 2.000 kcal
---	---

OBSERVAÇÕES:

2. Todas as opções de bebidas e lanches deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher **UMA** das opções de bebida e **UMA** das opções de lanche para o desjejum, podendo também combiná-las de qualquer forma.
3. O café deverá ser oferecido sem adoçar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.
4. As quitandas da Opção 2 de Lanche devem obedecer a seguinte distribuição:
 - bolos: 2 vezes por semana;
 - bolachas e biscoitos: 2 vezes por semana;
 - quitandas salgadas (pão-de-queijo, tortas, biscoitão): 1 vez por semana.
5. A distribuição anterior poderá ser modificada mediante pesquisa de satisfação junto aos clientes.
6. O critério para o estabelecimento da quantidade integrante de cada porção de quitanda é o valor calórico da refeição, portanto essas porções devem conter, em média, 130 kcal.
7. Exemplos da quantidade de quitandas: bolacha doce e sequilhos - 5 unidades de 6g cada; bolo de cenoura e bolo simples – 1 fatia pequena de 30g; pão-de-queijo – 3 unidades pequenas de 10g cada.

ANEXO VII



COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR – GRUPO 1 – ALFENAS

ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÃO	PREPARAÇÃO	QUANTIDADE DE ALIMENTO PRONTO
SALADAS	3 tipos de saladas diariamente	Vegetal Folhoso	Livre
		Vegetal Folhoso	Livre
		Legume Cru, Cozido ou Fruta	Livre
PRATO PRINCIPAL	Opção 1	Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1 porção
	Opção 2	Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1 porção
GUARNIÇÃO	-	Verduras e legumes em geral, gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	1 porção
ACOMPANHAMENTOS	-	Arroz longo fino, Tipo 1, agulhinha	Livre
	-	Feijão cariocinha, Tipo 1	Livre
BEBIDA	-	Suco de fruta concentrado ou artificial	1 porção

VALOR ENERGÉTICO DO ALMOÇO E JANTAR:	De 600 a 700 kcal, alcançando de 30 a 35% do valor calórico diário, calculando o cardápio com base em uma dieta de 2.000 kcal
---	---

OBSERVAÇÕES:

1. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os molhos e acessórios, conforme **ANEXO V**.
2. Sempre deverá ser oferecido três opções de salada, podendo os usuários consumir as três opções diariamente.
3. Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas **UMA** das opções.
4. O critério para o estabelecimento da quantidade integrante de cada porção do prato principal e da guarnição, além da quantidade mínima, é o valor calórico final da refeição.
5. Não será permitido o uso de carnes de 3ª qualidade, steaks, empanados industrializados, bem como embutidos como salsichas, linguiças, entre outros.
6. As preparações com carne moída podem ser oferecidas apenas uma vez na semana.
7. Cada tipo de salada só poderá ser repetido, no máximo, três vezes na semana.
8. Caso haja demanda de usuários diabéticos, deverá ser disponibilizado suco sem adoçar acompanhado de adoçante em sachê.
9. Os legumes e verduras da guarnição não devem ser repetidos durante a semana; as preparações como cremes, massas, tortas e suflês podem ser repetidas, no máximo, a cada quinzena.
10. Caso a guarnição venha acompanhada de carnes, deverá ser oferecida uma opção para



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



vegetarianos.

- 11.** A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
- 12.** As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana.



ANEXO VIII – GRUPO 1 – ALFENAS

TIPOS DE PRATO PROTÉICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

TIPO DE PRATO PROTÉICO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
OPÇÃO 1 – PROTEÍNA ANIMAL			
CARNE BOVINA	Coxão mole, lagarto, patinho, alcatra, filé, contra-filé, peito, miolo de alcatra, acém, fraldinha	Mínimo 100 gramas	2 vezes por semana
CARNE SUÍNA	Lombo, pernil, costelinha, bisteca	Mínimo 100 gramas, retirados os ossos quando for o caso	1 vez por semana
AVES	Peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango	Mínimo 100 gramas, retirados os ossos e peles quando for o caso	2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	Mínimo 100 gramas, retiradas as cartilagens quando for o caso	1 vez por semana
DIVERSOS	Feijoada (carne, paio, linguiça, bacon)	280 gramas	Esporadicamente conforme estação do ano mais apropriada
OPÇÃO 2 – PROTEÍNA VEGETAL OU PREPARAÇÕES COM OVO			
LEGUMINOSAS	Feijão branco, soja, grão-de-bico, lentilha, fava, tremoço	Mínimo 100 gramas	1 vez por semana
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	Granulada ou em pedaços, branca ou escura com legumes ou no strogonoff	Mínimo 100 gramas	1 vez por semana
PREPARAÇÕES À BASE DE OVO	Omelete de ricota, queijo ou legumes	Mínimo 100 gramas	2 vezes no mês a 1 vez por semana
DIVERSOS	Trigo para quibe, bolinho de glúten, feijoada vegetariana, torta de legumes, legumes recheados, panquecas recheadas, suflês, lasanhas (queijo, ricota ou legumes)	Mínimo 100 gramas	3 a 4 vezes por semana

OBSERVAÇÕES:

- 12 Não poderá ser oferecido como ingrediente da feijoada orelha, rabo, pé, focinho e pele de porco.
- 13 No dia em que for oferecido feijoada como prato principal, deverá haver outra opção de feijão.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



- 14 O tipo de leguminosa utilizada na Opção 2 não poderá ser repetida durante o mês.
- 15 As preparações com proteína à base de soja não podem exceder a frequência de 2x/semana.
- 16 Em relação à Opção 2 – Item Diversos: o mesmo tipo de preparação, com o mesmo recheio, só poderá ser repetido duas vezes no mês. Na mesma semana deverão ser explorados os diferentes tipos de preparações, ou seja, torta, legume recheado, panqueca, suflê, por exemplo. Caso na semana seguinte seja oferecido novamente um suflê, este deverá ter o recheio diferente do oferecido na semana anterior.



ANEXO IX

DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO – GRUPO 2 – POÇOS DE CALDAS

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ						
COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
BEBIDA – Opção 1	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	-
BEBIDA – Opção 2	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	-
LANCHE – Opção 1	Pão com Margarina	Pão com Margarina	Pão com Margarina	Pão com Margarina	Pão com Margarina	-
LANCHE – Opção 2	Pão com Margarina + Bolacha Doce	Pão com Margarina + Bolo de Cenoura	Pão com Margarina + Pão-de-Queijo	Pão com Margarina + Bolo Simples	Pão com Margarina + Sequilhos	-

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR						
COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS	Alface	Repolho	Acelga	Agrião	Alface	Couve
	Tomate	Cenoura Ralada	Beterraba Cozida	Tomate	Abobrinha	Batata Temperada
	Chuchu Cozido	Couve-Flor	Pepino	Brócolis	Cenoura Cozida	Beterraba Ralada
PRATO PRINCIPAL	Bife de Panela	Coxa e Sobrecoxas Ensopadas	Iscas de Peixe à Milanese	Carne de Panela com Batata	Pernil Assado	Filé de Frango Grelhado
PRATO VEGETARIANO	Bolinho de Glúten	Quibe Assado com Ricota	Salada de Soja	Escondidinho de Soja com Batata	Omelete de Legumes	Berinjela Recheada
GUARNIÇÃO	Abóbora Madura	Macarrão ao Sugo	Creme de Milho	-	Farofa de Frutas	Sufê de Queijo
ACOMPANHAMENTOS	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



SOBREMESA	Banana	Maçã	Laranja	Abacaxi	Melancia	Doce de Leite
BEBIDA	Suco de Uva	Suco de Abacaxi	Suco de Morango	Suco de Laranja	Suco de Limão	Suco de Manga



ANEXO X
PADRÃO / COMPOSIÇÃO MÍNIMA POR REFEIÇÃO
GRUPO 2 – POÇOS DE CALDAS

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ				
COMPONENTES	TIPO	OPÇÃO	PORÇÃO / USUÁRIO	QUANTIDADE DE ALIMENTO PRONTO
BEBIDA	Café	1	1	Mínimo 50 ml
	Leite Pasteurizado Tipo B ou C	1	1	De 150 a 200 ml (conforme opção)
LANCHE	Pão tipo “francês” (mini)	1	1 a 2 (conforme opção)	Mínimo 30 gramas cada
	Quitanda	1	1	Variável conforme preparação
ACESSÓRIOS	Açúcar refinado	1	1	Mínimo 10 gramas
	Achocolatado em pó	1	1	Mínimo 7 gramas
	Margarina com sal, sem gorduras “trans”	1	1	Mínimo 4 gramas
	Adoçante líquido ou em pó	1	1	Consumo
REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR				
COMPONENTES	TIPO	OPÇÃO	PORÇÃO / USUÁRIO	QUANTIDADE DE ALIMENTO PRONTO
SALADAS	Vegetal folhoso	1	Livre	Consumo
	Legume cru ou fruta	1	Livre	Consumo
	Legume cru ou cozido	1	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL	Proteína animal	1	1	Mínimo 100 gramas
PRATO VEGETARIANO	Proteína vegetal ou preparações com ovos	1	1	Mínimo 100 gramas
GUARNIÇÃO	Verduras, legumes, massas, tortas, suflês	1	1	Variável conforme preparação Mínimo 60 gramas
ACOMPANHAMENTOS	Arroz	1	Livre	Consumo
	Feijão	1	Livre	Consumo
SOBREMESA	Fruta ou doce	1	1	Unidade
BEBIDA	Suco de fruta	1	1	Mínimo 300 ml
MOLHOS PARA SALADA	Vinagrete	1	Livre	Consumo
	Pimenta	1	Livre	Consumo
	Simples / Diversos	2	Livre	Consumo



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



ACESSÓRIOS	Azeite	1	Livre	Consumo
	Vinagre	1	Livre	Consumo
	Farinha de Milho	1	Livre	Consumo
	Sal	1	Livre	Consumo



ANEXO XI

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ

GRUPO 2 – POÇOS DE CALDAS

CAFÉ DA MANHÃ			
COMPONENTE	OPÇÃO	PREPARAÇÃO	QUANTIDADE
BEBIDA	Opção 1	Café com Leite	200 ml
	Opção 2	Leite com Achocolatado	200 ml
LANCHE	Opção 1	Pão com Margarina	2 unidades
	Opção 2	Pão com Margarina + Quitanda	1 unidade + variável conforme preparação

VALOR ENERGÉTICO DO CAFÉ DA MANHÃ:	De 300 a 400 kcal, alcançando de 15 a 20% do valor calórico diário, calculando o cardápio com base em uma dieta de 2.000 kcal
---	---

OBSERVAÇÕES:

1. Todas as opções de bebidas e lanches deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher **UMA** das opções de bebida e **UMA** das opções de lanche para o desjejum, podendo também combiná-las de qualquer forma.
2. O café deverá ser oferecido sem adoçar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.
3. As quitandas da Opção 2 de Lanche devem obedecer a seguinte distribuição:
 - bolos: 2 vezes por semana;
 - bolachas e biscoitos: 2 vezes por semana;
 - quitandas salgadas (pão-de-queijo, tortas, biscoitão): 1 vez por semana.
4. A distribuição anterior poderá ser modificada mediante pesquisa de satisfação junto aos clientes.
5. O critério para o estabelecimento da quantidade integrante de cada porção de quitanda é o valor calórico da refeição, portanto essas porções devem conter, em média, 130 kcal.
6. Exemplos da quantidade de quitandas: bolacha doce e sequilhos - 5 unidades de 6g cada; bolo de cenoura e bolo simples – 1 fatia pequena de 30g; pão-de-queijo – 3 unidades pequenas de 10g cada.

ANEXO XII



COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR – GRUPO 2 – POÇOS DE CALDAS

ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÃO	PREPARAÇÃO	QUANTIDADE DE ALIMENTO PRONTO
SALADAS	3 tipos de saladas diariamente	Vegetal Folhoso	Livre
		Legume Cru ou Fruta	Livre
		Legume Cru ou Cozido	Livre
PRATO PRINCIPAL	Opção 1	Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1 porção
	Opção 2	Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1 porção
GUARNIÇÃO	-	Verduras e legumes em geral, gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	1 porção
ACOMPANHAMENTOS	-	Arroz longo fino, Tipo 1, agulhinha	Livre
	-	Feijão cariocinha, Tipo 1	Livre
SOBREMESA	-	Frutas frescas in natura ou doce	1 porção
BEBIDA	-	Suco de fruta concentrado ou artificial	1 porção
VALOR ENERGÉTICO DO ALMOÇO E JANTAR:	De 600 a 700 kcal, alcançando de 30 a 35% do valor calórico diário, calculando o cardápio com base em uma dieta de 2.000 kcal		

OBSERVAÇÕES:

1. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os molhos e acessórios, conforme **ANEXO X**.
2. Sempre deverá ser oferecido três opções de salada, podendo os usuários consumir as três opções diariamente.
3. Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas **UMA** das opções.
4. O critério para o estabelecimento da quantidade integrante de cada porção do prato principal, guarnição e sobremesa, além da quantidade mínima, é o valor calórico final da refeição.
5. Não será permitido o uso de carnes de 3ª qualidade, carnes moídas, steaks, empanados industrializados, bem como embutidos como salsichas, linguiças, entre outros.
6. As preparações com carne moída podem ser oferecidas apenas uma vez na semana.
7. Cada tipo de salada só poderá ser repetido, no máximo, três vezes na semana.
8. Caso haja demanda de usuários diabéticos, deverá ser disponibilizado suco sem adoçar acompanhado de adoçante em sachê.
9. Os legumes e verduras da guarnição não devem ser repetidos durante a semana; as preparações como cremes, massas, tortas e suflês podem ser repetidas, no máximo, a cada quinze dias.
10. Caso a guarnição venha acompanhada de carnes, deverá ser oferecida uma opção para vegetarianos.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



11. A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
12. As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana.
13. Uma vez por semana a sobremesa distribuída deverá ser doce, gelatina ou mousse, não sendo oferecida no mesmo dia da semana durante o mês corrente.



ANEXO XIII – GRUPO 2 – POÇOS DE CALDAS

TIPOS DE PRATO PROTÉICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

TIPO DE PRATO PROTÉICO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
OPÇÃO 1 – PROTEÍNA ANIMAL			
CARNE BOVINA	Coxão mole, lagarto, patinho, alcatra, filé, contra-filé, peito, miolo de alcatra, acém, fraldinha	Mínimo 100 gramas	2 vezes por semana
CARNE SUÍNA	Lombo, pernil, costelinha, bisteca	Mínimo 100 gramas, retirados os ossos quando for o caso	1 vez por semana
AVES	Peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango	Mínimo 100 gramas, retirados os ossos e peles quando for o caso	2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	Mínimo 100 gramas, retiradas as cartilagens quando for o caso	1 vez por semana
DIVERSOS	Feijoada (carne, paio, linguiça, bacon)	280 gramas	Esporadicamente conforme estação do ano mais apropriada
OPÇÃO 2 – PROTEÍNA VEGETAL OU PREPARAÇÕES COM OVO			
LEGUMINOSAS	Feijão branco, soja, grão-de-bico, lentilha, fava, tremoço	Mínimo 100 gramas	1 vez por semana
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	Granulada ou em pedaços, branca ou escura com legumes ou no strogonoff	Mínimo 100 gramas	1 vez por semana
PREPARAÇÕES À BASE DE OVO	Omelete de ricota, queijo ou legumes	Mínimo 100 gramas	2 vezes no mês a 1 vez por semana
DIVERSOS	Trigo para quibe, bolinho de glúten, feijoada vegetariana, torta de legumes, legumes recheados, panquecas recheadas, suflês, lasanhas (queijo, ricota ou legumes)	Mínimo 100 gramas	3 a 4 vezes por semana

OBSERVAÇÕES:

1. Não poderá ser oferecido como ingrediente da feijoada orelha, rabo, pé, focinho e pele de porco.
2. No dia em que for oferecido feijoada como prato principal, deverá haver outra opção de feijão.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



3. O tipo de leguminosa utilizada na Opção 2 não poderá ser repetida durante o mês.
4. As preparações com proteína à base de soja não podem exceder a frequência de 2x/semana.
5. Em relação à Opção 2 – Item Diversos: o mesmo tipo de preparação, com o mesmo recheio, só poderá ser repetido duas vezes no mês. Na mesma semana deverão ser explorados os diferentes tipos de preparações, ou seja, torta, legume recheado, panqueca, suflê, por exemplo. Caso na semana seguinte seja oferecido novamente um suflê, este deverá ter o recheio diferente do oferecido na semana anterior.



ANEXO XIV

LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS – GRUPO 1 – ALFENAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	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	R\$ 450,00	R\$ 450,00
2	Balcão de apoio. Módulo de distribuição para apoio de talheres e bandejas; confeccionado em aço inox, com 3 furos para colocação de talheres, onde encaixam as três cubas pequenas que acompanham o produto; com pés reguláveis Modelo: BTB – 1003. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
3	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 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	1	SORINOX	R\$ 3.940,00	R\$ 3.940,00
4	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	2	SORINOX	R\$ 3.717,00	R\$ 7.434,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	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. Acompanham cada produto: 04 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C				



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	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; Prof. 310 mm. Branco; Peso 16 Kg. MODELO: PRESS INOX.	1	LIBELL	R\$ 467,00	R\$ 467,00
6	Cadeira em tubo de aço carbono 1' parede 1,5; pintura epóxi pó eletrostático com camada adicional de verniz (incolor) pó, cura 300°; solda mig garantia contra ruptura; ponteira em poliuretano embutidas; assento estofado com tecido sintético, anatômico lavável com diâmetro de 38 cm, encosto em polipropileno curvado com 3 tiras horizontais medindo 15 x 37 cm.	8	CHAIR & TABLE	R\$ 83,00	R\$ 664,00
7	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	REVIFRI O	R\$ 6.600,00	R\$ 13.200,00
8	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,	1	EMCOP	R\$ 9.120,00	R\$ 9.120,00



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	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; Prof. 310 mm. Branco; Peso 16 Kg. MODELO: PRESS INOX.	1	LIBELL	R\$ 467,00	R\$ 467,00
6	Cadeira em tubo de aço carbono 1' parede 1,5; pintura epóxi pó eletrostático com camada adicional de verniz (incolor) pó, cura 300°; solda mig garantia contra ruptura; ponteira em poliuretano embutidas; assento estofado com tecido sintético, anatômico lavável com diâmetro de 38 cm, encosto em polipropileno curvado com 3 tiras horizontais medindo 15 x 37 cm.	8	CHAIR & TABLE	R\$ 83,00	R\$ 664,00
	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				



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
9	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. Sem prateleiras internas.	1	REVIFRIO	R\$ 18.500,00	R\$ 18.500,00
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). Sem prateleiras internas.	1	ARTFRIO	R\$ 16.890,00	R\$ 16.890,00
11	Carro aberto para transporte de bandejas, com 3 prateleiras, varandas contornando as mesmas e estrutura confeccionada em aço, pintura eletrostática a pó, dotada de rodízios de 5', sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).	2	MML	R\$ 799,00	R\$ 1.598,00
12	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. Nacional.	1	ALJA	R\$ 748,00	R\$ 748,00
13	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	R\$ 649,00	R\$ 649,00
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	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
15	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	R\$ 479,00	R\$ 479,00
16	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	4	SOLUTION	R\$ 719,00	R\$ 2.876,00
17	Catraca mecânica em aço, com gabinete do tipo pedestal,	2	DIMEP	R\$	R\$ 2.368,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



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.			1.184,00	
--	--	--	----------	--



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
18	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	R\$ 2.439,57	R\$ 4.879,14
19	Coifa de Aço Inoxidável com filtros inerciais (para cocção) medindo L = 200, C = 300, H = 60cm. • Captador de vapores e vapores gordurosos; • Confeccionada em aço Inoxidável, padrão americano AISI 304 espessura da chapa nº 18, com estrutura reforçada. • Calhas periféricas para contenção de líquidos e gorduras. • Drenos de aço inoxidável de ¾ com bujões para limpeza e caixa coletora de gorduras. • Filtros inerciais metálicos telados para captação de vapores gordurosos ou tipo Firegard (corta chama), removíveis para limpeza. • Fixadas em tirantes em aço inoxidável de nivelamento com ajuste regulável de nivelamento. • Parte superior com saídas com colarinho dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. • Dutos em chapa nº 18 de aço galvanizado com ø 600mm , tirantes em aço inoxidável , curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. • Um exaustor axial sobre a coifa e outro na saída com tela para proteção do Exaustor Axial ATD ø 600/8-6, e painel de controle com chaves independentes. • Filtros tipo firegard com extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical com parafuso de ajuste com mola para balanceamento do sistema de exaustão.	1	ALJA	R\$ 13.988,00	R\$ 13.988,00
20	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 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	1	SKYMSE N	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00



	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".				
21	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	R\$ 1.299,96	R\$ 1.299,96



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
22	Estantes em aço inoxidável com prateleira em chapa lisa AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	4	-	R\$ 2.980,00	R\$ 11.920,00
23	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	6	-	R\$ 3.800,00	R\$ 22.800,00
24	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. Será necessário recarregar.	1	PROTEGE	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00
25	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	R\$ 2.849,00	R\$ 2.849,00
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	R\$ 3.580,00	R\$ 3.580,00
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	2	REVIFRIO	R\$ 3.999,99	R\$ 7.999,98



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	registros do tipo "apis" com botoeiras. Com sapatas niveladoras em polietileno. Dimensões aproximadas de 880x845x1650mm. Modelo: FIG3-RV, procedência nacional. As grades dos fornos não acompanham o produto.				
28	Frigideira basculante a gás - Tampo superior e gabinete/meia saia confeccionado em aço inoxidável, tampa superior 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	R\$ 5.790,00	R\$ 5.790,00



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
29	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	R\$ 570,00	R\$ 570,00
30	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	R\$ 13.999,00	R\$ 13.999,00
31	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 fosfatização. 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.	69	STALL	R\$ 499,00	R\$ 34.431,00
32	Mesa 1,20 x 0,80 cm, com tampo em MDF 25 mm revestido em fórmica ou similar nas duas faces; fita em borda na mesma cor; fixação em máquina de colagem de borda a quente; pé central tubular em aço carbono 3"; parece 1,5; haste inferior tubo 20 x 30, parede 1,5, zincada a quente, pintura epóxi eletrostático pó, cura 300°, ponteiras em poliuretano embutidas, reguladores modelo sino 1' ¼ com porca embutidos em poliuretano, que facilita a substituição, fixação do tampo em disco 15 mm recortado a laser com 8 pontos para parafusos autoatarrachantes de 25 mm.	2	CHAIR & TABLE	R\$ 230,00	R\$ 460,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
33	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	10	ECO PALLET	R\$ 91,87	R\$ 918,70
34	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	SKYNSE M	R\$ 1.498,00	R\$ 1.498,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
35	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	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00
36	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	R\$ 298,97	R\$ 298,97
37	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	R\$ 850,00	R\$ 850,00
VALOR TOTAL				R\$ 216.414,75	



ANEXO XV

LISTAGEM DOS UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS – GRUPO 1 – ALFENAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 10 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO	R\$ 13,70	R\$ 27,40
2	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO	R\$ 19,30	R\$ 38,60
3	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxC).	25	ABC	R\$ 100,00	R\$ 2.500,00
4	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5x45cm.	800	IRONTE	R\$ 40,50	R\$ 32.400,00
5	Bandeja tipo travessa em plástico. Capacidade: 9,8 Litros.	10	PLAS ÚTIL	R\$ 14,27	R\$ 142,70
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	R\$ 159,00	R\$ 636,00
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	R\$ 214,00	R\$ 856,00
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	R\$ 356,88	R\$ 1.427,52
9	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	25	BOLIVAZ OTTI	R\$ 29,88	R\$ 747,00
10	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	25	PLEION	R\$ 22,98	R\$ 574,50
11	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	30	DTR	R\$ 42,99	R\$ 1.289,70
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	R\$ 123,00	R\$ 492,00
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 no mesmo material.	4	ABC	R\$ 138,50	R\$ 554,00
14	Caldeirão Hotel nº 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade:	4	ABC	R\$ 214,50	R\$ 858,00



	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.				
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.	3	ABC	R\$ 24,20	R\$ 72,60
16	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	10	BRINOX	R\$ 10,20	R\$ 102,00
17	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	975	DISOLLE	R\$ 4,50	R\$ 4.387,50
18	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	997	STYLE	R\$ 6,50	R\$ 6.480,50

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
19	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	959	STYLE	R\$ 5,50	R\$ 5.274,50
20	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	6	BRINOX	R\$ 10,05	R\$ 60,30
21	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	4	VITALEX	R\$ 120,00	R\$ 480,00
22	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox e cabo em altileno branco.	2	DI SOLLE	R\$ 37,90	R\$ 75,80
23	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	5	BRINOX	R\$ 8,95	R\$ 44,75
24	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	8	TRAMONTINA	R\$ 12,84	R\$ 102,72
25	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	2	TRAMONTINA	R\$ 19,89	R\$ 39,78
26	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas, cabo em altileno branco.	1	TRAMONTINA	R\$ 9,35	R\$ 9,35
27	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	2	HERCULES	R\$ 26,00	R\$ 52,00
28	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 6 polegadas, cabo em altileno branco	1	MUNDIAL	R\$ 35,95	R\$ 35,95
29	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	1	MUNDIAL	R\$ 39,60	R\$ 39,60
30	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.	915	STYLE	R\$ 9,99	R\$ 9.140,85



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
19	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	959	STYLELLE	R\$ 5,50	R\$ 5.274,50
31	Faca Mezzaluna, tamanho grande, com lâmina em aço inox e cabo em polywood.	2	TRAMONTINA	R\$ 20,89	R\$ 41,78
32	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, com 36cm 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	R\$ 44,29	R\$ 132,87
33	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	R\$ 42,00	R\$ 126,00
34	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento mínimo de 30 cm.	4	BRINOX	R\$ 8,28	R\$ 33,12
35	Garfo de mesa em aço inoxidável.	950	STYLELLE	R\$ 6,50	R\$ 6.175,00
36	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo sobremesa.	978	STYLELLE	R\$ 5,50	R\$ 5.379,00
37	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	8	BRINOX	R\$ 346,70	R\$ 2.773,60
38	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 1,52x9x75cm.	4	KITPLAS	R\$ 43,00	R\$ 172,00
39	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x11x100cm.	4	KITPLAS	R\$ 61,00	R\$ 244,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
40	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x12x120cm.	6	KITPLAS	R\$ 69,98	R\$ 419,88
41	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	R\$ 270,00	R\$ 1.080,00
42	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	4	SIMONAGGIO	R\$ 7,85	R\$ 31,40
43	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm	8	KITPLAS	R\$ 41,99	R\$ 335,92
44	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm .	4	DEOPLASTIC	R\$ 349,13	R\$ 1.396,52
45	Socador para feijão, em polietileno branco, com cabo em aço inox tamanho grande. Dimensões: 10x100cm.	2	KITPLAS	R\$ 103,00	R\$ 206,00
VALOR TOTAL				R\$ 87.488,71	



ANEXO XVI

LISTAGEM DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS – GRUPO 2 – POÇOS DE CALDAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	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	R\$ 450,00	R\$ 450,00
2	Balcão de apoio. Módulo de distribuição para apoio de talheres e bandejas; confeccionado em aço inox, com 3 furos para colocação de talheres, onde encaixam as três cubas pequenas que acompanham o produto; com pés reguláveis Modelo: BTB – 1003. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
3	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 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	1	SORINOX	R\$ 3.940,00	R\$ 3.940,00
4	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	2	SORINOX	R\$ 3.717,00	R\$ 7.434,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



<p>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. Acompanham cada produto: 04 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C</p>				
---	--	--	--	--



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	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.	1	LIBELL	R\$ 467,00	R\$ 467,00
6	Cadeira em tubo de aço carbono 1' parede 1,5; pintura epóxi pó eletrostático com camada adicional de verniz (incolor) pó, cura 300°; solda mig garantia contra ruptura; ponteira em poliuretano embutidas; assento estofado com tecido sintético, anatômico lavável com diâmetro de 38 cm, encosto em polipropileno curvado com 3 tiras horizontais medindo 15 x 37 cm.	28	CHAIR & TABLE	R\$ 83,00	R\$ 2.324,00
7	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	R\$ 6.600,00	R\$ 6.600,00
8	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	1	EMCOP	R\$ 9.120,00	R\$ 9.120,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



	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				
9	Câmara fria de congelamento - temperatura de saída de até -18° C e capacidade de 14m ³ 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	R\$ 18.500,00	R\$ 18.500,00



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
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 m ³ , 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	R\$ 16.890,00	R\$ 16.890,00
11	Carro aberto para transporte de bandejas, com 3 prateleiras, varandas contornando as mesmas e estrutura confeccionada em aço, pintura eletrostática a pó, dotada de rodízios de 5', sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).	2	MML	R\$ 799,00	R\$ 1.598,00
12	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	R\$ 748,00	R\$ 748,00
13	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	R\$ 649,00	R\$ 649,00
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	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
15	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	R\$ 479,00	R\$ 479,00
16	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	2	SOLUTION	R\$ 719,00	R\$ 1.438,00
17	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	R\$ 1.184,00	R\$ 2.368,00
18	Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural,	2	TOPEMA	R\$	R\$ 4.879,14



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



<p>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.</p>			2.439,57	
---	--	--	----------	--



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
19	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 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".	1	SKYMSEN	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00
20	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	R\$ 1.299,96	R\$ 1.299,96
21	Estantes em aço inoxidável com prateleira em chapa lisa AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	3	-	R\$ 2.980,00	R\$ 8.940,00
22	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	4	-	R\$ 3.800,00	R\$ 15.200,00
23	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. Será necessário recarregar.	1	PROTEGE	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00
24	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	1	SKYNSEM	R\$ 2.849,00	R\$ 2.849,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



	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				
25	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	R\$ 3.580,00	R\$ 3.580,00



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
26	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. As grades dos fornos não acompanham o produto.	2	REVIFRI O	R\$ 3.999,99	R\$ 7.999,98
27	Frigideira basculante a gás - Tampo superior e gabinete/meia saia confeccionado em aço inoxidável, tampa superior 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	R\$ 5.790,00	R\$ 5.790,00
28	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	R\$ 570,00	R\$ 570,00
29	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	R\$ 13.999,00	R\$ 13.999,00



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1074 / Fax: (35) 3299-1071
restaurante@unifal-mg.edu.br



30	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 fosfatização. 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.	62	STALL	R\$ 499,00	R\$ 30.938,00
----	--	----	-------	------------	---------------



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31	Mesa 1,20 x 0,80 cm, com tampo em MDF 25 mm revestido em fórmica ou similar nas duas faces; fita em borda na mesma cor; fixação em máquina de colagem de borda a quente; pé central tubular em aço carbono 3"; parece 1,5; haste inferior tubo 20 x 30, parede 1,5, zincada a quente, pintura epóxi eletrostático pó, cura 300°, ponteiros em poliuretano embutidos, reguladores modelo sino 1' ¼ com porca embutidos em poliuretano, que facilita a substituição, fixação do tampo em disco 15 mm recortado a laser com 8 pontos para parafusos autoatarrachantes de 25 mm.	7	CHAIR & TABLE	R\$ 230,00	R\$ 1.610,00
32	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor preta, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	10	ECO PALLET	R\$ 91,87	R\$ 918,70
33	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	R\$ 1.498,00	R\$ 1.498,00
34	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	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00
35	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/INCO TERM	R\$ 298,97	R\$ 298,97
36	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	R\$ 850,00	R\$ 850,00
VALOR TOTAL				R\$ 183.125,75	

ANEXO XVII
LISTAGEM DOS UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS – GRUPO 2 – POÇOS DE CALDAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 10 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	1	MUNDIAL	R\$ 23,98	R\$ 23,98
2	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	1	MUNDIAL	R\$ 29,99	R\$ 29,99
3	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxC).	20	VIGOR	R\$ 99,80	R\$ 1.996,00
4	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5x45cm.	500	IRONTE	R\$ 31,89	R\$ 15.945,00
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	R\$ 133,96	R\$ 267,92
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	R\$ 159,87	R\$ 319,74
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	R\$ 208,77	R\$ 417,54
8	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	14	BOLIVAZ OTTI	R\$ 29,88	R\$ 418,32
9	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	10	PLEION	R\$ 22,98	R\$ 229,80
10	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	20	DTR	R\$ 42,99	R\$ 859,80
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	R\$ 86,77	R\$ 173,54
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	R\$ 100,90	R\$ 201,80
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.	2	MBA	R\$ 136,09	R\$ 272,18

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
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	R\$ 22,57	R\$ 45,14
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	R\$ 32,99	R\$ 65,98
16	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	10	BRINOX	R\$ 10,20	R\$ 102,00
17	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	476	BRINOX	R\$ 1,10	R\$ 523,60
18	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	427	BRINOX	R\$ 2,55	R\$ 1.088,85
19	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	465	BRINOX	R\$ 2,24	R\$ 1.041,60
20	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	6	BRINOX	R\$ 10,05	R\$ 60,30
21	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	2	JS	R\$ 113,90	R\$ 227,80
22	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox e cabo em altileno branco.	1	TRAMON TINA	R\$ 55,00	R\$ 55,00
23	Escorredor de massa Hotel nº 45, com pé. Confeccionado em alumínio polido.	4	MBA	R\$ 74,88	R\$ 299,52
24	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	5	BRINOX	R\$ 8,95	R\$ 44,75
25	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	4	BRINOX	R\$ 14,40	R\$ 57,60
26	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	2	TRAMON TINA	R\$ 19,89	R\$ 39,78
27	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas, cabo em altileno branco.	1	BRINOX	R\$ 6,99	R\$ 6,99
28	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 4 polegadas, cabo em altileno branco.	0	TRAMON TINA	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em altileno branco.	1	BRINOX	R\$ 29,89	R\$ 29,89
30	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	2	HERCULE S	R\$ 26,00	R\$ 52,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
31	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	1	BRINOX	R\$ 24,08	R\$ 24,08
32	Faca de mesa, em aço inox, medindo 104mm de comprimento da lâmina e 212mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0mm, com cabo em aço inox.	449	BRINOX	R\$ 3,49	R\$ 1.567,01
33	Faca Mezzaluna, tamanho grande, com lâmina em aço inox e cabo em polywood.	2	TRAMONTINA	R\$ 20,89	R\$ 41,78
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 4 pontos de fixação.	2	ABC	R\$ 40,00	R\$ 80,00
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 4 pontos de fixação.	2	MBA	R\$ 44,89	R\$ 89,78
36	Garfo bidente/trinchante, em aço inox, comprimento: 30 cm.	4	BRINOX	R\$ 8,28	R\$ 33,12
37	Garfo de mesa em aço inoxidável.	491	TRAMONTINA	R\$ 2,00	R\$ 982,00
38	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo sobremesa.	462	BRINOX	R\$ 2,66	R\$ 1.228,92
39	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	8	FUNILARTE	R\$ 295,00	R\$ 2.360,00
40	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 1,52x9x75cm.	2	PRONYL	R\$ 42,88	R\$ 85,76
41	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x11x100cm.	2	PRONYL	R\$ 61,99	R\$ 123,98
42	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x12x120cm.	4	PRONYL	R\$ 69,99	R\$ 279,96
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.	2	ROCHEDO	R\$ 362,30	R\$ 724,60
44	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	6	SIMONAGGIO	R\$ 7,85	R\$ 47,10
45	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm (ExLxA).	4	PRONYL	R\$ 50,00	R\$ 200,00
46	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas	4	PRONYL	R\$ 199,00	R\$ 796,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm (ExLxA).				
47	Socador para feijão, em polietileno branco, com cabo em aço inox tamanho grande. Dimensões: 10x100cm.	2	PRONYL	R\$ 59,00	R\$ 118,00
VALOR TOTAL				R\$ 33.678,50	

ANEXO XVIII

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS POR REFEIÇÃO			
CUSTOS	CAFÉ DA MANHÃ ITEM 1 e 3	ALMOÇO E JANTAR ITEM 2 – ALFENAS	ALMOÇO E JANTAR ITEM 4 – POÇOS
Matéria prima alimentar	R\$ 0,70	R\$ 2,14	R\$ 2,47
Material descartável	R\$ 0,03	R\$ 0,13	R\$ 0,15
Produtos de higiene e limpeza	R\$ 0,03	R\$ 0,19	R\$ 0,22
Mão-de-obra e EPIs	R\$ 0,20	R\$ 0,46	R\$ 0,46
Aluguel	R\$ 0,02	R\$ 0,12	R\$ 0,11
Despesas diversas	R\$ 0,02	R\$ 0,10	R\$ 0,14
Benefício e despesas indiretas	R\$ 0,30	R\$ 0,94	R\$ 1,06
PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA	R\$ 1,30	R\$ 4,08	R\$ 4,61

ANEXO XIX

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES

CRONOGRAMA		
DATA	DIA DA SEMANA	ATIVIDADE PREVISTA
15/02/2012	4ª-feira	Prazo final para entrega de documentação prévia à assinatura do contrato – Se aplica aos GRUPOS 1 e 2 e, para ambos os casos, a documentação deve ser entregue na PRACE de Alfenas – Prédio “D” - Sala 412
16/02/2012	5ª-feira (manhã)	Entrega de equipamentos e utensílios cedidos pela UNIFAL-MG em Poços de Caldas – GRUPO 2
17/02/2012	6ª-feira (manhã)	Entrega de equipamentos e utensílios cedidos pela UNIFAL-MG em Alfenas – GRUPO 1
22/02/2012	4ª-feira (tarde)	Vistoria do fiscal do contrato para verificação da adequada higienização e organização do local para início das atividades
23 a 25/02/2012	5ª-feira a sábado	Data final para entrega dos cardápios referentes aos meses de fevereiro e março/2012 Início do funcionamento dos Restaurantes com distribuição apenas da refeição do almoço
27 a 29/02/2012	2ª a 4ª-feira	Início do primeiro semestre letivo de 2012 – Distribuição de todas as refeições previstas no contrato – Fase de testes e adequações –
A partir de 01/03/2012	5ª-feira	Funcionamento normal conforme previsto em contrato

OBSERVAÇÃO: Todos os feriados e recessos já estão previstos no Calendário Acadêmico de 2012, com 200 dias letivos (incluindo sábados) conforme ANEXOS XX e XXI.

MINUTA DE CONTRATO Nº /2012

MINUTA DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO, 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 **CONTRATANTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº : __, com sede em _____, na Rua _____ - CEP: _____, neste ato representada por _____, portador do CPF nº _____ e RG: _____ - SSP/_____, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o Processo nº 23087.003351/2011-26, celebram o presente Contrato, submetendo-se as partes à Lei nº 10.520 de 17/07/02, ao Decreto 3931/2001, ao Decreto nº 5.450/2005 e à Lei nº 8.666 de 21/06/93 em sua redação atual e pelas condições previstas no Edital e no presente contrato, a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto deste Contrato é a prestação de serviços no ramo de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar em bandejão e marmitex, para suprir necessidades dos Restaurantes Universitário da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG situados em Alfenas-MG e Poços de Caldas-MG.

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO
1	Item 1	Café da manhã - Alfenas	R\$
	Item 2	Almoço / Jantar - Alfenas	R\$
2	Item 4	Café da manhã – Poços de Caldas	R\$
	Item 5	Almoço / Jantar – Poços de Caldas	R\$

CLÁUSULA SEGUNDA - DA LICITAÇÃO

O fornecimento a que se refere este Contrato foi objeto da licitação, na modalidade Pregão Eletrônico nº 16/2012, sendo que a proposta da **CONTRATADA**, o Termo de Referência, o Edital de Licitação e seus anexos passam a fazer parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO FUNCIONAMENTO

1. As refeições deverão ser distribuídas respeitando os seguintes horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	ALFENAS	POÇOS DE CALDAS
Café da Manhã	06:30 às 08:00 horas	07:00 às 08:30 horas
Almoço	10:30 às 13:30 horas	11:30 às 13:30 horas
Jantar	19:30 às 21:30 horas	19:30 às 21:30 horas

1.1. Aos sábados, fica facultado à CONTRATADA servir o café da manhã e o jantar, no entanto a refeição do almoço deverá ser servida;

1.2. Durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, aplica-se o mesmo descrito no item anterior (3.3.1.2);

1.3. Aos sábados e durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, o horário de refeição do almoço poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais.

1.4. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos oficiais.

2. Funcionamento mínimo da Cantina em Poços de Caldas:

2.1. Ininterrupto, de segunda-feira a sexta-feira, das 7:00 às 22:00 horas;

2.2. Aos sábados, das 7:00 às 12:00 horas;

2.3. Durante o período de férias escolares, das 7:00 às 18:00 horas;

2.4. Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA será comunicada para que disponibilize os serviços da CANTINA.

2.5. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos oficiais.

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

3.1. Número estimado de refeições conforme capacidade estrutural dos restaurantes:

GRUPO	CAFÉ DA MANHÃ		ALMOÇO		JANTAR		TOTAL ESTIMADO
	DIÁRIO*	ANUAL	DIÁRIO*	ANUAL	DIÁRIO*	ANUAL	MENSAL**

1 ALFENAS	-	200	33.000	1.200	214.000	400	68.000	36.800
2 POÇOS	-	100	16.000	600	101.000	300	51.000	20.400

* Número diário estimado para dias úteis letivos

** Total mensal estimado para meses referentes ao período letivo (8 meses no ano – 200 dias letivos)

3.3. Aos sábados, a estimativa de refeições para o almoço chega em torno de 200 refeições em Alfenas e 100 refeições em Poços de Caldas;

3.4. 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 CONTRATADA.

3.5. Em períodos de férias escolares o número de refeições ficará reduzido.

CLÁUSULA QUARTA: DO VALOR DA CONCESSÃO

1. O preço mensal fixado para concessão de uso do espaço é de:

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

2. O valor da concessão referente à utilização do espaço será cobrado apenas a partir de 1º de março de 2012.

3. O preço mensal está fixado para cessão de uso do espaço público corresponde à estimativa total mensal de refeições, conforme tabela do **Item 3.1** deste Contrato. Caso esse volume de refeições não seja atingido, o valor de concessão a ser pago deverá ser calculado conforme tabela abaixo:

GRUPO	NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSIS EFETIVAMENTE SERVIDAS	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
GRUPO 1 ALFENAS	De 1 a 3.680	R\$ 450,00
	De 3.681 a 7.360	R\$ 900,00
	De 7.361 a 11.040	R\$ 1.350,00
	De 11.041 a 14.720	R\$ 1.800,00
	De 14.721 a 18.400	R\$ 2.250,00
	De 18.401 a 22.080	R\$ 2.700,00
	De 22.081 a 25.760	R\$ 3.150,00
	De 25.761 a 29.440	R\$ 3.600,00

	De 29.441 a 33.120	R\$ 4.050,00
	De 33.121 a 36.800 ou mais	R\$ 4.500,00
GRUPO 2 POÇOS DE CALDAS	De 1 a 1.740	R\$ 200,00
	De 1.741 a 3.480	R\$ 400,00
	De 3.481 a 5.220	R\$ 600,00
	De 5.221 a 6.960	R\$ 800,00
	De 6.961 a 8.700	R\$ 1.000,00
	De 8.701 a 10.440	R\$ 1.200,00
	De 10.441 a 12.180	R\$ 1.400,00
	De 12.181 a 13.920	R\$ 1.600,00
	De 13.921 a 15.660	R\$ 1.800,00
	De 15661 a 17.400 ou mais	R\$ 2.000,00

CLÁUSULA QUINTA - EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

1. Exigências e condições gerais

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

1.2. As Boas Práticas de Fabricação serão avaliadas conforme Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato.

1.3. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL/MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como, no caso da CANTINA, a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.

1.4. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, que deverá permanecer no RESTAURANTE, no mínimo 08 (oito) horas diárias. Caso a mesma empresa seja vencedora dos dois itens licitados, esta deverá manter um responsável técnico em cada unidade. Se o número de refeições servidas for inferior à quantidade estimada, a carga horária de atuação do nutricionista deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições.

1.5. A empresa deverá comprovar a regularidade do profissional junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) por meio da entrega do Extrato de Débitos, emitido pelo conselho correspondente, para comprovar quitação da anuidade junto ao CRN.

1.5.1. Se o registro do profissional nutricionista não for do Estado de Minas Gerais, o mesmo deverá solicitar sua inscrição secundária ou transferência para o CRN-MG (9ª Região), apresentando comprovação antes da assinatura do contrato.

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

1.7. A CONTRATADA deverá apresentar à Comissão Fiscalizadora, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato, Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela legislação vigente.

1.8. A água que abastece o RESTAURANTE e a CANTINA não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais (COPASA) em Alfenas e do Departamento Municipal de Água e Esgoto (DMAE) em Poços de Caldas.

1.9. A CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção da Secretaria Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

1.10. A nutricionista da CONTRATADA atuará como preposto, sendo o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, podendo receber e assinar documentos.

1.11. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro.

1.12. A intermediação entre as relações da CONTRATADA e a Comissão de Fiscalização e/ou a PROAF poderá ser realizada por meio da PRACE, nos seguintes locais:

GRUPO	UNIFAL-MG	LOCAL
--------------	------------------	--------------

GRUPO 1	Campus Sede de Alfenas - MG	PRACE – Prédio “D”, sala 412
GRUPO 2	Campus de Poços de Caldas - MG	PRACE – Prédio “A”, sala 005

1.13. A CONTRATADA dos Itens referentes ao Restaurante Universitário de Alfenas também deverá fornecer refeições transportadas na **Unidade Educacional II**, situada à Avenida Jovino Fernandes Salles, s/n° - Bairro Santa Clara, em Alfenas-MG, nas mesmas condições de qualidade e quantidade por refeição oferecidas para a Sede, a partir de março de 2012, quando iniciarão as atividades acadêmicas com aproximadamente 200 pessoas, incluindo os três períodos: manhã, tarde e noite. As refeições a serem transportadas devem ser as produzidas no Campus Sede e atenderem a todas as exigências da legislação sanitária vigente para transporte das mesmas. Deverá haver monitoramento da temperatura das refeições no momento da embalagem e no momento de distribuição das mesmas. A CONTRATADA deverá apresentar à Comissão Fiscalizadora, o Certificado de Vistoria do veículo de transporte dos alimentos realizada pela Vigilância Sanitária até o final do mês de fevereiro de 2012.

2. Exigências e condições relativas ao Restaurante Universitário

2.1. 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.

2.2. O preço inicial do cardápio básico praticado no início da execução do contrato, somente poderá sofrer reajustes após análise e aprovação, pela Comissão Fiscalizadora, das justificativas apresentadas pela CONTRATADA, devidamente acompanhadas da Planilha de Custos e Formação de Preços.

2.3. A UNIFAL, por meio do Programa de Assistência Estudantil, vinculado à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE), arcará em sua totalidade com uma refeição diária (à escolha do aluno) para os alunos contemplados com o auxílio alimentação, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo.

2.4. A CONTRATANTE subsidiará, no mínimo, R\$ 1,00 (um real) do valor da refeição comercializada para os alunos que não usufruam do auxílio alimentação; esse benefício será concedido em uma refeição por dia, à escolha do aluno. O pagamento por este serviço será realizado da mesma forma descrita no item anterior; porém com a emissão de outra nota fiscal, cujo valor será calculado conforme o número mensal de refeições vendidas para este público (alunos de graduação e pós-graduação), conferidos pelo fiscal do contrato por meio do relatório emitido pelo Sistema de acesso ao Restaurante Universitário.

2.5. O desconto para os alunos de graduação e pós-graduação será concedido pela CONTRATADA aos alunos que apresentarem o crachá ou outro documento de identificação com foto. O aluno passará o crachá no terminal de acesso ao sistema do RU e digitará uma senha que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio alimentação e/ou do desconto em uma refeição por dia.

2.6. É responsabilidade da CONTRATADA a venda de refeições para todos os públicos (refeição pelo auxílio alimentação – PRACE, refeição com subsídio da universidade e refeição com valor integral).

2.7. A CONTRATADA deverá oferecer a opção do usuário comprar a refeição do almoço ou do jantar em marmitex número 9 (nove), para consumir fora das dependências do Restaurante Universitário, sem custo adicional.

2.8. A CONTRATADA poderá oferecer desconto aos usuários que comprarem antecipadamente os tickets de refeição do mês correspondente, em número equivalente ou superior ao número de dias úteis letivos do mês. O usuário poderá comprar os tickets somente para almoço ou jantar ou para os dois, bem como para o café da manhã.

2.9. Com relação ao GRUPO 2 (Campus de Poços de Caldas), a área do Refeitório do Restaurante deverá ser disponibilizada para uso dos alunos durante todo o dia, sendo reservado à CONTRATADA uma hora antes e após as refeições para limpeza e higienização do local.

2.10. No Restaurante de Alfenas – MG (GRUPO 1) não poderão ser produzidos e comercializados outros tipos de lanches e refeições. Caso seja do interesse da CONTRATADA, a mesma poderá

comercializar, somente sucos naturais e frutas, durante o café da manhã, e sucos naturais e refrigerantes, durante o período de distribuição das refeições, conforme o preço apresentado no ANEXO I do Termo de Referência; para outros itens não contemplados no referido ANEXO, a determinação do preço será conforme especificado abaixo, no item 3.1, com as devidas adaptações em relação à cidade de localização da unidade.

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

2.12. No dia que a CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência de todo material (equipamentos e utensílios) disponibilizado pela CONTRATANTE, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização e o preposto da CONTRATADA. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando com uma cópia de igual teor.

2.13. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja a produção e distribuição de refeições no próprio Restaurante Universitário da Sede ou na Unidade Educacional II, quando for o caso.

2.14. O abastecimento de gás LP instalado em ambos os Restaurantes Universitários funciona em sistema de comodato.

3. Exigências e condições relativas à Cantina

3.1. O preço inicial dos produtos comercializados na CANTINA somente poderão sofrer reajustes após análise e aprovação, pela Comissão Fiscalizadora, das justificativas apresentadas pela CONTRATADA, devidamente acompanhadas da Planilha de Custos e Formação de Preços e cotação dos produtos com o valor no mercado vigente em três locais do mesmo ramo de atividade em Poços de Caldas – MG. Após a aprovação do reajuste pela comissão, comunicada por escrito à CONTRATADA, a tabela de preços deverá ser fixada em local visível na CANTINA, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

3.2. A cantina de Poços de Caldas – MG (GRUPO 2) poderá vender pratos executivos e, ou, mais elaborados que os comercializados no Restaurante e deverá oferecer diariamente, no mínimo, uma opção de massas e tortas salgadas.

3.3. As preparações a serem comercializadas na Cantina (GRUPO 2), devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no Anexo I do Termo de Referência. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na CANTINA, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação de conformidade com os preços máximos definidos no ANEXO I do Termo de Referência. Todas as vezes que um novo produto for incluído na CANTINA, ele deverá ser tabelado conforme as exigências e condições do Item 3.1 deste Contrato e submetido à aprovação da Comissão Fiscalizadora.

3.4. Na CANTINA (GRUPO 2), a CONTRATADA deverá manter nos balcões de atendimento e nas mesas, no mínimo, canudos plásticos para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo “ketchup”, maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.

3.5. Todos os produtos que atendem o cardápio mínimo exigido deverão estar disponíveis diariamente, sendo concedidas exceções a preparações típicas de estações específicas do ano.

3.6. Todas as preparações não industrializadas, como sanduíches, bolos, mousses, dentre outros) devem ser preparadas dentro da própria cantina.

CLÁUSULA SEXTA – DO 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 SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

1. O contrato terá vigência de **1º/03/2012 a 28/02/2013**, podendo ser prorrogado conforme previsto no art. 57 da Lei 8.666/93 e interesse da Administração Pública, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União. O cronograma de execução das atividades deverá atender ao disposto nos ANEXOS XIX, XX e XXI do Termo de referência.

CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA E DO SEGURO

1. Será exigida da **CONTRATADA** 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 **CONTRATADA** 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 **CONTRATADA** 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 **CONTRATADA** 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 **CONTRATADA** à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A **CONTRATADA** 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\$ 216.414,75 (duzentos e dezesseis mil, quatrocentos e quatorze reais e setenta e cinco centavos).	R\$ 87.488,71 (oitenta e sete mil, quatrocentos e oitenta e oito reais e setenta e um centavos).
ITEM 2	Poços de Caldas - MG	R\$ 183.125,75 (cento e oitenta e três mil, cento e vinte e cinco reais e setenta e cinco centavos).	R\$ 33.678,50 (trinta e três mil, seiscentos e setenta e oito reais e cinquenta centavos).

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO DA CESSÃO DE USO DO ESPAÇO

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 contratada deverão ser efetuados 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 **CONTRATADA** deverá apresentar os comprovantes dos pagamentos devidos ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o décimo dia útil.

3. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à CONTRATADA, 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.

4. No período de férias, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a CONTRATADA 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.

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 – DO PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES

1. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida, obrigatoriamente, com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJs, mesmo aqueles de filiais ou matriz;

2. . 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, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da nota fiscal emitida pela empresa, solicitará à Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) proceder o pagamento da mesma.

3. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal à Prace, desde que atendidas as exigências do Termo de Referência, do Edital e o disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, mediante crédito em Conta corrente bancária da **CONTRATADA**, através do Banco do Brasil S/A;

3. Conforme disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, a UNIFAL-MG consultará junto ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores) a regularidade fiscal da **CONTRATADA**;

4. Considerar-se-á como último dia útil para pagamento, o de emissão da respectiva Ordem Bancária pelo SIAFI (Sistema da administração Financeira do Governo Federal);

5. No pagamento serão observadas as retenções, de acordo com a legislação e normas vigentes, no âmbito da União, Estado e Município;

6. Poderá ser deduzido da Fatura/Nota Fiscal o valor de multa aplicada;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios

1.1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação.

1.2. Zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações.

1.3. A manutenção dos diversos equipamentos e material especial será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, 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.

1.4. A CONTRATADA 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.

1.5. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no RESTAURANTE ou CANTINA, 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.

1.6. A CONTRATADA 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, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE/UNIFAL/MG.

1.7. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA 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.

1.8. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA 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.

1.9. Os equipamentos e utensílios disponíveis estão avaliados conforme valores apresentados na tabela abaixo. Os ANEXOS XIV a XVII contemplam as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que serão disponibilizados pela UNIFAL/MG à CONTRADADA.

GRUPO	LOCAL	EQUIPAMENTOS	UTENSÍLIOS
GRUPO 1	Alfenas - MG	R\$ 216.400,00 (duzentos e dezesseis mil e quatrocentos reais) – Anexo XIV	R\$ 87.480,00 (oitenta e sete mil, quatrocentos e oitenta reais) – Anexo XV
GRUPO 2	Poços de Caldas - MG	R\$ 183.100,00 (cento e oitenta e três mil e cem reais) – Anexo XVI	R\$ 33.670,00 (trinta e três mil, seiscentos e setenta reais) – Anexo XVII

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

1.11. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em adequadas condições de uso. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

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

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

1.14. A utilização dos produtos corretos na máquina de lavar louças é de inteira responsabilidade da CONTRATADA que arcará por danos causados pela má utilização do equipamento.

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

1.16. Caso a CONTRATADA utilize outros equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, ela deverá colocar termômetro externo para monitoramento da temperatura interna dos mesmos.

2. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

2.1. A CONTRATADA 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.

2.2. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o **Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços**, 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.

2.3. Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Comissão de Fiscalização no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

2.4. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, 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). Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados do início da execução do contrato.

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

2.6. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela Comissão Fiscalizadora e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

2.7. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

2.8. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário,

mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 12 (doze) horas para produtos existentes no mercado local e 24 (vinte e quatro) horas para produtos advindos de outras cidades.

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

2.10. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do refeitório no intervalo entre todas as refeições servidas, ou seja, entre café e almoço, almoço e jantar, bem como ao final do jantar, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.

2.11. O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.

3. Quanto aos recursos humanos

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

3.2. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE.

3.3. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN. Se necessário, a UNIFAL/MG poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.

3.4. Manter sempre atualizada e em local visível 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.

3.5. Encaminhar à Comissão Fiscalizadora, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, relação de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE e na CANTINA, quando for o caso, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

3.6. 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.

3.7. O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Comissão de Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

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

3.9. 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.

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

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

3.12. A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

3.13. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências do RESTAURANTE e da CANTINA.

4. Quanto à execução dos serviços

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

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

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

4.4. Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

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

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

4.7. Cabe à CONTRATADA, 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.

4.8. A CONTRATADA deverá manter, diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONTRATADA com os usuários, durante o período letivo nos três turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Comissão de Fiscalização.

4.9. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA 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 CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas. Caso no local haja medidores independentes de água e energia elétrica, as contas deverão ser pagas pela própria CONTRATADA e, em quaisquer das situações apresentadas, os comprovantes de pagamento devem ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização.

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

6.4.11. É dever da CONTRATADA 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.

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

4.13. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do RESTAURANTE, por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL/MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela PRACE/UNIFAL/MG e o Responsável Técnico da CONTRATADA.

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

4.15. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA 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. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização.

4.16. A potabilidade da água utilizada deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.17. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.

4.18. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA 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 3 (três) meses e disponível para consulta pela UNIFAL/MG e autoridades sanitárias.

4.19. 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.

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

4.21. A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema o número de refeições vendidas com valor integral.

4.22. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na cantina, no caso do GRUPO 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.

4.23. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. Indicar comissão para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato,
2. Aplicar à CONTRATADA 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 CONTRATADA
4. Disponibilizar à CONTRATADA 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 CONTRATADA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.
6. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS RECURSOS FINANCEIROS E ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos orçamentários e financeiros para atender os encargos deste Contrato serão acobertados à conta do Orçamento Geral da União, PTRES: _____, Elemento de Despesa: _____ e Fonte: _____, conforme Nota de Empenho 2012NE_____.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

No caso de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, garantida a prévia defesa, aplicar-se-á, as seguintes sanções previstas nos artigos 81 a 88 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/02, no artigo 28 do Decreto 5.450/05 e do artigo 14 do Decreto 3.555/00:

1. Advertência;

2. Multa:

2.1. Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e

2.2. Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.

3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração pública;

4. Declaração de inidoneidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados no art. 77 e nos incisos I a XII e XVII do art.78 da Lei 8.666/93 ou amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a **CONTRATANTE**.

Parágrafo Primeiro - A rescisão imediata deste Contrato caberá, além de outras hipóteses legais, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo de outras penalidades, se a **CONTRATADA**:

- a) falir, for objeto de concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- b) transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste Instrumento sem prévia anuência da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG;
- c) deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações deste Contrato;

d) cometer, reiteradamente, faltas na execução do Contrato.

e) for objeto de fusão, cisão ou incorporação que prejudique a execução do Contrato, a critério da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

Parágrafo Segundo – Em caso de rescisão deste Contrato, a Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG pagará à **CONTRATADA** o valor relativo ao equipamento entregue, descontadas as multas porventura aplicadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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 este contrato e com seus termos, as partes assinam-o em duas vias, juntamente com duas testemunhas.

Alfenas, ____ de _____ de 2012.

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

Reitor

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1) _____ 2) _____