



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 077/2016

PROCESSO Nº 23087.007127/2016-18

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, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a **Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO nº 077/2016, 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, Lei 11.488, de 15/06/2007, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, da Instrução Normativa nº 01, da SLTI/MPOG, de 19/01/2010, 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, da Instrução Normativa nº 05, da SLTI/MPOG, de 27 de junho de 2014, publicado no D.O.U. dia 30 de junho de 2014, Seção 1, página 135, do Decreto nº 5.450 de 31/05/2005, do Decreto nº 6.204/2007 e do Decreto 8.538 de 06/10/2015, 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 de coletividades sadias, para o fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço e jantar) transportadas para a comunidade acadêmica do Campus Avançado da UNIFAL/MG, em Varginha/MG, conforme especificações e exigências constantes deste Edital e em todos os seus anexos.

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

2.2. **Não se aplica o benefício do artigo 6º do Decreto 6.204/2007, por se tratar de licitação com valor global superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) acobertados pelo Decreto como exclusivos às ME/EPP, mantidos os demais benefícios da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014.**

2.3. **Não se aplica o sistema de cotas previsto no inciso III, artigo 48 da lei complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar 147/2014, por se tratar de objeto não divisível.**

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;

3.3.1.1. A data limite para impugnação deste edital é dia **05/09/2016**, até às 17 horas.

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;

3.3.4.1. A data limite para solicitação de esclarecimentos é dia **02/09/2016**, até às 17 horas.

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 1.640 de 03 de agosto de 2015;

4.2. O Pregoeiro poderá, ainda, convocar, por meio 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:

5.1.1. Para o auxílio alimentação:

▪ PTRES:	108128
▪ Elemento de Despesa:	339039
▪ Fonte:	0100

5.1.2. Para o subsídio:

▪ PTRES:	108127
▪ 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. Não será permitida a participação no mesmo item de empresas cujos sócios/proprietários possuam grau de parentesco ou vínculo, capaz de indicar que houve quebra de sigilo das propostas, conforme acórdão TCU - 2725/2010 Plenário.

6.3. 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;

6.4. 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;

6.5. 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;

6.6. Não poderão participar desta licitação:

6.6.1. Consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;

6.6.2. As empresas suspensas e impedidas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas ou no âmbito da União;

6.6.3. Empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição.

6.7. As especificações do Anexo I deste Edital em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sítio www.comprasnet.gov.br. Em caso de divergência nas especificações, prevalecerão as dos Anexos deste Edital.

6.8. 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 visita técnica poderá ser realizada até 48 horas antes da abertura do pregão, devendo ser agendada, com antecedência de 48 horas, pelo telefone (35) 3219-8608.

6.9. Os documentos exigidos para habilitação constantes neste Edital deverão ser apresentados no CNPJ da empresa Licitante.

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

7.1. DATA: 09/ 09/ 2016

7.2. HORÁRIO: 09: 00

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 da proposta, através do sítio www.comprasnet.gov.br, sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;**

8.2. Para os itens 01 e 02, Grupo 1, deverá ser lançado o valor referente à multiplicação da quantidade indicada pelo valor unitário de cada refeição.

8.3. Para o item 03, grupo 2, deverão ser observadas que os valores lançados deverão ser fixos para custear as despesas com auxílio alimentação/subsídios.

8.4. O Grupo 2 será aceito para a empresa vencedora do Grupo 1.

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

8.6. 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;

8.7. 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, inclusive para conferência do produto no momento de sua entrega;

8.8. 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.

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 inexeqüível, 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;
 - 11.1.1. Serão observados os valores ofertados de cada item (individualmente) do Grupo, devendo os mesmos serem iguais ou inferiores aos valores de referência informados no Termo de Referência, parte integrante deste Edital;
- 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. Na data e hora marcada as licitantes devem acompanhar e atender aos chamados do Pregoeiro via chat;
- 11.4. 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;
- 11.5. 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.

- 11.6. 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.
- 11.7. Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço;
- 11.8. **Deverá ser enviado pelo correio eletrônico pregao@unifal-mg.edu.br, no prazo máximo de 02 (duas) horas da solicitação, Planilha de Custo e Formação de Preços, na qual constará, juntamente ao 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.**
- 11.8.1.1. **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.**
- 11.8.1.2. **O ANEXO 3.8 apresenta a Tabela de Composição de Custos com o Preço Máximo de Referência por refeição.**
- 11.9. O não atendimento aos chamados via chat ou do fornecimento da amostra será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação, acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada;
- 11.10. Sendo aceitável a(s) oferta(s), será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela(s) Licitante(s) que a(s) tiver formulado;
- 11.11. **A LICITANTE VENCEDORA**, cuja proposta for aceita, deverá **enviar pelo correio eletrônico pregao@unifal-mg.edu.br, no prazo máximo de 02 (duas) horas**, após o aceite da proposta:
- 11.11.1. **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;
- 11.12. **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, Estadual e Municipal e a Regularidade Trabalhista válidas;
- 12.1.1. A consulta da regularidade fiscal será verificada "ON LINE", na fase de habilitação, através do SICAF no sítio do Comprasnet. Estando com certidões vencidas, a proponente será comunicada para enviá-las, através do correio eletrônico pregao@unifal-mg.edu.br.

- 12.1.2.** A consulta da regularidade trabalhista será realizada através da emissão da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, na fase de habilitação, no sítio do Tribunal Superior do Trabalho, www.tst.jus.br, 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.
- 12.2.** Será verificado, ainda, se a licitante possui alguma restrição para contratar com a Administração Pública, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 12.2.1.** SICAF;
- 12.2.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- 12.2.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 12.2.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- 12.2.5.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 12.3.** As declarações exigidas pela Lei 8.666/93 (Atendimento das exigências editalícias, Declaração de Inexistência de fato superveniente), as exigências da CF/88 (Declaração de menor e Declaração de trabalho forçado e degradante) e a Declaração de Elaboração Independente de Proposta serão consultadas através do campo específico no COMPRASNET, não havendo necessidade de envio;
- 12.4.** Deverá ser apresentado 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 e compatível ao objeto deste Edital, no qual comprove ter capacidade de fornecimento de, no mínimo, 350 (trezentos e cinquenta) refeições prontas transportadas diariamente;
- 12.4.1.** O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.
- 12.5.** Para ser habilitada, a Licitante deverá apresentar, ainda:
- 12.5.1.** Comprovação de que o Nutricionista responsável Técnico pelo acompanhamento do Contrato, pertence ao quadro permanente da licitante, na data fixada para apresentação da proposta.
- 12.5.1.1.** A comprovação de vínculo profissional se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS), ou da ficha de registro de empregado, ou do contrato de prestação de serviços ou do contrato social da licitante em que conste o profissional como sócio.
- 12.5.2.** Fotocópia da Carteira de Identificação Profissional do Nutricionista responsável pela empresa, número de registro emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do Estado de Minas Gerais – 9ª Região (CRN-MG), e certidão que comprove sua regularidade junto ao conselho.

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

12.5.3. Fotocópia da Certidão de Registro no CRN-MG válida e atualizada, para comprovação de 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;

12.5.4. Fotocópia do Alvará de Localização e Funcionamento e Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) do local de produção das refeições, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela legislação especial vigente;

12.5.5. Fotocópia do Certificado de Vistoria do veículo responsável pelo transporte das refeições, emitido pela autoridade sanitária competente.

12.6. A documentação solicitada deverá ser enviada até o prazo de 02(duas) horas, a contar da solicitação do pregoeiro.

12.7. 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;

12.8. 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.

12.9. Se a proposta aceita desatender as exigências habilitatórias e o licitante tiver apresentado proposta que inviabilizou a disputa entre os concorrentes, caracterizando indícios de fraude na licitação (pulo do coelho), a UNIFAL-MG além de outras providências cabíveis aplicará ao infrator as penalidades previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, e poderá anular a licitação para aquele item, caso contrário 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 CONTRATAÇÃO

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

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

15.3. 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;

15.4. **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 pela execução do contrato correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato (Considera-se o valor anual total da concessão de uso do espaço). A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a execução a contento do contrato, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONTRATANTE na execução do contrato. O valor da garantia será retido integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, ou de reparação por perdas e danos, sem prejuízo das sanções cabíveis. A garantia poderá ser prestada também na modalidade de seguro-garantia.**

16. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

16.1. Conforme especificações definidas no item 3 e respectivos subitens do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.

17. DAS EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

17.1. Conforme disposto no item 4 e respectivos subitens do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

18.1. Conforme obrigações elencadas nos itens 5 e 6, bem como nos seus respectivos subitens do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.

19. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

19.1. Conforme estabelecido no item 7 e respectivos subitens do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2. apresentar documentação falsa;

20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. não mantiver a proposta;

20.1.6. cometer fraude fiscal;

20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior e na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, garantida a prévia defesa, às 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:

20.3.1. Advertência

20.3.2. Multa:

- 20.3.2.1. 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
 - 20.3.2.2. Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.
 - 20.3.3. Suspensão temporária de participação em licitação com a Administração;
 - 20.3.4. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União;
 - 20.3.5. Declaração de inidoneidade.
- 20.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. DO PAGAMENTO

- 21.1. 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;
- 21.2. 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;
- 21.3. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 21.4. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 21.5. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

- 21.6. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 21.7. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 21.8. 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);
- 21.9. No pagamento serão observadas as retenções, de acordo com a legislação e normas vigentes, no âmbito da União, Estado e Município;
- 21.10. Poderá ser deduzido da Fatura/Nota Fiscal o valor de multa aplicada;
- 21.11. 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.
- 21.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = \frac{TX}{365}$$

$$I = \frac{6}{100} \\ 365$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. 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;
- 22.2. Deverão ser observadas, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes na **IN 01/2010** e demais normas específicas, dentre as tais:
- 22.2.1. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

- 22.2.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- 22.2.3. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 22.2.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 22.2.5. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- 22.2.6. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- 22.2.7. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 22.2.8. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
- 22.3. 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;
- 22.4. 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;
- 22.5. Os serviços, que por ventura, forem mal executados, deverão ser corrigidos e todas as despesas correrão por conta e risco da contratada.
- 22.6. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar 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;
- 22.7. 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;
- 22.8. 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;
- 22.9. 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;

- 22.10.** As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório;
- 22.11.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento;
- 22.12.** 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;
- 22.13.** 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 agosto de 2016.

Vera Lúcia de Carvalho Rosa
Pró-Reitora de Administração e Finanças
- UNIFAL-MG -

UNIFAL-MG

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 077/2016

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL
GRUPO 1	Item 1	Café da manhã – Varginha	34.000		
	Item 2	Almoço / Jantar – Varginha	153.000		
VALOR GLOBAL – GRUPO 1					
GRUPO 2	Item 3	Auxílio-Alimentação/Subsídios	1	-	R\$1.635.311,60

1. Para os itens 01 e 02, Grupo 1, deverá ser lançado o valor referente à multiplicação da quantidade indicada pelo valor unitário de cada refeição.
2. Para o item 03, grupo 2, deverão ser observadas que os valores lançados deverão ser fixos para custear as despesas com auxílio alimentação/subsídios.
3. Os valores lançados no item 03, grupo 2, deverão ser exatamente os informados acima, sendo apresentados somente para emissão de empenho.
4. O valor total estimativo para o item 3, grupo 2, foi obtido através da seguinte fórmula:
 - a. EAA (Estimativo para Auxílio Alimentação) + ES (Estimativo para Subsídios), sendo:
 - i. Estimativo para Auxílio Alimentação: 368 (Número de alunos assistidos) x R\$ 21,86 (Valor referente à soma do Café da manhã, almoço e jantar) x 170 (dias úteis letivos).
 - ii. Estimativo para Subsídios: 450 (Número máximo de alunos estimados para uma única refeição) x 3,50 (Valor Máximo do Subsídio) x 170 (dias úteis letivos).
5. **O Grupo 2 será aceito para a empresa vencedora do Grupo 1.**
6. A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, vinculado à PRACE, arcará em sua totalidade com as três refeições diárias para os alunos contemplados com a modalidade de Auxílio-Alimentação, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, 368 alunos são assistidos com esse benefício em Varginha, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.
7. A CONTRATANTE subsidiará R\$ 2,00 (dois reais) do café da manhã ou R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) do valor do almoço ou jantar para os alunos que não usufruam do auxílio-alimentação; esse benefício será concedido em uma refeição por dia, à escolha do aluno. Ou seja, a CONTRATADA dará um desconto diário ao aluno (igual ao valor do subsídio) sobre o valor total da refeição e o valor referente ao desconto será pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA no mês subsequente. (Por exemplo: se o valor do almoço for igual a R\$ 8,00, o aluno pagará R\$ 4,50 à CONTRATADA, no ato da refeição, e a CONTRATANTE pagará à mesma R\$ 3,50 por refeição vendida). O valor do subsídio poderá ser alterado pela CONTRATANTE, comunicando à CONTRATADA com antecedência, quando for o caso.

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO 077/2016

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 pelo correio eletrônico pregao@unifal-mg.edu.br, após a fase de aceitação das propostas, durante a sessão pública)

ANEXO III

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para o **fornecimento de refeições prontas transportadas** para comunidade acadêmica do *Campus Avançado* da Universidade Federal de Alfenas, **em Varginha – MG**. Serão fornecidos: **café da manhã, almoço e jantar**, conforme as especificidades e condições de execução constantes neste termo de referência, assegurando uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local, estando ainda em conformidade com o disposto neste termo de referência e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando o Decreto Presidencial nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

Considerando a Resolução Nº 019, de 06 de fevereiro de 2014, do Conselho Universitário da UNIFAL-MG, que regulamenta os Programas de Assistência Estudantil oferecidos por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) da UNIFAL-MG;

Considerando a alimentação uma das ações de assistência estudantil do PNAES, uma vez que o discente bem nutrido possuirá melhores condições de saúde e desempenho acadêmico, sendo instrumento também de redução da evasão escolar;

Considerando que o Restaurante Universitário tem por objetivo principal garantir ao discente uma alimentação nutricionalmente adequada e segura em relação às condições higiênico-sanitárias;

Considerando o atual quadro econômico nacional com cortes orçamentários que impedem a montagem completa do Restaurante Universitário (RU) de Varginha com compra todos os equipamentos e utensílios, impossibilitando a implantação de um RU nos moldes dos demais já em funcionamento na UNIFAL-MG;

Considerando que a estrutura física do RU de Varginha já está concluída;

Considerando que o fornecimento da refeição pronta é uma forma mais eficiente de garantir uma alimentação de qualidade ao discente em vulnerabilidade socioeconômica, quando comparado ao auxílio-alimentação em pecúnia que pode não ser utilizado para fins de alimentação;

Torna-se necessária a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para o **fornecimento de refeições prontas transportadas** para comunidade acadêmica do *Campus* Avançado da Universidade Federal de Alfenas, em **Varginha – MG**.

3. ESPECIFICAÇÃO

3.1. Valor máximo de referência: para fins licitatórios, o valor máximo de referência por refeição servida será conforme a tabela a seguir:

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO
Item 1	Café da manhã	R\$ 3,42
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 9,22

3.1.1. Toda a operacionalização e custos com transporte das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA e devem estar inclusos no preço unitário da refeição.

3.2. Localização:

3.2.1. As refeições serão servidas pela CONTRATADA no Refeitório do Restaurante Universitário com área de 439 m², localizado no Prédio “H”, *Campus* da UNIFAL-MG, situado à Avenida Celina Ferreira Ottoni, nº 4.000, Bairro Padre Vitor – Varginha – MG.

3.2.2. Será disponibilizada à CONTRATADA, em regime de concessão de uso de bem público, a sala de Higienização de Utensílios, anexa ao Refeitório, com área de 22,4 m², que conta com instalações preparadas para máquina de lavar louça, se a CONTRATADA achar conveniente, bem como bancada de apoio e duas pias para higienização de utensílios.

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

3.3. Funcionamento:

3.3.1. As refeições deverão ser distribuídas respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
Café da Manhã	07h00 às 08h30	08h40	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	11h00 às 13h30	14h00	De 2ª-feira a sábado
Jantar	18h30 às 21h15	21h40	De 2ª-feira a 6ª-feira

3.3.2. Os horários estarão sujeitos à avaliação de demanda, podendo ser reduzidos, se devidamente justificados, com anuência da PRACE, uma vez que trata-se do primeiro ano de funcionamento do RU neste *campus* e a utilização do mesmo pode concentrar-se em horários específicos.

3.3.3. Durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, fica facultado à CONTRATADA servir o café da manhã e o jantar, no entanto a refeição do almoço deverá ser servida.

3.3.4. Aos sábados e durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, o horário das refeições poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a PRACE.

3.3.5. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico.

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

3.4.1. Considerando ser o primeiro ano de funcionamento do RU de Varginha, realizou-se uma estimativa de refeições, considerando o número de usuários assistidos pela PRACE com auxílio-alimentação, bem como a intenção de uso entre os demais alunos:

REFEIÇÃO / DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL
Nº de refeições estimado	50 a 200	100 a 450	100 a 450	250 a 1.100

3.4.1.1. Número estimado de refeições conforme capacidade de público do *campus*:

REFEIÇÃO / DIA Quantidade diária estimada para dias úteis letivos (170 dias/ano)	CAFÉ DA MANHÃ		ALMOÇO		JANTAR		TOTAL	
	DIÁRIO	ANUAL	DIÁRIO	ANUAL	DIÁRIO	ANUAL	DIÁRIO	ANUAL
	400	68.000	1.200	204.000	600	102.000	2.200	374.000

3.4.2. A indicação destes quantitativos 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.

3.4.3. Aos sábados e em períodos de férias acadêmicas o número de refeições ficará reduzido.

3.4.4. A CONTRATANTE não comunicará diariamente à empresa o número de refeições a serem servidas, pois a procura é por livre demanda. Portanto, caberá à CONTRATADA o controle do número de refeições a serem transportadas, conforme o fluxo do RESTAURANTE for se estabelecendo.

3.4.5. O refeitório contará com 70 mesas, totalizando 280 lugares.

3.5. Valor da concessão:

3.5.1. O preço mensal fixado para concessão de uso do espaço é de **R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais)**, referente ao espaço da Sala de Higienização de Utensílios.

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 paralisações 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 a partir do início da execução dos serviços.

3.5.5. Não será cobrado o valor da concessão de uso de espaço referente ao período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais.

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

LOCAL	NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSAS EFETIVAMENTE SERVIDAS	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
VARGINHA	De 1 a 1.900	R\$ 65,00

De 1.901 a 3.800	R\$ 130,00
De 3.801 a 5.700	R\$ 195,00
De 5.701 a 7.600	R\$ 260,00
De 7.601 a 9.500	R\$ 325,00
De 9.501 a 11.400	R\$ 390,00
De 11.401 a 13.300	R\$ 455,00
De 13.301 a 15.200	R\$ 520,00
De 15.201 a 17.100	R\$ 585,00
De 17.101 a 19.000 ou mais	R\$ 650,00

3.5.7. Para fins de cálculo do valor mensal da concessão de uso a ser pago pela CONTRATADA, cada dez refeições de café da manhã servidas, serão consideradas equivalentes a uma grande refeição, conforme equivalência proposta na Resolução CFN Nº 380, de 28 de dezembro de 2005.

3.5.8. 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. EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

4.1. Exigências e condições gerais

4.1.1. Durante a **fase de habilitação**, a empresa licitante deverá apresentar a seguinte documentação:

4.1.1.1. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA – a licitante interessada deverá apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado, nos quais comprove ter capacidade de fornecimento de, no mínimo, **350 (trezentos e cinquenta)** refeições prontas transportadas diariamente;

4.1.1.2 Comprovação de que o Nutricionista responsável Técnico pelo acompanhamento do Contrato pertence ao quadro permanente da licitante, na data fixada para apresentação da proposta.

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

4.1.1.3. Fotocópia da Carteira de Identificação Profissional do Nutricionista responsável pela empresa, número de registro emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do Estado de Minas Gerais – 9ª Região (CRN-MG), ~~e Certidão de Nada Consta, emitida pelo CRN, que comprove sua regularidade junto ao conselho.~~ Se o registro do profissional não for do Estado de Minas Gerais, o mesmo deverá apresentar a referida documentação emitida pela conselho do estado de origem e solicitar sua inscrição secundária ou transferência para o CRN -MG, apresentando comprovação antes da assinatura do contrato;

4.1.1.4. ~~Fotocópia da Certidão de Registro e Quitação no CRN-MG válida e atualizada,~~ para comprovação de 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;

4.1.1.5. Fotocópia do Alvará de Localização e Funcionamento e Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) do local de produção das refeições, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela legislação especial vigente;

4.1.1.6. Fotocópia do Certificado de Vistoria do veículo responsável pelo transporte das refeições, emitido pela autoridade sanitária competente.

4.1.2. 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](#) visita técnica poderá ser realizada até 48 horas antes da abertura do pregão, devendo ser agendada, com antecedência de 48 horas, pelo telefone (35) 3219-8608.

4.1.3. 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** pela execução do contrato correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato. A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a execução a contento do contrato, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONTRATANTE na execução do contrato. O valor da garantia será retido integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, ou de reparação por perdas e danos, sem prejuízo das sanções cabíveis. A garantia poderá ser prestada também na modalidade de **seguro-garantia**.

4.1.4. 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, em caso de ausência dos proprietários, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas. Em casos de impedimento, este profissional deverá ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

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

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

Setor da UNIFAL-MG	Servidor para Contato	Telefone	LOCAL
PRACE Sede – Alfenas – MG	Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu – Nutricionista	(35) 3299-1332	Prédio “D”, sala 409 A
Administração Campus de Varginha – MG	Iêda Gomes Francisco – Administradora	(35) 3219-8608	Prédio “A”, sala 109 D

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

4.2. Público, preços e condições de pagamento

4.2.1. O Restaurante Universitário será de uso prioritário para atendimento aos estudantes, sendo permitido o uso também por servidores e prestadores de serviços à UNIFAL-MG, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.

4.2.2. O público atendido é classificado em quatro categorias:

4.2.2.1. Estudantes de graduação em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação pela PRACE: refeição gratuita paga pela UNIFAL-MG posteriormente;

4.2.2.2. Estudantes de graduação sem auxílio-alimentação e estudantes de pós-graduação: uma refeição subsidiada por dia à escolha do estudante que pagará sua parte no ato da refeição e a parte subsidiada será paga pela UNIFAL-MG posteriormente;

4.2.2.3. Estudantes de graduação sem auxílio-alimentação e estudantes de pós-graduação que já utilizaram um subsídio no dia: refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;

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

4.2.3. 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, bem como das notas fiscais que comprovem a alta de preços das matérias-primas.

4.2.4. A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, vinculado à PRACE, arcará em sua totalidade com as três refeições diárias para os alunos contemplados com a modalidade de **Auxílio-Alimentação**, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, **368** alunos são assistidos com esse benefício em Varginha, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

4.2.5. Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos no período anterior, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da nota fiscal emitida pela empresa, solicitará à PROAF proceder o pagamento da mesma. A PROAF terá até 10 (dez) dias úteis para efetuar o pagamento, por meio de crédito em conta bancária, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da CONTRATADA.

4.2.6. A CONTRATANTE subsidiará **R\$ 2,00** (dois reais) do café da manhã ou **R\$ 3,50** (três reais e cinquenta centavos) do valor do almoço ou jantar para os alunos que não usufruam do auxílio-alimentação; esse benefício será concedido em uma refeição por dia, à escolha do aluno. Ou seja, a CONTRATADA dará um desconto diário ao aluno (igual ao valor do subsídio) sobre o valor total da refeição e o valor referente ao desconto será pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA no mês subsequente. (Por exemplo: se o valor do almoço for igual a R\$ 8,00, o aluno pagará R\$ 4,50 à CONTRATADA, no ato da refeição, e a CONTRATANTE pagará à mesma R\$ 3,50 por refeição vendida). O valor do subsídio poderá ser alterado pela CONTRATANTE, comunicando à CONTRATADA com antecedência, quando for o caso.

4.2.7. O pagamento por este serviço será realizado da mesma forma descrita no item **4.2.4**; 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.

4.2.8. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE. Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por escrito, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos ou falta de pagamento devido à ausência de informação. Os pagamentos serão realizados após a comprovação de regularidade da empresa junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

4.2.9. O auxílio-alimentação ou o subsídio para os alunos de graduação e pós-graduação será concedido pela CONTRATADA somente aos alunos que apresentarem o crachá de identificação institucional com foto. O aluno passará o crachá no terminal de acesso ao sistema do Restaurante Universitário que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio-alimentação ou do subsídio em uma refeição por dia.

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

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

4.2.12. Nos casos em que o sistema do RU não identificar o usuário como discente da UNIFAL-MG, deverá ser cobrado o valor integral da refeição.

4.2.13. 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 para os demais públicos).

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

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

4.3. Exigências e condições relativas ao Restaurante Universitário

4.3.1. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista.

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

4.3.3. A CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela ANVISA estão sendo cumpridos.

4.3.4. Antes da 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.

4.3.5. A CONTRATADA terá 10 dias úteis para testar todos os equipamentos recebidos e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando, de maneira que a CONTRATANTE possa acionar os fornecedores dos mesmos por estarem em período coberto pela garantia.

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

4.3.7. A CONTRATADA é responsável pela manutenção preventiva dos equipamentos e findado o período de garantia, ela será responsável também pela manutenção corretiva dos mesmos.

4.3.8. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja a distribuição de refeições no Restaurante Universitário da UNIFAL-MG.

4.3.9. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro. Em caso de ser o mesmo funcionário que fará as atividades de higienização e limpeza ambiental, estas devem ser realizadas após a distribuição das refeições.

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

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

4.3.12. A água que abastece o RESTAURANTE não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais S/A (COPASA) de Varginha, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de sucos e gelo, se for o caso de preparo no local de distribuição.

4.3.13. A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

4.3.14. 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 3.1**. É garantido à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONTRATADA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

4.3.15. As Boas Práticas de Fabricação serão avaliadas conforme Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados.

4.3.16. A CONTRATADA poderá oferecer a opção de o usuário comprar a refeição do almoço e/ou do jantar em marmitex, para consumir fora das dependências do Restaurante Universitário, no entanto o custo com os recipientes descartáveis fornecidos pela empresa será do usuário, mesmo sendo ele beneficiário de auxílio-alimentação. Não será permitido aos usuários levar marmitex ou vasilhames de casa.

4.3.17. Os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que almoçarem no Restaurante aos sábados, têm direito de retirar o jantar em marmitex logo após o almoço, mediante solicitação prévia, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável, portanto, seu custo deve estar previsto no valor da refeição.

4.3.18. Todas as Unidades dos Restaurantes Universitários estão sujeitas ao Regulamento dos Restaurantes Universitários da UNIFAL-MG, disponível no link: <http://www.unifal-mg.edu.br/ru/node/52>.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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 especificações constantes nos **ANEXOS 3.2 a 3.5**.

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 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação.

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

5.1.5. 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.

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

5.1.7. 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.

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

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

5.2. Quanto ao transporte das refeições

5.2.1. O transporte das refeições prontas deverá atender ao disposto nas seguintes normas:

5.2.1.1. Portaria CVS Nº 15, de 07 de novembro de 1991;

5.2.1.2. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;

5.2.1.3. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

5.2.1.4. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

5.2.2. Em relação ao meio de transporte de alimentos prontos da CONTRATADA:

5.2.2.1. Não será permitido transportar no mesmo compartimento alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los, bem como pessoas e animais;

5.2.2.2. A cabine do condutor deverá ser isolada da parte que contém os alimentos;

5.2.2.3. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, emitido pela autoridade sanitária competente.

5.2.3. Em relação aos critérios de higiene no transporte de alimentos:

5.2.3.1. O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;

5.2.3.2. A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;

5.2.3.3. A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80 ° C, durante 2 minutos no mínimo;

b) desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 ° C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;

c) desinfecção com substâncias químicas: com produtos registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos;

5.2.3.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente ao veículo de transporte;

5.2.3.6. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

5.2.3.7. Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos;

5.2.3.8. Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

5.2.4. O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 ° C, não ultrapassando 6 ° C, para preparações refrigeradas, ou acima de 65 ° C para preparações quentes.

5.2.5. Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

5.2.6. O funcionário responsável pelo porcionamento no refeitório da CONTRATANTE deverá manter em seu poder o controle de tempo e temperatura de transporte e distribuição da refeição, constando, obrigatoriamente: data, horário de saída da CONTRATADA, temperatura na saída, horário de chegada na CONTRATANTE, temperatura na chegada, controle de temperatura na distribuição; este procedimento deve ser realizado para todas as refeições diariamente.

5.2.6.1. Os alimentos quentes devem estar em torno de 85 ° C e após a montagem, em torno de 70 ° C. No caso da temperatura mínima de 65 ° C não ser atingida, deve-se realizar o reaquecimento do alimento em sua panela original da cocção.

5.2.6.2. A etapa de montagem (acondicionamento em Hot-Box) deve se completar em, no máximo, 30 minutos. As etapas de montagem e distribuição devem se completar em, no máximo, 4 horas.

5.2.6.3. No momento da distribuição os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60 ° C.

5.2.7. As refeições deverão ser transportadas a granel, em contentores impermeáveis e isotérmicos tipo “hot box”, de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária, compatíveis com gastronormes 1/1.

5.2.8. Cada tipo de preparação deverá ser transportada em um gastronorme separadamente, ou seja, deverá haver um gastronorme para arroz, outro para feijão, outro para guarnição, outro para prato principal com carne, outro para prato principal sem carne, um para cada tipo de salada e outro para a sobremesa.

5.2.9. Os contentores isotérmicos devem ser lavados com detergente neutro e solução clorada a 200 ppm de cloro ativo, que deve ser pulverizada, com permanência mínima de 15 minutos.

5.3. Quanto à distribuição das refeições

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

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

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

5.3.4. Deverão ser fornecidos aos usuários os utensílios cedidos pela CONTRATANTE: talheres de inox (garfos, facas e colheres), bandeja plástica lisa e prato.

5.3.5. A PRACE fará distribuição de canecas retornáveis a todos os discentes usuários do Restaurante Universitário, até a segunda semana de agosto/2016; após a entrega, a CONTRATADA está dispensada de oferecer copos descartáveis aos alunos, devendo oferecer apenas para os usuários que adquirirem a refeição em valor integral, ou seja, sem subsídio ou auxílio-alimentação.

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

5.3.6.1. As três opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal;

5.3.6.2. Os acompanhamentos (arroz e feijão) também deverão ser servidos livremente pelos usuários, ficando dispostos no balcão aquecido;

5.3.6.3. O prato principal, a guarnição, o suco e a sobremesa poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA conforme padrão estabelecido;

5.3.6.4. O suco deverá ser preparado com água filtrada ou mineral;

5.3.6.5. Todos os alimentos integrantes do café da manhã poderão ser porcionados pela CONTRATADA;

5.3.6.6. A CONTRATADA deverá manter nos balcões refrigerados: quatro tipos de molhos para salada, azeite, vinagre, sal, farinha de milho e guardanapos de papel;

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

5.3.6.8. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, inclusive com quantidades adequadas a todos, devendo ser mantidas a apresentação, temperatura e qualidade durante toda a distribuição. Serão permitidas alterações em caso de mudanças bruscas na quantidade de usuários no respectivo dia;

5.3.6.9. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;

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

5.3.6.11. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

5.4. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios

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

5.4.2. Zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original.

5.4.3. A manutenção dos diversos equipamentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer equipamento ou material do RESTAURANTE para conserto deverá ser comunicada, previamente, à PRACE que se incumbirá dos controles e registros necessários.

5.4.4. 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.

5.4.5. 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, 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 Coordenadoria de Projetos e Obras da UNIFAL-MG, comunicada pela Comissão Fiscalizadora da UNIFAL-MG.

5.4.6. A CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

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

5.4.8. O ANEXO 3.6 contempla as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que serão disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA, totalizando o valor de **R\$ 98.162,99** (noventa e oito mil, cento e sessenta e dois reais e noventa e nove reais).

5.4.9. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimento, troca de lâmpadas e reatores, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água, entre outros) será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

5.4.10. 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.

5.4.11. 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.

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

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

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

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

5.4.16. A CONTRATADA deverá realizar troca semestral dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura e de caixa d'água, no mínimo semestral ou sempre que necessários.

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

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

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

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

5.5.2. 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 (MBPF)** e os **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, atendendo ao disposto nas seguintes normas:

5.5.2.1. Portaria CVS Nº 15, de 07 de novembro de 1991;

5.5.2.2. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;

5.5.2.3. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

5.5.2.4. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

5.5.2.5. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

5.5.2.6. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

5.5.3. Esses documentos (MBPF e POPs), bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Comissão de Fiscalização no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do início da execução do contrato, e deverão permanecer disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

5.5.4. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo trimestrais, 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.

5.5.5. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

5.5.6. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como o responsável pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, 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.

5.5.7. 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.

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

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

5.5.10. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 6 ° C.

5.6. Quanto aos recursos humanos

5.6.1. 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; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados. Se necessário, a UNIFAL-MG poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.

5.6.2. 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.

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

5.6.4. Encaminhar à Comissão Fiscalizadora da CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

5.6.5. Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Comissão Fiscalizadora, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONTRATADA que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

5.6.6. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo e preparo dos mesmos, bem como dos funcionários que atuarão nas dependências da CONTRATANTE. 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.

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

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

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

5.6.10. 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.

5.6.11. 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.

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

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

5.6.14. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CONTRATANTE.

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

5.7. Quanto à execução dos serviços

5.7.1. 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 (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

5.7.2. 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.

5.7.3. A pia que for utilizada para higienização de mãos do funcionário da distribuição 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.

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

5.7.5. 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.

5.7.6. 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 CONTRATANTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

5.7.7. A CONTRATANTE disponibilizará, diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também uma Avaliação de Satisfação anual.

5.7.8. A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Comissão Fiscalizadora.

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

5.7.10. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais. Em caso de inexistência de medidores no local, o valor mensal devido de água e energia elétrica corresponderá a três vezes o mínimo vigente para cada despesa.

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

5.7.12. 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.

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

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

5.7.15. 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 CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

5.7.16. As amostras das preparações servidas diariamente deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá disponibilizar as amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas), incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições.

5.7.17. Apenas as etapas de distribuição das refeições e higienização dos utensílios do refeitório serão realizadas nas dependências da CONTRATANTE.

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

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

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

6.4. 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.

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

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

7. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

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

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

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

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

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

7.1.5. Emitir mensalmente Documento de Controle de Qualidade das refeições e demais serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONTRATADA.

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

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

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

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

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

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

8. VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

8.2. O início da distribuição das refeições está programado para o mês de **agosto de 2016**, início do segundo semestre letivo do ano corrente, conforme cronograma constante no **ANEXO 3.7**.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento do valor mensal contratado referente à cessão de uso, água e energia elétrica e outros devidos pela contratada deverão ser efetuados até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pelo Setor de Contratos da PROAF.

9.2. A CONTRATADA deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o 15º (décimo quinto) dia útil, o recolhimento do encargo mensal, sob pena de multa por atraso.

10. DA PROPOSTA DE PREÇOS

10.1. Deverá ser acompanhada da Planilha de Custo e Formação de Preços, na qual constará, juntamente ao 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.

10.2. 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.

10.3. O **ANEXO 3.8** apresenta a Tabela de Composição de Custos com o Preço Máximo de Referência por refeição.

ANEXO 3.1

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS – MODELO 1

ITENS	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Qualidade das Refeições											
Quantidade Servida											
Quantidade do Prato Principal (carnes, peixe, frango etc.)											
Higiene Ambiental (chão, balcão, lixo, pias, mesas e cadeiras)											
Higiene dos Pratos, Bandejas e Talheres											
Qualidade do Prato Vegetariano											
Variação do Cardápio											
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 3.1

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS – MODELO 2

Avaliação de Satisfação - Serviços Prestados pelo Restaurante Universitário Realização: Comissão de Fiscalização – Portaria nº ____/20__ – Referência: 20__/_					
Item	Avaliação				
	RUIM	REGULAR	BOM	MUITO BOM	ÓTIMO
Agilidade dos Serviços					
Atendimento ao Cliente					
Higiene Ambiental (chão, balcão, lixo, pias, mesas e cadeiras)					
Higiene dos Pratos, Bandejas e Talheres					
Qualidade das Refeições					
Qualidade do Prato Vegetariano					
Qualidade do Suco					
Quantidade da opção COM carnes					
Quantidade da opção SEM carnes					
Variação do Cardápio					

Em uma avaliação geral, você está satisfeito com os serviços prestados pelo RU?
() SIM () NÃO Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.

ANEXO 3.2**DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO**

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ					
COMPONENTE	DIA DA SEMANA				
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
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 + Bolacha Salgada	Pão com Margarina + Bolacha Doce	Pão com Margarina + Bolacha Salgada	Pão com Margarina + Bolacha Doce
FRUTA	Mamão	Laranja	Banana	Maçã	Melancia

REFEIÇÃO: ALMOÇO OU JANTAR						
COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS	Alface	Repolho	Acelga	Agrião	Alface	Couve
	Tomate	Cenoura Ralada	Pepino	Tomate	Beterraba Ralada	Pepino
	Chuchu Cozido	Couve-Flor	Beterraba Cozida	Brócolis	Cenoura Cozida	Batata Temperada
PRATO PRINCIPAL	Bife de Panela	Coxa e Sobrecoxas Ensopadas	Iscas de Peixe à Milanese	Carne de Panela	Pernil Assado	Filé de Frango Grelhado
PRATO VEGETARIANO	Lasanha de Berinjela	Quibe Assado com Ricota	Salada de Soja	Omelete de Legumes	Escondidinho de Proteína de Soja	Abobrinha Recheada
GUARNIÇÃO	Abóbora Madura	Macarrão ao Sugo	Creme de Milho	Batata Ensopada	Farofa de Frutas	Sufê de Queijo
ACOMPANHAMENTOS	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
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 3.3

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
BEBIDA	Café Puro (infusão)	1	Até 300 mL
	Leite Integral Puro	1	Até 300 mL
	Café com Leite	1	Até 300 mL
	Leite Integral com Achocolatado	1	Até 300 mL
LANCHE	Pão tipo “francês” (mini) com Margarina	1	2 unidades de 30 gramas cada
	Pão tipo “francês” (mini) com Margarina + Bolachas	1	1 unidade de pão de 30 gramas + 5 unidades de bolacha
ACESSÓRIOS	Açúcar refinado	Livre	Consumo
	Achocolatado em pó	Livre	Consumo
	Margarina com sal, sem gorduras “trans”	Livre	Consumo
	Adoçante líquido ou em pó	Livre	Consumo
FRUTA	Fruta <i>in natura</i>	1	80 gramas

OBSERVAÇÕES:

5. 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.
6. O café deverá ser oferecido sem adoçar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante.
7. O leite deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas.
8. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.
9. Poderão ser servidos tipos variados de bolachas doces ou salgadas, a critério da CONTRATADA visando garantir a aceitação da refeição.
10. A fruta do café da manhã não poderá ser a mesma do café da manhã do dia anterior, nem a mesma do café da manhã do dia seguinte. Também não poderá ser repetida no almoço e no jantar do mesmo dia.

ANEXO 3.4

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
SALADAS	Vegetal Folhoso	Livre	Consumo
	Legume Cru ou Fruta	Livre	Consumo
	Legume Cru ou Cozido	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL	Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1	100 gramas
	Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1	100 gramas
GUARNIÇÃO	Verduras e legumes em geral, gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	1	80 gramas
ACOMPANHAMENTOS	Arroz longo fino, Tipo 1, agulhinha	Livre	Consumo
	Feijão carioca, Tipo 1	Livre	Consumo
SOBREMESA	Frutas frescas <i>in natura</i> ou doce	1	80 gramas
BEBIDA	Suco de polpa da fruta	1	300 mL
ACESSÓRIOS	Molhos para Salada – 4 tipos	Livre	Consumo
	Azeite de Oliva	Livre	Consumo
	Vinagre	Livre	Consumo
	Farinha de Milho	Livre	Consumo
	Sal	Livre	Consumo
	Guardanapo	Livre	Consumo

OBSERVAÇÕES:

- 12 Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios, conforme ANEXO 3.4.
- 13 Sempre deverá ser oferecido três opções de salada, podendo os usuários consumir as três opções diariamente.
- 14 Cada tipo de salada só poderá ser repetido, no máximo, duas vezes por semana em cada refeição.
- 15 A salada do almoço não poderá ser repetida no jantar, nem no almoço do dia seguinte.

- 16 Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas UMA das opções.
- 17 Não será permitido o uso de carnes de 3ª qualidade, steaks, empanados industrializados, bem como embutidos como salsichas, linguiças, entre outros.
- 18 O tipo de carne do almoço não poderá ser repetido no jantar, nem no almoço do dia seguinte.
- 19 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.
- 20 Caso a guarnição venha acompanhada de carnes, deverá ser oferecida uma opção para vegetarianos.
- 21 Os legumes oferecidos na salada não podem ser os mesmos da guarnição e prato vegetariano.
- 22 A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de ossos, caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
- 23 As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana em cada refeição.
- 24 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, nem no mesmo dia no almoço e no jantar.
- 25 Caso haja demanda de usuários diabéticos, deverá ser disponibilizado suco sem adoçar acompanhado de adoçante em sachê ou suco diet.
- 26 Não se pode repetir o tipo de fruta servido no mesmo dia, nem no dia seguinte na mesma refeição; ou seja, a fruta do café da manhã não poderá ser a mesma do almoço e do jantar, nem a fruta servida no almoço poderá ser servida na mesma refeição do dia seguinte.
- 27 A quantidade mínima de polpa da fruta presente em cada tipo de suco deverá atender ao disposto na Instrução Normativa N° 12, de 04 de setembro de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

ANEXO 3.5

TIPOS DE PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

TIPO DE PRATO PROTEICO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
OPÇÃO 1 – PROTEÍNA ANIMAL			
CARNE BOVINA	Coxão mole, lagarto, patinho, alcatra, filé, contra-filé, peito, miolo de alcatra, acém, fraldinha	100 gramas	2 a 3 vezes por semana
CARNE SUÍNA	Lombo, pernil, costelinha, bisteca	100 gramas, retirados os ossos quando for o caso	1 vez por semana
AVES	Peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango	100 gramas, retirados os ossos e peles quando for o caso	2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	100 gramas, retirados os espinhos e cartilagens quando for o caso	A cada 15 dias
DIVERSOS	Feijoada (carne, paio, linguiça, bacon)	280 gramas	Esporadicamente conforme estação do ano mais apropriada
OPÇÃO 2 – PROTEÍNA VEGETAL OU PREPARAÇÕES COM OVO			
LEGUMINOSAS	Feijão branco, soja, grão-de-bico, lentilha, fava, tremoço	100 gramas	A cada 15 dias
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	Granulada ou em pedaços, branca ou escura com legumes, strogonoff, panqueca, lasanha, nhoque, hambúrguer	100 gramas	1 a 2 vezes na semana
PREPARAÇÕES À BASE DE OVO	Omelete de ricota, queijo ou legumes; ovo puro	100 gramas	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)	100 gramas	3 vezes por semana no almoço e 2 vezes por semana no jantar

OBSERVAÇÕES:

1. Não poderá ser oferecido como ingrediente da feijoada: orelha, rabo, pé, focinho e pele de porco.
2. No dia em que for oferecido feijoada como prato principal, deverá haver outra opção de feijão.
3. O tipo de leguminosa utilizada na Opção 2 não poderá ser repetida durante o mês.
4. 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.

UNIFAL-MG

ANEXO 3.6

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Bandeja plástica tipo self-service. Fabricada em polipropileno. Cor: azul bic. Medidas aproximadas: 48 x 33 x 2,3 cm (CxLxA).	500	R\$ 7,32	R\$ 3.660,00
02	Bebedouro: capacidade de refrigeração de 3,5 litros/hora.; Tipo coluna, gabinete confeccionado em chapa pré-tratada; Tampo em aço inox polido; Duas torneiras (para copo e boca) ambas com regulagem do jato de água, reservatório em aço inox 304N com serpentina externa em cobre, isenta de chumbo, envolta por material de isolamento térmica. Dreno para limpeza. Sifão na saída do esgoto; Tubulações atóxicas; Filtro com carvão ativado; Compressor silencioso que utilize gás R134. Dimensões aproximadas: 0,38 m largura x 0,27 m comprimento x 0,96 m altura. Certificado pelo INMETRO. Garantia de 12 meses.	01	R\$ 547,38	R\$ 547,38
03	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo de apoio para pratos e talheres, com três cubas para talheres. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tampo superior também em inox. Dimensões aproximadas: frente 750 mm, lateral 800 mm, altura 620 (820 mm considerando as cubas para talheres).	01	R\$ 1.905,00	R\$ 1.905,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
04	<p>Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo refrigerado para 4 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 1,6 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem considerar o anteparo). Garantia de 12 meses.</p>	01	R\$ 5.092,00	R\$ 5.092,00
05	<p>Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo térmico/aquecido para 6 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 2,4 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem considerar o anteparo). Garantia de 12 meses.</p>	01	R\$ 5.148,90	R\$ 5.148,90

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
06	Carro de serviço com três planos/bandejas em aço inox AISI 430. Características: varandas contornando as mesmas e estrutura tubular; dotado de 04 rodízios em borracha termoplástica de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava (freio). Dimensões aproximadas de 800x550x900mm (CxLxA). Garantia de 12 meses.	01	R\$ 795,00	R\$ 795,00
07	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões aproximadas: 8x4x41cm (LxAxP).	05	R\$ 9,00	R\$ 45,00
08	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	500	R\$ 0,98	R\$ 490,00
09	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	500	R\$ 1,28	R\$ 640,00
10	Concha inox funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30cm.	05	R\$ 5,81	R\$ 29,05
11	Dispenser para papel higiênico em rolo. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 28 cm (altura) x 27 cm (largura) x 14 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	05	R\$ 23,78	R\$ 118,90
12	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x 09 cm (profundidade).	05	R\$ 26,10	R\$ 130,50
13	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	05	R\$ 29,00	R\$ 145,00
14	Escumadeira em aço inox, comprimento mínimo de 32 cm.	05	R\$ 6,00	R\$ 30,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
15	Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro plano, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm. Garantia de 12 meses.	01	R\$ 1.019,15	R\$ 1.019,15
16	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104 mm de comprimento da lâmina e 212 mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0 mm, com cabo em aço inox.	500	R\$ 3,17	R\$ 1.585,00
17	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento de 35 cm.	2	R\$ 5,50	R\$ 11,00
18	Garfo de mesa em aço inoxidável.	500	R\$ 0,96	R\$ 480,00
19	Gastronorme ou cuba gastronômica, com tampa. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	20	R\$ 165,62	R\$ 3.312,40
20	Lixeira plástica em polipropileno (PP), acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, formato arredondado e capacidade de 12 litros.	09	R\$ 15,99	R\$ 143,91
21	Lixeira plástica em polipropileno (PP), com armação e pedal de ferro SAE 1020 zincado, acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, com alças laterais, formato arredondado e capacidade de 100 litros. Dimensões aproximadas: 72 cm (altura) x 40 cm (base) x 50 cm (tampa). Altura total com o suporte: 83 cm. Cor: Branca.	02	R\$ 152,70	R\$ 305,40
22	Mesa de apoio 2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, sem espelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 200 cm (comprimento). Garantia de 12 meses.	01	R\$ 850,00	R\$ 850,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
23	Mesa para restaurante fixa conjugada com 04 assentos giratórios com encosto. Assento: formato circular com diâmetro de 38 cm; tampo em polipropileno; cor azul bic; espaço entre assentos laterais de 26 cm; chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1"; Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras horizontais de 3 cm de largura cada, comprimentos: tira superior 37 cm, tira do meio 35 cm, tira inferior 33 cm; altura do encosto: 42 cm (medindo no centro) e 40 cm (nas extremidades); pintura eletrostática a pó prata verniz; Tampo: maple em MDF; inteiro; com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC; 2,5 cm de espessura; medindo 1,15 m x 68 cm; fixação na estrutura por 8 pontos para parafusos; Estrutura: em aço tubular, parede 1,5mm; pintura eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização, cor prata com verniz; ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis; toda estrutura soldada com solda MIG; distância entre o pé e o assento de 41 cm; estrutura que liga os pés dos assentos laterais de 60 cm de comprimento; não há nenhuma estrutura entre as pessoas que se assentarem de frente uma para a outra. Garantia de 12 meses.	70	R\$ 924,00	R\$ 64.680,00
24	Pass Through aquecido 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lã de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; rodízios com travas; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; o equipamento deverá atingir, no mínimo, a temperatura de 65 °C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com corredeiras padrão de recipientes gastronorm. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm. Garantia de 12 meses.	01	R\$ 4.760,00	R\$ 4.760,00
25	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	05	R\$ 7,88	R\$ 39,40
26	Prato raso de vidro temperado branco PEPS; mínimo 27 cm de diâmetro.	500	R\$ 4,40	R\$ 2.200,00
VALOR TOTAL			R\$ 98.162,99	

ANEXO 3.7

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES

CRONOGRAMA	
PREVISÃO	ATIVIDADES PREVISTAS EM VARGINHA
Até 02 (dois) dias após a homologação do processo licitatório	Reunião Inicial – Empresa, PRACE, Direção do <i>Campus</i> e Comissão de Fiscalização
	Data final para entrega do cardápio referente ao mês de agosto
	Entrega de equipamentos e utensílios cedidos pela UNIFAL-MG em Varginha
Até 10 (dez) dias após a homologação do processo licitatório	Início de funcionamento do restaurante conforme previsto em contrato com oferecimento de café da manhã, almoço e jantar

OBSERVAÇÃO 1: As datas podem ser alteradas mediante expedição de Ordem de Serviço pelo Setor de Contratos, sendo as adequações ao cronograma realizadas pela PRACE.

OBSERVAÇÃO 2: Todos os feriados e recessos já estão previstos no Calendário Acadêmico de 2016, com 200 dias letivos (incluindo sábados), que pode ser consultado no seguinte endereço eletrônico: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>

ANEXO 3.8

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS POR REFEIÇÃO		
CUSTOS	CAFÉ DA MANHÃ ITEM 1	ALMOÇO E JANTAR ITEM 2
Matéria prima alimentar	R\$ 2,02	R\$ 5,47
Material descartável	R\$ 0,08	R\$ 0,22
Produtos de higiene e limpeza	R\$ 0,10	R\$ 0,27
Mão-de-obra e EPIs	R\$ 0,44	R\$ 0,70
Aluguel	R\$ 0,02	R\$ 0,03
Despesas diversas	R\$ 0,02	R\$ 0,53
Benefício e despesas indiretas	R\$ 0,74	R\$ 2,00
PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA	R\$ 3,42	R\$ 9,22

MINUTA DO CONTRATO Nº XX/2016

MINUTA DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG** E _____, 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 13 de Março de 2014, publicado no DOU de 14-03-2014, Página 1, Seção 2, denominada **CONTRATANTE**, e a CONTRATADA _____, inscrita no CNPJ sob o nº: _____, com sede em _____, na Rua _____, nº _____, Bairro _____ - CEP: _____, neste ato representada por _____, portador do CPF nº _____ e RG: _____, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o Processo nº 23087.007127/2016-18, celebram o presente Contrato, submetendo-se as partes à 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. do 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 pelas condições previstas no Edital e no presente contrato, a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço e jantar) transportadas para a comunidade acadêmica do Campus Avançado da UNIFAL/MG, associada à concessão de uso de área, equipamentos e utensílios próprios da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no Campus de Varginha – MG, conforme descrição detalhada no Termo de Referência e Anexo I do Edital:

LOCAL	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
Restaurante Universitário	439 m ²	Prédio “H”, <i>Campus</i> da UNIFAL-MG, situado à Avenida Celina Ferreira Ottoni, nº 4.000, Bairro Padre Vitor – Varginha – MG.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA LICITAÇÃO

O fornecimento a que se refere este Contrato foi objeto da licitação, na modalidade Pregão Eletrônico nº 77/2016, 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 E LOCALIZAÇÃO

1. Funcionamento do Restaurante Universitário:

1.1. As refeições deverão ser distribuídas respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
Café da Manhã	07h00 às 08h30	08h40	De 2ª-feira a 6ª-feira

Almoço	11h00 às 13h30	14h00	De 2ª-feira a sábado
Jantar	18h30 às 21h15	21h40	De 2ª-feira a 6ª-feira

1.2. Os horários estarão sujeitos à avaliação de demanda, podendo ser reduzidos, se devidamente justificados, com anuência da PRACE, uma vez que trata-se do primeiro ano de funcionamento do RU neste *campus* e a utilização do mesmo pode concentrar-se em horários específicos.

1.3. Durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, fica facultado à CONTRATADA servir o café da manhã e o jantar, no entanto a refeição do almoço deverá ser servida.

1.4. Aos sábados e durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, o horário das refeições poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a PRACE.

1.5. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico.

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

2.1. Considerando ser o primeiro ano de funcionamento do RU de Varginha, realizou-se uma estimativa de refeições, considerando o número de usuários assistidos pela PRACE com auxílio-alimentação, bem como a intenção de uso entre os demais alunos:

REFEIÇÃO / DIA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL
Nº de refeições estimado	50 a 200	100 a 450	100 a 450	250 a 1.100

2.2. Capacidade para atendimento futuro tendo em vista a estrutura física apresentada:

REFEIÇÃO / DIA Quantidade diária estimada para dias úteis letivos (170 dias/ano)	CAFÉ DA MANHÃ		ALMOÇO		JANTAR		TOTAL	
	DIÁRIO	ANUAL	DIÁRIO	ANUAL	DIÁRIO	ANUAL	DIÁRIO	ANUAL
	400	68.000	1.200	204.000	600	102.000	2.200	374.000

2.3. A indicação destes quantitativos 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.

2.4. Aos sábados e em períodos de férias acadêmicas o número de refeições ficará reduzido.

2.5. A CONTRATANTE não comunicará diariamente à empresa o número de refeições a serem servidas, pois a procura é por livre demanda. Portanto, caberá à CONTRATADA o controle do número de refeições a serem transportadas, conforme o fluxo do RESTAURANTE for se estabelecendo.

2.6. O refeitório contará com 70 mesas, totalizando 280 lugares.

3. Localização:

3.1. As refeições serão servidas pela CONTRATADA no Refeitório do Restaurante Universitário com área de 439 m², localizado no Prédio “H”, *Campus* da UNIFAL-MG, situado à Avenida Celina Ferreira Ottoni, nº 4.000, Bairro Padre Vitor – Varginha – MG.

3.2. Será disponibilizada à CONTRATADA, em regime de concessão de uso de bem público, a sala de Higienização de Utensílios, anexa ao Refeitório, com área de 22,4 m², que conta com instalações preparadas para máquina de lavar louça, se a CONTRATADA achar conveniente, bem como bancada de apoio e duas pias para higienização de utensílios.

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

CLÁUSULA QUARTA: DO VALOR DA CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO

1. O preço mensal fixado para concessão de uso do espaço é de **R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais)**, referente ao espaço da Sala de Higienização de Utensílios.

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 inaccessibilidade.

3. No período de paralisações e outras inaccessibilidades, 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.

4. O valor da concessão referente à utilização do espaço será cobrado a partir do início da execução dos serviços.

5. Não será cobrado o valor da concessão de uso de espaço referente ao período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais.

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

LOCAL	NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSAIS EFETIVAMENTE SERVIDAS	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
VARGINHA	De 1 a 1.900	R\$ 65,00
	De 1.901 a 3.800	R\$ 130,00
	De 3.801 a 5.700	R\$ 195,00

De 5.701 a 7.600	R\$ 260,00
De 7.601 a 9.500	R\$ 325,00
De 9.501 a 11.400	R\$ 390,00
De 11.401 a 13.300	R\$ 455,00
De 13.301 a 15.200	R\$ 520,00
De 15.201 a 17.100	R\$ 585,00
De 17.101 a 19.000 ou mais	R\$ 650,00

7. Para fins de cálculo do valor mensal da concessão de uso a ser pago pela CONTRATADA, cada dez refeições de café da manhã servidas, serão consideradas equivalentes a uma grande refeição, conforme equivalência proposta na Resolução CFN Nº 380, de 28 de dezembro de 2005.

CLÁUSULA QUINTA: DO VALOR DO CONTRATO

1. O valor estimado contratual referente ao fornecimento de refeições é de R\$ ____ (), conforme abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL
GRUPO 1	Item 1	Café da manhã – Varginha	34.000		
	Item 2	Almoço / Jantar – Varginha	153.000		
VALOR GLOBAL – GRUPO 1					
GRUPO 2	Item 3	Auxílio-Alimentação/Subsídios	1	-	R\$

CLÁUSULA SEXTA - EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

1. Exigências e condições gerais

1.1. 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** pela execução do contrato correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato (Considera-se o valor anual total da concessão de uso do espaço). A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após a execução a contento do contrato, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à CONTRATANTE na execução do contrato. O valor da garantia será retido integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, ou de reparação por perdas e danos, sem prejuízo das sanções cabíveis. A garantia poderá ser prestada também na modalidade de **seguro-garantia**.

1.2. 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, em caso de ausência dos proprietários, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas. Em casos de impedimento, este profissional deverá ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.

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

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

Setor da UNIFAL-MG	Servidor para Contato	Telefone	LOCAL
PRACE Sede – Alfenas – MG	Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu – Nutricionista	(35) 3299-1332	Prédio “D”, sala 409 A
Administração Campus de Varginha – MG	Iêda Gomes Francisco – Administradora	(35) 3219-8608	Prédio “A”, sala 109 D

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

2. Do Público e dos preços

2.1. O Restaurante Universitário será de uso prioritário para atendimento aos estudantes, sendo permitido o uso também por servidores e prestadores de serviços à UNIFAL-MG, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes.

2.2. O público atendido é classificado em quatro categorias:

a) Estudantes de graduação em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação pela PRACE: refeição gratuita paga pela UNIFAL-MG posteriormente;

b) Estudantes de graduação sem auxílio-alimentação e estudantes de pós-graduação: uma refeição subsidiada por dia à escolha do estudante que pagará sua parte no ato da refeição e a parte subsidiada será paga pela UNIFAL-MG posteriormente;

c) Estudantes de graduação sem auxílio-alimentação e estudantes de pós-graduação que já utilizaram um subsídio no dia: refeição paga no valor integral, pelo estudante, no ato da refeição;

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

2.3. 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, bem como das notas fiscais que comprovem a alta de preços das matérias-primas.

3. Exigências e condições relativas ao Restaurante Universitário

3.1. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista.

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

3.3. A CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela ANVISA estão sendo cumpridos.

3.4. Antes da 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.

3.5. A CONTRATADA terá 10 dias úteis para testar todos os equipamentos recebidos e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando, de maneira que a CONTRATANTE possa acionar os fornecedores dos mesmos por estarem em período coberto pela garantia.

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

3.7. A CONTRATADA é responsável pela manutenção preventiva dos equipamentos e findado o período de garantia, ela será responsável também pela manutenção corretiva dos mesmos.

3.8. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja a distribuição de refeições no Restaurante Universitário da UNIFAL-MG.

3.9. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro. Em caso de ser o mesmo funcionário que fará as atividades de higienização e limpeza ambiental, estas devem ser realizadas após a distribuição das refeições.

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

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

3.12. A água que abastece o RESTAURANTE não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais S/A (COPASA) de Varginha, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de sucos e gelo, se for o caso de preparo no local de distribuição.

3.13. A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

3.14. 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 3**

É garantido à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONTRATADA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

3.15. As Boas Práticas de Fabricação serão avaliadas conforme Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados.

3.16. A CONTRATADA poderá oferecer a opção de o usuário comprar a refeição do almoço e/ou do jantar em marmitex, para consumir fora das dependências do Restaurante Universitário, no entanto o custo com os recipientes descartáveis fornecidos pela empresa será do usuário, mesmo sendo ele beneficiário de auxílio-alimentação. Não será permitido aos usuários levar marmitex ou vasilhames de casa.

3.17. Os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que almoçarem no Restaurante aos sábados, têm direito de retirar o jantar em marmitex logo após o almoço, mediante solicitação prévia, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável, portanto, seu custo deve estar previsto no valor da refeição.

3.18. Todas as Unidades dos Restaurantes Universitários estão sujeitas ao Regulamento dos Restaurantes Universitários da UNIFAL-MG, disponível no link: <http://www.unifal-mg.edu.br/ru/node/52>.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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 especificações constantes nos **ANEXOS 3.2 a 3.5**.

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 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação.

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

5.1.5. 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.

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

5.1.7. 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.

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

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

5.2. Quanto ao transporte das refeições

5.2.1. O transporte das refeições prontas deverá atender ao disposto nas seguintes normas:

5.2.1.1. Portaria CVS Nº 15, de 07 de novembro de 1991;

5.2.1.2. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;

5.2.1.3. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

5.2.1.4. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

5.2.2. Em relação ao meio de transporte de alimentos prontos da CONTRATADA:

5.2.2.1. Não será permitido transportar no mesmo compartimento alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los, bem como pessoas e animais;

5.2.2.2. A cabine do condutor deverá ser isolada da parte que contém os alimentos;

5.2.2.3. Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, emitido pela autoridade sanitária competente.

5.2.3. Em relação aos critérios de higiene no transporte de alimentos:

5.2.3.1. O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene;

5.2.3.2. A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;

5.2.3.3. A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80 ° C, durante 2 minutos no mínimo;

b) desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 ° C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;

c) desinfecção com substâncias químicas: com produtos registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos;

5.2.3.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente ao veículo de transporte;

5.2.3.6. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

5.2.3.7. Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos;

5.2.3.8. Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

5.2.4. O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 ° C, não ultrapassando 6 ° C, para preparações refrigeradas, ou acima de 65 ° C para preparações quentes.

5.2.5. Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

5.2.6. O funcionário responsável pelo porcionamento no refeitório da CONTRATANTE deverá manter em seu poder o controle de tempo e temperatura de transporte e distribuição da refeição, constando, obrigatoriamente: data, horário de saída da CONTRATADA, temperatura na saída, horário de chegada na CONTRATANTE, temperatura na chegada, controle de temperatura na distribuição; este procedimento deve ser realizado para todas as refeições diariamente.

5.2.6.1. Os alimentos quentes devem estar em torno de 85 ° C e após a montagem, em torno de 70 ° C. No caso da temperatura mínima de 65 ° C não ser atingida, deve-se realizar o reaquecimento do alimento em sua panela original da cocção.

5.2.6.2. A etapa de montagem (acondicionamento em Hot-Box) deve se completar em, no máximo, 30 minutos. As etapas de montagem e distribuição devem se completar em, no máximo, 4 horas.

5.2.6.3. No momento da distribuição os alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60 ° C.

5.2.7. As refeições deverão ser transportadas a granel, em contentores impermeáveis e isotérmicos tipo "hot box", de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária, compatíveis com gastronormes 1/1.

5.2.8. Cada tipo de preparação deverá ser transportada em um gastronorme separadamente, ou seja, deverá haver um gastronorme para arroz, outro para feijão, outro para guarnição, outro para prato principal com carne, outro para prato principal sem carne, um para cada tipo de salada e outro para a sobremesa.

5.2.9. Os contentores isotérmicos devem ser lavados com detergente neutro e solução clorada a 200 ppm de cloro ativo, que deve ser pulverizada, com permanência mínima de 15 minutos.

5.3. Quanto à distribuição das refeições

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

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

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

5.3.4. Deverão ser fornecidos aos usuários os utensílios cedidos pela CONTRATANTE: talheres de inox (garfos, facas e colheres), bandeja plástica lisa e prato.

5.3.5. A PRACE fará distribuição de canecas retornáveis a todos os discentes usuários do Restaurante Universitário, até a segunda semana de agosto/2016; após a entrega, a CONTRATADA está dispensada de oferecer copos descartáveis aos alunos, devendo oferecer apenas para os usuários que adquirirem a refeição em valor integral, ou seja, sem subsídio ou auxílio-alimentação.

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

5.3.6.1. As três opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio comensal;

5.3.6.2. Os acompanhamentos (arroz e feijão) também deverão ser servidos livremente pelos usuários, ficando dispostos no balcão aquecido;

5.3.6.3. O prato principal, a guarnição, o suco e a sobremesa poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA conforme padrão estabelecido;

5.3.6.4. O suco deverá ser preparado com água filtrada ou mineral;

5.3.6.5. Todos os alimentos integrantes do café da manhã poderão ser porcionados pela CONTRATADA;

5.3.6.6. A CONTRATADA deverá manter nos balcões refrigerados: quatro tipos de molhos para salada, azeite, vinagre, sal, farinha de milho e guardanapos de papel;

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

5.3.6.8. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, inclusive com quantidades adequadas a todos, devendo ser mantidas a apresentação, temperatura e qualidade durante toda a distribuição. Serão permitidas alterações em caso de mudanças bruscas na quantidade de usuários no respectivo dia;

5.3.6.9. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;

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

5.3.6.11. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

5.4. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios

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

5.4.2. Zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que perder, quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original.

5.4.3. A manutenção dos diversos equipamentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer equipamento ou material do RESTAURANTE para conserto deverá ser comunicada, previamente, à PRACE que se incumbirá dos controles e registros necessários.

5.4.4. 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.

5.4.5. 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, 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 Coordenadoria de Projetos e Obras da UNIFAL-MG, comunicada pela Comissão Fiscalizadora da UNIFAL-MG.

5.4.6. A CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

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

5.4.8. O **ANEXO 3.6** contempla as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que serão disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA, totalizando o valor de **R\$ 98.162,99** (noventa e oito mil, cento e sessenta e dois reais e noventa e nove reais).

5.4.9. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimento, troca de lâmpadas e reatores, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água, entre outros) será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

5.4.10. 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.

5.4.11. 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.

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

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

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

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

5.4.16. A CONTRATADA deverá realizar troca semestral dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura e de caixa d'água, no mínimo semestral ou sempre que necessários.

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

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

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

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

5.5.2. 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 (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, atendendo ao disposto nas seguintes normas:

5.5.2.1. Portaria CVS Nº 15, de 07 de novembro de 1991;

5.5.2.2. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;

5.5.2.3. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

5.5.2.4. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

5.5.2.5. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

5.5.2.6. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

5.5.3. Esses documentos (MBPF e POPs), bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à Comissão de Fiscalização no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do início da execução do contrato, e deverão permanecer disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

5.5.4. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo trimestrais, 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.

5.5.5. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

5.5.6. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como o responsável pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, 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.

5.5.7. 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.

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

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

5.5.10. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65º C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 6 º C.

5.6. Quanto aos recursos humanos

5.6.1. 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; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados. Se necessário, a UNIFAL-MG poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.

5.6.2. 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.

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

5.6.4. Encaminhar à Comissão Fiscalizadora da CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

5.6.5. Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Comissão Fiscalizadora, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONTRATADA que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

5.6.6. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo e preparo dos mesmos, bem como dos funcionários que atuarão nas dependências da CONTRATANTE. 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.

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

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

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

5.6.10. 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.

5.6.11. 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.

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

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

5.6.14. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CONTRATANTE.

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

5.7. Quanto à execução dos serviços

5.7.1. 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 (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

5.7.2. 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.

5.7.3. A pia que for utilizada para higienização de mãos do funcionário da distribuição 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.

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

5.7.5. 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.

5.7.6. 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 CONTRATANTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

5.7.7. A CONTRATANTE disponibilizará, diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também uma Avaliação de Satisfação anual.

5.7.8. A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Comissão Fiscalizadora.

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

5.7.10. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais. Em caso de inexistência de medidores no local, o valor mensal devido de água e energia elétrica corresponderá a três vezes o mínimo vigente para cada despesa.

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

5.7.12. 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.

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

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

5.7.15. 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 CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

5.7.16. As amostras das preparações servidas diariamente deverão ser separadas em recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá disponibilizar as amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas), incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições.

5.7.17. Apenas as etapas de distribuição das refeições e higienização dos utensílios do refeitório serão realizadas nas dependências da CONTRATANTE.

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

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

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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, 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.

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 NONA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

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

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

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

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

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

1.5. Emitir mensalmente Documento de Controle de Qualidade das refeições e demais serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONTRATADA.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE DA CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO

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 DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA

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

2. O início da distribuição das refeições está programado para o mês de **agosto de 2016**, início do segundo semestre letivo do ano corrente, conforme cronograma constante no anexo do termo de referência - cronograma de execução das atividades.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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 por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pelo Setor de Contratos da UNIFAL-MG.

2. A CONTRATADA deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o 15º dia útil, o recolhimento dos encargos mensais, sob pena de multa por atraso.

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 inaccessibilidade.

4. No período de paralisações 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.

5. Não será cobrado o valor da concessão de uso de espaço referente ao período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais.

6. O valor da concessão referente à utilização do espaço será cobrado apenas a partir do início da execução dos serviços.

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

As despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à CONTRATADA 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – 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. 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 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. A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, vinculado à PRACE, arcará em sua totalidade com as três refeições diárias para os alunos contemplados com a modalidade de **Auxílio-Alimentação**, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, **368** alunos são assistidos com esse benefício em Varginha, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

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 período anterior, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da nota fiscal emitida pela empresa, solicitará à PROAF proceder o pagamento da mesma. A PROAF terá até 10 (dez) dias úteis para efetuar o pagamento, por meio de crédito em conta bancária, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da CONTRATADA.

5. A CONTRATANTE subsidiará **R\$ 2,00** (dois reais) do café da manhã ou **R\$ 3,50** (três reais e cinquenta centavos) do valor do almoço ou jantar para os alunos que não usufruam do auxílio-alimentação; esse benefício será concedido em uma refeição por dia, à escolha do aluno. Ou seja, a CONTRATADA dará um desconto diário ao aluno (igual ao valor do subsídio) sobre o valor total da refeição e o valor referente ao desconto será pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA no mês subsequente. (Por exemplo: se o valor do almoço for igual a R\$ 8,00, o aluno pagará R\$ 4,50 à CONTRATADA, no ato da refeição, e a CONTRATANTE pagará à mesma R\$ 3,50 por refeição vendida). O valor do subsídio poderá ser alterado pela CONTRATANTE, comunicando à CONTRATADA com antecedência, quando for o caso.

6. O pagamento por este serviço será realizado da mesma forma descrita no item 3; 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.

7. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE. Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por escrito, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos ou falta de pagamento devido à ausência de informação. Os pagamentos serão realizados após a comprovação de regularidade da empresa junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

8. O auxílio-alimentação ou o subsídio para os alunos de graduação e pós-graduação será concedido pela CONTRATADA somente aos alunos que apresentarem o crachá de identificação institucional com foto. O aluno passará o crachá no terminal de acesso ao sistema do Restaurante Universitário que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio-alimentação ou do subsídio em uma refeição por dia.

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

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

11. Nos casos em que o sistema do RU não identificar o usuário como discente da UNIFAL-MG, deverá ser cobrado o valor integral da refeição.

12. 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 para os demais públicos).

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

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

15. 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 CONTRATADA, a qual deverá manter este seu cadastro atualizado;

16. 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);

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

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

19. 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 QUARTA – 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 a Nota de Empenho 2016NE_____.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

1.1. não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar a ata de registro de preço e/ou o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

1.2. apresentar documentação falsa;

1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

1.5. não manter a proposta;

1.6. cometer fraude fiscal;

1.7. comportar-se de modo inidôneo;

2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior e na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, garantida a prévia defesa, às 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:

3.1. Advertência

3.2. Multa:

3.2.1. 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 entrega dos equipamentos caracterizando inexecução parcial; e

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

3.3. Suspensão temporária de participação em licitação com a Administração;

3.4. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União;

3.5. Declaração de inidoneidade.

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

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

6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - 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**.

Sub-Cláusula Primeira - A rescisão imediata deste Contrato caberá, além de outras hipóteses legais, independentemente de interpelação 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.

Sub-Cláusula Segunda – 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 SÉTIMA – DO FORO

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

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

Alfenas, ____ de _____ de 2016.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG

Prof. Paulo Márcio de Faria e Silva

Reitor

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____