



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9101/9102/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2017

PROCESSO Nº 23087.013427/2016-36

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 011/2017, 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 **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar em bandeirão na Sede** da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), em **Alfenas – MG**, bem como para o **fornecimento de refeições prontas transportadas** para comunidade acadêmica da Unidade Educacional Santa Clara (UESC), em **Alfenas – MG**, vinculada a seção de espaço físico pelo prazo de 5(cinco) anos, conforme especificações e exigências constantes deste Edital, no Termo de Referência 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 **20/02/2017**, 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 **17/02/2017**, 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 1.464 de 03 de agosto de 2016;
- 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: 108133
- 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, pelos telefones (35) 3701-9242/9244, ou ainda pelo email restaurante@unifal-mg.edu.br.

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: 23/02/2017

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, 1.500 (um mil e quinhentas) refeições 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 da solicitação 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), 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, no qual deverá constar o número da placa do veículo vistoriado.

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. São modalidades de GARANTIA:

15.4.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

15.4.2. seguro-garantia;

15.4.3. fiança bancária.

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. DA CONCESSÃO DE USO

17.1. O valor mensal fixado para concessão de uso do espaço é de:

Local de Concessão	Área	Valor Mensal
RU Sede – Prédio “I”	781,53 m ²	R\$ 4.600,00 (quatro mil e seiscentos reais)
Sala de Higienização de Utensílios – UESC – Prédio “H”, Sala H 101	22,4 m ²	R\$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais)
Subtotal		R\$ 5.150,00
Despensa Seca – UESC – Prédio “H”, Sala H 112 (Concessão Opcional)	20,6 m ²	R\$ 500,00 (quinhentos e cinquenta reais)

17.2. As demais condições conforme especificações definidas no item 3.7 e respectivos subitens do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.

18. DAS EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

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

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

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

20. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

21.1.2. apresentar documentação falsa;

21.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.5. não manter a proposta;

21.1.6. cometer fraude fiscal;

21.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. 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.

21.3. 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:

21.3.1. Advertência

21.3.2. Multa:

21.3.2.1. 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

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

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

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

21.3.5. Declaração de inidoneidade.

21.4. 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.

21.5. 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.

21.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. DO PAGAMENTO

22.1. 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;

22.2. 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;

22.3. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

22.4. 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.

22.5. 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.

22.6. 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.

22.7. 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.

22.8. 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);

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

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

22.11. 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.

22.12. 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:

$I = (TX)$

$I = (6/100)$

$I = 0,00016438$

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

22.13. 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;

22.14. 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;

22.15. Caso no local haja medidores independentes de água e energia elétrica, as contas deverão ser pagas pela própria CONTRATADA diretamente à empresa responsável pelo fornecimento de água e energia elétrica;

22.16. Em quaisquer das situações apresentadas, os comprovantes de pagamento devem ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. 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;

23.2. 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:

23.2.1. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

23.2.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

- 23.2.3.** Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 23.2.4.** Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 23.2.5.** 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;
- 23.2.6.** 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;
- 23.2.7.** Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 23.2.8.** 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.
- 23.3.** A Contratada não deverá alocar para a prestação dos serviços que constituem objeto do presente certame, nas dependências do órgão CONTRATANTE, **familiar de agente público que neste exerça cargo em comissão ou função de confiança.**
- 23.3.1.** É considerado familiar, nos termos do art. 2º, III, do Decreto 7.203/2010, **o cônjuge, companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau.**
- 23.4.** A Contratada deverá apresentar declaração dos seus funcionários, contratados para prestação dos serviços que constituem objeto do presente certame, que possuem relação de parentesco com algum agente público desta Instituição, informando, ainda, qual o grau de parentesco.
- 23.5.** 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;
- 23.6.** 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;
- 23.7.** Os serviços, que por ventura, forem mal executados, deverão ser corrigidos e todas as despesas correrão por conta e risco da contratada.
- 23.8.** 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;

- 23.9.** 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;
- 23.10.** 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;
- 23.11.** 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;
- 23.12.** As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório;
- 23.13.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento;
- 23.14.** 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;
- 23.15.** O foro para dirimir quaisquer litígios decorrentes desta Licitação é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Varginha/MG, "ex vi" do artigo 109, I, da Constituição da República.

Alfenas, 10 de fevereiro de 2017.

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

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 011/2017

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL
GRUPO 1	Item 1	Café da manhã – Alfenas	49.300		
	Item 2	Almoço / Jantar – Alfenas	259.930		
VALOR GLOBAL – GRUPO 1					
GRUPO 2	Item 3	Auxílio-Alimentação/Subsídios	1	-	R\$ 5.281.220

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: 1300 (Número de alunos assistidos) x R\$ 21,42 (Valor referente à soma do Café da manhã, almoço e jantar) x 170 (dias úteis letivos).
 - ii. Estimativo para Subsídios: 920 (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, 1300 alunos são assistidos com esse benefício em Alfenas, 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\$ 8,50, o aluno pagará R\$ 5,00 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 011/2017

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE.....

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ: e-mail:

FONE:..... FAX:

REPRESENTANTE LEGAL:

CPF: RG:

DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

AGÊNCIA: CONTÁ:

(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 **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar em bandeirão na Sede** da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), em **Alfenas – MG**, bem como para o **fornecimento de refeições prontas transportadas** para comunidade acadêmica da Unidade Educacional Santa Clara (UESC), em **Alfenas – MG**. Serão fornecidos: **café da manhã, almoço e jantar**, conforme as especificidades e condições de execução constantes neste termo de referência e seus anexos, assegurando uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local, associada à concessão de uso de equipamentos, utensílios e instalações próprias da UNIFAL-MG.

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

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 contribuição para a permanência, conclusão de curso e redução da evasão escolar;

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

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

Torna-se necessária a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento às comunidades acadêmicas da Sede e Unidade Educacional Santa Clara, da UNIFAL-MG, em **Alfenas – 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\$ 3,86
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 8,78

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

3.2. Localização:

3.2.1. Todos os procedimentos envolvidos no **pré-preparo e preparo** das refeições deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA no **RU da Sede** da UNIFAL-MG, com área total de 781,53 m², localizado no Prédio "I", na Sede da UNIFAL-MG, situado à Rua Gabriel Monteiro da Silva, nº 700, Centro – Alfenas – MG, cedido à CONTRATADA em regime de concessão de uso de bem público.

3.2.2. As refeições serão **servidas** pela CONTRATADA no **Refeitório do RU da Sede** (localização descrita no item anterior) e no **Refeitório do RU da UESC**, com área de 476,13 m², localizado no Prédio "H", na Unidade Educacional Santa Clara, situada à Avenida Jovino Fernandes Sales, nº 2.600, Bairro Santa Clara – Alfenas – MG.

3.2.3. Será disponibilizada à CONTRATADA, na UESC, em regime de concessão de uso de bem público, a sala de Higienização de Utensílios (Sala H 101), 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. Não haverá produção de alimentos nesta unidade, a mesma funcionará apenas recebendo refeições transportadas do RU da Sede, sendo esta sala utilizada apenas com a finalidade de higienizar os utensílios utilizados no refeitório.

3.2.4. O RU da UESC dispõe também de uma área de 20,6 m² para a estocagem de produtos não perecíveis – Despensa Seca (Sala H 112). A utilização desta sala é opcional, cabendo a decisão à CONTRATADA. Caso seja do interesse da mesma utilizá-la, a sala será disponibilizada também em regime de concessão de uso de bem público.

3.2.5. A estrutura da UESC 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 dos Refeitórios:

3.3.1. As refeições deverão ser distribuídas no **Refeitório do RU da Sede** respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
Café da Manhã	06h30 às 08h30	08h45	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	10h30 às 13h30	14h00	De 2ª-feira a sábado
Jantar	18h00 às 21h15	21h45	De 2ª-feira a 6ª-feira

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

3.3.1.2. Aos **sábados** o almoço será servido em horário reduzido, a saber de **11h30 às 13h30**. Caso a CONTRATADA tenha interesse em servir as demais refeições, o horário também poderá ser reduzido, devendo ser acordado com antecedência com a PRACE.

3.3.1.3. 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.

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

3.3.1.5. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à PRACE a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas.

3.3.2. As refeições deverão ser distribuídas no **Refeitório do RU da Unidade Educacional Santa Clara** respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horário Limite para Reservas	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório
Café da Manhã	06h00	06h45 às 08h15	08h30
Almoço	10h00	11h00 às 13h00	13h30
Jantar	19h40	20h15 às 21h15	21h45

3.3.2.1. O Refeitório da UESC funcionará apenas de 2ª-feira a 6ª-feira para todas as refeições.

3.3.2.2. 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, desde que haja demanda mínima de 20 refeições por horário.

3.3.2.3. Caberá à PRACE avaliar junto à CONTRATADA a demanda mínima descrita no item anterior. Caso a demanda se mantenha abaixo de 30 refeições por mais de uma semana, a refeição será suspensa durante todo o período de férias acadêmicas, devendo a PRACE comunicar os usuários da interrupção do funcionamento pelo respectivo período, por meio de aviso no mural dos Refeitórios de Alfenas e de notícia publicada na página do Restaurante Universitário.

3.3.2.4. 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.

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

3.3.1.6. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à PRACE a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas.

3.4. Reserva de refeições para a UESC:

3.4.1. Os usuários do RU que desejarem realizar alguma refeição na UESC devem realizar a reserva da mesma por meio do “Sistema de Reservas de Refeições”, disponível na página do Restaurante Universitário.

3.4.2. A partir das 20h00 da sexta-feira da semana anterior, a semana seguinte já está disponível para reservas. O usuário tem a opção de escolher a refeição, o dia da semana, bem como se deseja comer a opção vegetariana ou não.

3.4.3. Conforme descrito no Item 3.3.2., há um horário limite para o usuário realizar a reserva no sistema, após este horário o sistema é bloqueado para reservas da refeição em questão.

3.4.4. A CONTRATADA deverá levar diariamente, em cada horário de distribuição, no mínimo, 03 (três) refeições a mais do que a quantidade reservada no sistema para atender algum usuário que tenha enfrentado dificuldades para realizar a reserva naquele dia.

3.4.5. O usuário que realizar a reserva e se ausentar por três vezes será automaticamente bloqueado pelo sistema e deverá comparecer à PRACE para prestar esclarecimentos e justificar suas ausências. Após este procedimento o usuário é desbloqueado e pode utilizar o sistema novamente. As reincidências são avaliadas caso a caso pela PRACE.

3.4.6. A PRACE esclarece que o sistema existe apenas porque o volume de refeições nesta unidade ainda é muito flutuante. A partir do momento que for identificado pela PRACE que o fluxo se mantém contínuo, sem alterações bruscas que gerem grande desperdício de alimentos, o sistema será desativado e a CONTRATADA passará a atender as refeições por livre demanda na UESC também. Caso isto aconteça, a CONTRATADA será comunicada pela PRACE com antecedência mínima de 20 (vinte) dias úteis.

3.5. Reserva de jantar aos sábados:

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

3.5.2. Esta refeição também deverá ser reservada semanalmente no “Sistema de Reservas de Refeições” até o horário limite de **13h30 da sexta-feira**.

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

3.6.1. O número de refeições/dia servidas nos dias úteis letivos de 2016 variou conforme apresentado na tabela abaixo:

Refeitório	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL
Sede	141 a 239	597 a 800	263 a 520	1.001 a 1.559
UESC	15 a 51	20 a 120	17 a 89	52 a 260
TOTAL	156 a 290	617 a 920	280 a 609	1.053 a 1.819

3.6.2. Número estimado total de refeições conforme a capacidade estrutural de produção do RU Sede e de atendimento dos refeitórios:

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
	800	136.000	1.400	238.000	1.200	204.000	3.400	578.000

3.6.3. Nos sábados letivos, o número de refeições servidas no RU da Sede chega em média a 290 almoços/dia e 80 jantares/dia.

3.6.4. A indicação destes quantitativos (itens 3.6.1., 3.6.2. e 3.6.3.) não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte da CONTRATANTE, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONTRATADA.

3.6.5. Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupções do calendário acadêmico, o número de refeições fica reduzido.

3.6.6. O refeitório do RU Sede conta com 62 mesas, totalizando 248 lugares; o refeitório da UESC conta com 30 mesas, totalizando 120 lugares, no entanto este possui espaço disponível para mais 40 mesas, atingindo 280 lugares ao todo, se necessário.

3.7. Valor da concessão:

3.7.1. O valor mensal fixado para concessão de uso do espaço é de:

Local de Concessão	Área	Valor Mensal
RU Sede – Prédio “I”	781,53 m ²	R\$ 4.600,00 (quatro mil e seiscentos reais)
Sala de Higienização de Utensílios – UESC – Prédio “H”, Sala H 101	22,4 m ²	R\$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais)
Subtotal		R\$ 5.150,00
Despensa Seca – UESC – Prédio “H”, Sala H 112 (Concessão Opcional)	20,6 m ²	R\$ 500,00 (quinhentos e cinquenta reais)

3.7.2. 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.

3.7.3. 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.

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

3.7.5. 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.

3.7.6. 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:

NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSAIS EFETIVAMENTE SERVIDAS	PERCENTUAL REFERENTE AO VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
De 1 a 7.120	10 %	R\$ 515,00
De 7.121 a 14.240	20 %	R\$ 1.030,00
De 14.241 a 21.360	30 %	R\$ 1.545,00
De 21.361 a 28.480	40 %	R\$ 2.060,00
De 28.481 a 35.600	50 %	R\$ 2.575,00
De 35.601 a 42.720	60 %	R\$ 3.090,00
De 42.721 a 49.840	70 %	R\$ 3.605,00
De 49.841 a 56.960	80 %	R\$ 4.120,00
De 56.961 a 64.080	90 %	R\$ 4.635,00
De 64.081 a 71.200 ou mais	100 %	R\$ 5.150,00

3.7.7. 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.

3.7.8. 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, **1.500 (um mil e quinhentas)** refeições diariamente. O atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.

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 com número de registro emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas do Estado de Minas Gerais – 9ª Região (CRN-MG), e certidão, 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 pelo conselho do estado de origem e solicitar sua inscrição secundária ou transferência para o CRN-MG, apresentando comprovação da solicitação antes da assinatura do contrato;

4.1.1.4. Fotocópia da Certidão de Registro da empresa no CRN-MG válida e atualizada, para comprovação da presença de Responsável Técnico e comprovação da execução de serviços da mesma natureza do objeto da presente licitação, considerando-se como de maior relevância a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação;

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

4.1.1.6. Fotocópia do Certificado de Vistoria do veículo responsável pelo transporte das refeições, emitido por autoridade sanitária competente, no qual deverá constar o número da placa do veículo vistoriado.

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, pelos telefones (35) 3701-9242 ou 3701-9244, ou ainda por meio do e-mail restaurante@unifal-mg.edu.br.

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	Telefone	LOCAL
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) – Sede	(35) 3701-9242 ou (35) 3701-9244	Prédio “D”, sala 409
Administração – Unidade Educacional Santa Clara	(35) 3701-1805	Prédio “C”, sala 101 A

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, prestadores de serviços à UNIFAL-MG, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como o público externo, desde que não comprometa o atendimento prioritário aos 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, visitantes ligados a atividades de ensino, pesquisa e extensão e público externo: 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, **1.300** alunos são assistidos com esse benefício em Alfenas, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

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

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\$ 8,50, o aluno pagará R\$ 5,00 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.

4.2.6.1. A PRACE poderá reduzir ou extinguir o subsídio citado no item 4.2.6. por motivos de redução do orçamento destinado à PRACE.

4.2.7. O pagamento por este serviço será realizado da mesma forma descrita no item **4.2.5**; 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 ou internet 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. Independente da forma de pagamento que o usuário utilizar (dinheiro, cartão de crédito ou débito, cheques, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras, conforme previsto na legislação vigente.

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

4.2.17. 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. A carga horária de atuação do mesmo deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições, devendo intercalar sua presença durante a semana entre o preparo do café da manhã, almoço e jantar. Caso o volume de refeições exija a presença de mais de um nutricionista, os mesmos deverão se programar para que haja um nutricionista presente durante todo o horário de funcionamento restaurante.

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 Agência Nacional de Vigilância Sanitária (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, com a única finalidade de registro para fins de conferência ao término do contrato, uma vez que a UNIFAL-MG não se responsabiliza pela manutenção dos mesmos.

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 e corretiva dos equipamentos, utensílios e estrutura física.

4.3.8. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições para os refeitórios da UNIFAL-MG (Sede e UESC), bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo. Portanto, não será permitido utilizar os espaços cedidos para produção e distribuição de refeições para outros locais.

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

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 outras atividades, inclusive na UESC.

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 Alfenas, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de sucos e gelo.

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 CONTRATANTE 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 as Resoluções da 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.

4.3.15.1. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados.

4.3.15.2. Antes de iniciar a fiscalização a CONTRATANTE fornecerá à CONTRATADA uma cópia do formulário de avaliação das boas práticas.

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.

4.3.16.1. Para tal deverá disponibilizar ao usuário: uma unidade de marmitex número 8 (oito) para preparações quentes, mais uma unidade de marmitex número 5 (cinco) para saladas e sobremesa e uma unidade de saco de papel kraft (capacidade para 5 kg) ou sacolinha plástica; os marmitex deverão ser com tampa para fechamento manual.

4.3.16.2. Caso seja cobrado pelos descartáveis, deverá ser considerado apenas o preço de custo dos mesmos, comprovados por meio das notas fiscais de aquisição dos produtos, não sendo permitido obter lucro com a venda dos descartáveis.

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 marmiteix logo após o almoço, mediante reserva prévia, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável, portanto, neste caso 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.

5.1.10. As refeições servidas na UESC devem atender ao mesmo cardápio praticado na Sede, mantendo inclusive as mesmas condições de qualidade das refeições.

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 gastrônormes 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.

5.2.10. A UESC possui utensílios próprios (talheres, bandejas, utensílios de servir), portanto, todas as etapas de higienização dos mesmos deverão acontecer na sala anexa ao refeitório, não sendo permitido transportá-los sujos para higienização no RU da Sede.

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), bandejas estampadas de inox para a refeição (limpas e secas).

5.3.5. A PRACE faz a distribuição de canecas retornáveis a todos os discentes ingressantes, semestralmente, nos primeiros quinze dias de aula. Após este período, 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 disponibilizar para uso do próprio comensal, no mínimo: 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 da CONTRATANTE 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 da Coordenadoria de Projetos e Obras (CPO), 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 CPO da CONTRATANTE, comunicada pela Comissão Fiscalizadora da UNIFAL-MG.

5.4.6. A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. A apólice do seguro deverá ser providenciada e apresentada pela CONTRATADA à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE – UNIFAL/MG, sendo que o comprovante de pagamento da primeira parcela deverá ser encaminhado junto à apólice.

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

5.4.8. 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.

5.4.9. Os **ANEXOS 3.6 e 3.6.1** contemplam as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que estão previstos para serem disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA, na Sede (R\$ 320.303,56) e UESC (R\$ 43.357,86), respectivamente, totalizando o valor de **R\$ 363.661,42** (trezentos e sessenta e três mil, seiscentos e sessenta e um reais e quarenta e dois centavos).

5.4.10. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimentos, 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.

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

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

5.4.13. 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.

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

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

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

5.4.17. 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.

5.4.18. A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo semestral ou sempre que necessários.

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

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

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 10 (dez) 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. A CONTRATADA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 6 ° C.

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

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

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

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

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.

5.6.1.1. Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho.

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

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

5.6.4. 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.

5.6.5. 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.

5.6.6. 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.

5.6.7. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contatos 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 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.

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

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

5.6.10. 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.

5.6.11. 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.

5.6.12. 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.

5.6.13. 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.

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

5.6.15. 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 ou apresentar mensalmente cópia de comprovante individual de pagamento dos salários, devidamente assinada pelos funcionários.

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

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

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

5.7.6. 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.

5.7.7. 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.

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

5.7.9. 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.

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

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

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

5.7.12.1. 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.

5.7.13. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas. O abastecimento de gás LP instalado no RU funciona em sistema de comodato com a empresa Ultragaz.

5.7.14. 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.

5.7.15. 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.

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

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

5.7.18. 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.

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

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

5.7.21. Os mesmos procedimentos descritos no Item 5.7.19. são esperados para a higienização da caixa de gordura e tubulações das coifas.

5.7.22. 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.

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

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

5.7.25. 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.

5.7.26. 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 o 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 de concessão de uso terá vigência de 5(cinco) anos, 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 dia **1º de março de 2017**, 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.

9.3. Caso no local haja medidores independentes de água e energia elétrica, as contas deverão ser pagas pela própria CONTRATADA diretamente à empresa responsável pelo fornecimento de água e energia elétrica.

9.4. Em quaisquer das situações apresentadas, os comprovantes de pagamento devem ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização.

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, transporte 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					
Varição do Cardápio					
Em uma avaliação geral, você está satisfeito com os serviços prestados pelo RU?					
<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.					

ANEXO 3.2

DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ							
COMPONENTE		DIA DA SEMANA					
		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
BEBIDA	Opção 1	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro	
	Opção 2	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	
	Opção 3	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	
	Opção 4	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	
	Opção 5	Chá de Camomila	Chá de Erva Doce	Chá de Hortelã	Chá de Erva Cidreira	Chá de Morango	
	Opção 6	Leite de Soja	Leite de Soja	Leite de Soja	Leite de Soja	Leite de Soja	
LANCHE	Opção 1	Pão Francês com Margarina	Pão Francês com Margarina	Pão Francês com Margarina	Pão Francês com Margarina	Pão Francês com Margarina	
	Opção 2	Pão com Margarina + Sequilhos	Pão com Margarina + Bolacha Água e Sal	Pão com Margarina + Bolacha de Coco	Pão com Margarina + Torrada	Pão com Margarina + Bolacha Amanteigada	
FRUTA		Mamão	Laranja	Banana	Maçã	Melancia	
REFEIÇÃO: ALMOÇO OU JANTAR							
COMPONENTE		DIA DA SEMANA					
		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS		Alface	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
		Repolho	Acelga	Couve	Mix de Folhas	Repolho Roxo	Acelga
		Tomate	Cenoura	Pepino	Beterraba	Tomate	Tabule
PRATO PRINCIPAL	Almôndegas ao Sugo	Coxa e Sobrecoxas Ensopadas	Iscas de Peixe à Milanese ou Quibe Assado	Carne de Panela	Pernil Assado ou Carne Moída ao Sugo	Filé de Frango Grelhado	
PRATO VEGETARIANO	Lasanha de Berinjela	Quibe Assado com Ricota	Soja ao Shoyu com Legumes	Omelete de Legumes	Escondidinho de Proteína de Soja	Abobrinha Recheada	
GUARNIÇÃO	Abóbora Madura	Macarrão ao Sugo	Batata Corada	Jardineira de Legumes	Moranga Refogada	Creme de Milho	
ACOMPANHAMENTOS		Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
		Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SOBREMESA	Banana	Maçã	Doce de Leite	Abacaxi	Salada de Frutas	Laranja	
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
BEBIDAS	Opção 1	Café Puro (infusão) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 2	Leite de Vaca Integral Puro	1	300 mL
	Opção 3	Café com Leite (de vaca ou de soja) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 4	Leite (de vaca ou de soja) com Achocolatado	1	300 mL
	Opção 5	Chá de Plantas ou Frutas (infusão) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 6	Bebida à Base de Soja tipo "Leite de Soja" (original ou sabores)	1	300 mL
LANCHES	Opção 1	Pão tipo "Francês" com Margarina (com sal, sem gorduras "trans")	1	2 unidades de 50 gramas cada
	Opção 2	Pão tipo "Francês" com Margarina (com sal, sem gorduras "trans") + Bolachas/Biscoitos/Torradas	1	1 unidade de pão de 50 gramas + 5 unidades de bolachas (mínimo 30 gramas a porção)
FRUTA		Fruta <i>in natura</i>	1	80 gramas
ACESSÓRIOS		Açúcar Cristal ou Refinado	Livre	Consumo
		Achocolatado em Pó	Livre	Consumo
		Adoçante Líquido ou em Pó	Livre	Consumo

OBSERVAÇÕES:

1. Todas as opções de bebidas e lanches deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher **UMA** das opções de bebida e **UMA** das opções de lanche, mais uma porção de fruta, além de poder utilizar os acessórios livremente.
2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar ou adoçante ou combinar as opções de bebidas até o limite de 300 mL no total por pessoa.
3. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitida utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. O mesmo se aplica à bebida à base de soja.
4. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.
5. Em relação aos lanches da opção 2, deverá ser obedecida a seguinte frequência no cardápio: bolacha doce três vezes por semana; bolacha / biscoito salgado uma vez por semana; torrada de pão francês uma vez por semana.
6. O tipo de bolacha / biscoito não poderá ser repetido durante a mesma semana.
7. 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.
8. A porção de frutas corresponde ao peso sem casca, em caso de frutas cuja casca não seja comestível.
9. A mesma fruta somente poderá ser repetida duas vezes na mesma refeição, durante a semana

ANEXO 3.4
COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
SALADAS	Alface	Livre	Consumo
	Vegetal Folhoso Cru	Livre	Consumo
	Legume Cru, Cozido ou Fruta	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL	Opção 1: Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1	100 gramas
	Opção 2: Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1	100 gramas
GUARNIÇÃO	Verduras e legumes em geral, gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	1	100 gramas
ACOMPANHA-MENTOS	Arroz longo fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Feijão cariouinha, Tipo 1	Livre	Consumo
SOBREMESA	Frutas frescas <i>in natura</i> ou doce	1	80 gramas
BEBIDA	Suco artificial de 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:

- 1 Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios, conforme este anexo.
- 2 Sempre deverão ser oferecidas as três opções de salada, podendo os usuários consumir todas as opções diariamente e livremente, sendo a opção de Alface fixa todos os dias.
- 3 Cada tipo de salada só poderá ser repetido, no máximo, duas vezes por semana em cada refeição, não sendo permitida a utilização de folhosos amargos.
- 4 A salada do almoço não poderá ser repetida no jantar do mesmo dia, nem no almoço do dia seguinte.
- 5 Aos sábados, uma das opções de salada deverá ser de preparações mais elaboradas como: maionese, salpicão, tabule, salada de macarrão com legumes, dentre outras; é necessário que todas essas preparações apresentem no mínimo três tipos de legumes. Esta opção de salada poderá ser porcionada (porção mínima de 100 gramas).
- 6 Não será permitido o uso de carnes de 3ª qualidade, steaks, empanados industrializados, bem como embutidos como salsichas, linguiças, entre outros.
- 7 Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas UMA das opções.
- 8 O tipo de carne em cada refeição deverá ser intercalado de maneira que:
 - a carne do almoço de hoje não seja do mesmo tipo do dia anterior nem do dia seguinte;

- a carne do jantar de hoje não seja do mesmo tipo do dia anterior nem do dia seguinte;
 - a carne do almoço não poderá ser repetida no jantar do mesmo dia;
 - a carne do jantar de hoje não poderá ser repetida no almoço do dia seguinte.
- 9** O uso de carne moída deverá ser restrito a uma vez por semana em cada refeição.
 - 10** Quando a opção de prato principal sem carnes for leguminosa no almoço, não deverá ser servida leguminosa no jantar na mesma semana, ou seja, esta opção deve ser intercalada quinzenalmente entre as refeições, durante o mês.
 - 11** A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de ossos, caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
 - 12** O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição.
 - 13** No dia que a opção de prato principal for carne suína ou peixe deverá ser disponibilizada uma 2ª opção de prato principal com carne no dia (tipo de carne a escolha da empresa, exceto embutidos), além da opção sem carnes.
 - 14** 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.
 - 15** Quando as três opções de salada forem todas verdes, a guarnição deverá ser de outra cor.
 - 16** Uma vez por semana (em cada refeição) a guarnição poderá ser macarrão, farofa ou polenta; no entanto, essas preparações devem ser intercaladas semanalmente não se repetindo antes de 15 dias na mesma refeição. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.
 - 17** Caso a guarnição venha acompanhada de carnes, deverá ser oferecida uma opção para vegetarianos.
 - 18** Os legumes oferecidos na salada não podem ser os mesmos da guarnição e prato vegetariano.
 - 19** As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana em cada refeição.
 - 20** Uma vez por semana somente 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.
 - 21** Uma vez por semana a sobremesa distribuída deverá ser salada de frutas, devendo haver no mínimo três tipos de frutas na sua composição, sendo a porção mínima de 125 gramas. A mesma não poderá ser adoçada.
 - 22** Caso haja demanda de usuários diabéticos, deverá ser disponibilizado suco sem adoçar acompanhado de adoçante em sachê ou suco diet.
 - 23** Não se pode repetir o tipo de fruta servido no mesmo dia entre as refeições, 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.

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, stroganoff, 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 e deverá ser intercalada, sendo servida uma semana no almoço e outra no jantar.
4. Em relação à Opção 2 – Item Diversos: o mesmo tipo de preparação, com o mesmo recheio, só poderá ser repetido a cada 15 dias. Na mesma semana deverão ser explorados os diferentes tipos de preparações, ou seja, torta, legume recheado, panqueca, suflê, por exemplo.
5. Nos dias em que for servido peixe ou carne suína, deverá haver outra opção de prato principal, além do prato vegetariano

ANEXO 3.6

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 10 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO	R\$ 13,70	R\$ 27,40
2	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO	R\$ 19,30	R\$ 38,60
3	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxCh).	25	ABC	R\$ 100,00	R\$ 2.500,00
4	Balança de mesa eletrônica. Capacidade/Divisão: 15Kg/5g. Possui carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência; Suporte do prato em alumínio injetado. Visor duplo com LEDs. Entrada para bateria automotiva de 12 V.	1	BALMAK	R\$ 450,00	R\$ 450,00
5	Balcão de apoio. Módulo de distribuição para apoio de talheres e bandejas; confeccionado em aço inox, com 3 furos para colocação de talheres, onde encaixam as três cubas pequenas que acompanham o produto; com pés reguláveis Modelo: BTB – 1003. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
6	Balcão de distribuição aquecido. Totalmente fechado em aço inox, com vão provido de banho-maria executado em chapa de aço inoxidável, com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria tem 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água, e capacidade para receber até 06 GNs 1/1x100mm. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado fixado nos dois lados, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham o produto: 06 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: 1500x1200x900mm (CxLxH). Modelo: BDA-06C	1	SORINOX	R\$ 3.940,00	R\$ 3.940,00
7	Balcão de distribuição resfriado. Totalmente fechado em aço inox, com vão provido de pista fria refrigerada executada em chapa de aço inoxidável rebaixada, própria para receber até 04 GNs 1/1x100mm. A pista fria tem em sua parte inferior serpentina em tubo de cobre eletrolítico isolado termicamente em poliuretano injetado sob pressão. Gabinete inferior neutro provido de cabine com porta veneziana para alojamento do conjunto frigorífico. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado, fixado nos dois lados e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Sistema de refrigeração através de conjunto frigorífico instalado em cabine lateral com janela veneziana, formado por compressor hermético de 1/4HP, 220V, 60hz, com controle de temperatura entre 0° a 7°C através de termostato e lâmpada piloto. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham cada produto: 04 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C	2	SORINOX	R\$ 3.717,00	R\$ 7.434,00
8	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5x45cm.	800	IRONTE	R\$ 40,50	R\$ 32.400,00
9	BANDEJA PARA REFEIÇÃO. Confeccionada em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher, dimensões aproximadas de 34,5x45 cm.	200	AVR	R\$ 63,00	R\$ 12.600,00
10	Bandeja tipo travessa em plástico. Capacidade: 9,8 Litros.	10	PLASÚTIL	R\$ 14,27	R\$ 142,70
11	Bebedouro de Água, de pressão, em aço inoxidável. Sistema de filtração sintetizado de dupla filtragem; termostato externo, com regulagem de temperatura entre 15° a 4°C. Gabinete em aço inox sem emendas; Base em plástico polipropileno de alto impacto; Pia em aço inox polido; Conexões hidráulicas internas em material atóxico; Torneiras para copo e jato cromadas com regulagem de jato d'água; Vazão aproximada 50 litros por hora (0,800 ml por min.); Reservatório em aço inox com isolamento em EPS; Serpentina localizada na parte externa do reservatório; Sistema interno de filtração de dupla ação;	1	LIBELL	R\$ 467,00	R\$ 467,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	Capacidade de pressão: Mínima 15 mca; Máxima 40 mca; Conexões p/ entrada de água (bitolas) Entrada de água 1/2"; Dreno 3/4"; Dados Técnicos: Refrigeração através de compressor Hermético Press; Press Side; Capacidade de Resfriamento 4,1 L/h (em ambientes a 25°C); Capacidade de água 4,0 Litros; Potência 154 W; Consumo 10 KW; 127V ou 220V. Medidas do Bebedouro: Altura 1080 mm; Largura; 700 mm; Prof. 310 mm. Branco; Peso 16 Kg. MODELO: PRESS INOX.				
12	Caçarola Hotel nº 50, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 41 litros. Dimensões: 50x21x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	4	ABC	R\$ 159,00	R\$ 636,00
13	Caçarola Hotel nº 55, em alumínio polido, não fundido. Capacidade:52 litros. Dimensões: 55x22x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	4	ABC	R\$ 214,00	R\$ 856,00
14	Caçarola Hotel nº 60, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 73 litros. Dimensões: 60x26x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	4	ABC	R\$ 356,88	R\$ 1.427,52
15	Cadeira em tubo de aço carbono 1" parede 1,5; pintura epóxi pó eletrostático com camada adicional de verniz (incolor) pó, cura 300º; solda mig garantia contra ruptura; ponteira em poliuretano embutidas; assento estofado com tecido sintético, anatômico lavável com diâmetro de 38 cm, encosto em polipropileno curvado com 3 tiras horizontais medindo 15 x 37 cm.	8	CHAIR & TABLE	R\$ 83,00	R\$ 664,00
16	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	25	PLEION	R\$ 22,98	R\$ 574,50
17	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	25	BOLIVAZOTTI	R\$ 29,88	R\$ 747,00
18	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	30	DTR	R\$ 42,99	R\$ 1.289,70
19	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor, confeccionado em aço carbono, revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento herméticos (sob pressão). Capacidade: 500 litros. Consumo: 2,2Kg/h	1	EMCOP	R\$ 9.120,00	R\$ 9.120,00
20	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases, com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor confeccionadas em aço carbono, com revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento herméticos (sob pressão). Capacidade: 200 litros. Consumo: 2,2Kg/h. Modelo: C200-RV. Procedência Nacional.	2	REVIFRIO	R\$ 6.600,00	R\$ 13.200,00
21	Caldeirão Hotel nº 38, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 38 litros. Dimensões: 38x34x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material do caldeirão.	4	ABC	R\$ 123,00	R\$ 492,00
22	Caldeirão Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 45 litros. Dimensões: 40x36x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa no mesmo material.	4	ABC	R\$ 138,50	R\$ 554,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
23	Caldeirão Hotel nº 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 68 litros. Dimensões: 45x43x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material do caldeirão.	4	ABC	R\$ 214,50	R\$ 858,00
24	Câmara fria de congelamento - temperatura de saída de até -18° C e capacidade de 14m³ com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA). Modelo: CFC-RV, procedência nacional. Sem prateleiras internas.	1	REVIFRIO	R\$ 18.500,00	R\$ 18.500,00
25	Câmara fria de resfriamento – temperatura mínima de saída de produto de 0°C e de entrada a partir de 3°C e capacidade de 14 m³, com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA). Sem prateleiras internas.	1	ARTFRIO	R\$ 16.890,00	R\$ 16.890,00
26	Canecão Hotel nº 22, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 7,5 litros. Dimensões: 22x22x0,2cm (DxAxE). Com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação.	3	ABC	R\$ 24,20	R\$ 72,60
27	Carro aberto para transporte de bandejas, com 3 prateleiras, varandas contornando as mesmas e estrutura confeccionada em aço, pintura eletrostática a pó, dotada de rodízios de 5', sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).	2	MML	R\$ 799,00	R\$ 1.598,00
28	Carro esqueleto para transporte de GNs. Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304, liga 18:8, com cantoneiras de apoio do mesmo material e com abas iguais para receber 12 GNs/Assadeiras. Deverá ser dotado de 04 rodízios de Ø4', sendo 2 fixos e 2 giratórios com trava. Dimensões aproximadas de 600x1100x1000mm. Modelo: CTB - 012 TC. Nacional.	1	ALJA	R\$ 748,00	R\$ 748,00
29	Carro funcional para limpeza, transporte de produtos e descartáveis, com bolsa para coleta de 90 Litros com tampa e conjunto Balde duplo Doblô 30L (removível); 4 organizadores para acessórios e rodízios dos tipos fixos e giratórios. Deverá possibilitar utilizar mop plano e vertical. Procedência Nacional.	1	TOMKI	R\$ 649,00	R\$ 649,00
30	Carro para lavagem de cereais (60 a 80L). Caçamba tipo basculante, chapa de aço inoxidável AISI 304 - 18.8, abertura na parte superior para escoamento água. Tela perfurada em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, própria para escoamento de água, não permitindo a passagem de grãos. Rodízios revestidos em borracha substituível, tipo giratórios. Mancal e eixo de apoio em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, fixados em montagem em aço inoxidável. Modelo: CLC-60	1	COZIL	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
31	Carro para remolho de talheres. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304; com 04 rodízios de Ø5', sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos. Deverá ter capacidade aproximada de 45 Litros. MODELO: URT- 665. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 479,00	R\$ 479,00
32	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	4	SOLUTION	R\$ 719,00	R\$ 2.876,00
33	Catraca mecânica em aço, com gabinete do tipo pedestal, estrutura com tratamento anti-corrosivo (fosfatizante) e pintura eletrostática a pó; 03 braços em tubo de aço inox polido, com contador mecânico numérico, bidirecional e com trava em uma das direções.	2	DIMEP	R\$ 1.184,00	R\$ 2.368,00
34	Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural, painel frontal e gabinete inferior em aço inoxidável, com acabamento escovado; chapa que receberá o alimento em aço inox sendo completamente lisa; calha lateral para coleta de gordura proveniente dos canais de grelha superior; ignição mecânica/automática para acendimento do piloto; regulagem de fogo do máximo ao mínimo; conjunto de queimadores de alto rendimento comandados por registro de gás niquelado; consumo de gás (aproximado): 3,50 kg/hora; dimensões aproximadas de 900x900x900 mm.	2	TOPEMA	R\$ 2.439,57	R\$ 4.879,14

35	Coifa de Aço Inoxidável com filtros inerciais (para cocção) medindo L = 200, C = 300, H = 60cm. • Captador de vapores e vapores gordurosos; • Confeccionada em aço Inoxidável, padrão americano AISI 304 espessura da chapa nº 18, com estrutura reforçada. • Calhas periféricas para contenção de líquidos e gorduras. • Drenos de aço inoxidável de ¾ com bujões para limpeza e caixa coletora de gorduras. • Filtros inerciais metálicos telados para captação de vapores gordurosos ou tipo Firegard (corta chama), removíveis para limpeza. • Fixadas em tirantes em aço inoxidável de nivelamento com ajuste regulável de nivelamento. • Parte superior com saídas com colarinho dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. • Dutos em chapa nº 18 de aço galvanizado com ø 600mm , tirantes em aço inoxidável , curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. • Um exaustor axial sobre a coifa e outro na saída com tela para proteção do Exaustor Axial ATD ø 600/8-6, e painel de controle com chaves independentes. • Filtros tipo firegard com extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical com parafuso de ajuste com mola para balanceamento do sistema de exaustão.	1	ALJA	R\$ 13.988,00	R\$ 13.988,00
36	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	10	BRINOX	R\$ 10,20	R\$ 102,00
37	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	975	DISOLLE	R\$ 4,50	R\$ 4.387,50
38	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	997	STYLLE	R\$ 6,50	R\$ 6.480,50
39	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	959	STYLLE	R\$ 5,50	R\$ 5.274,50
40	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	6	BRINOX	R\$ 10,05	R\$ 60,30
41	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	4	VITALEX	R\$ 120,00	R\$ 480,00
42	CUBA GASTRONÔMICA ou GASTRONORME. Confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530 x 325 x 100mm.	15	SANCLAR	R\$ 83,00	R\$ 1.245,00
43	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox e cabo em altileno branco.	2	DI SOLLE	R\$ 37,90	R\$ 75,80
44	Descascador Industrial de Legumes e Tubérculos (DB25 HD). Especial para: Batatas, Cenouras, Chuchus e diversos produtos a serem descascados em curto espaço de tempo. Características.: Acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; Alimentação pela parte superior; Descarga através de porta com sistema de trava especial simplificada; Remoção do resíduo por água corrente; Corpo fabricado em ferro fundido; Revestimento lateral com abrasivo; sistema de transmissão por meio de corrente; Disco abrasivo removível; Tampa superior em alumínio fundido. Capacidade mínima de Produção: Tempo de operação aproximado: 2 minutos; Produção por operação: 17/20Kg/ciclo; Produção horária: 500/600Kg/h; Potência Elétrica: - Motor: Potência elétrica de alta performance de no mínimo 0,5Cv, 8-870Rpm - blindado contra poeira e jato d'água tipo TFVE. Grau de proteção I.P 55 - ABNT; - Tensão: 220/380/440 Volts, trifásico, 60Hz (opcional 50Hz); Dimensões: (diâmetro x altura) 560x825mm, Peso aproximado: 140 Kg Pontos Hidráulicos: Entrada de água = 1/2"; Saída de esgoto = 2".	1	SKYMSEN	R\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00
45	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	5	BRINOX	R\$ 8,95	R\$ 44,75
46	Esguicho de lavagem. Tubo flexível com proteção em aço inox e pistola com acionamento vertical, oferecendo maior mobilidade nos processos de pré-lavagem. Pode ser instalado em pia (tampo) ou parede. Altura de 670mm e Largura de 450mm. Para uso com água fria ou quente. Conexão padrão de 1/2' BSP (acompanhado de bucha de redução de 3/4' para 1/2' para quando forem instalados em paredes).	1	TRITURAC	R\$ 1.299,96	R\$ 1.299,96
47	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	8	TRAMONTIN A	R\$ 12,84	R\$ 102,72
48	Estantes em aço inoxidável com prateleira em chapa lisa AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	4	-	R\$ 2.980,00	R\$ 11.920,00
49	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304	6	-	R\$ 3.800,00	R\$ 22.800,00

	chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.				
50	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	2	TRAMONTIN A	R\$ 19,89	R\$ 39,78
51	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas, cabo em altileno branco.	1	TRAMONTIN A	R\$ 9,35	R\$ 9,35
52	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	2	HERCULES	R\$ 26,00	R\$ 52,00
53	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 6 polegadas, cabo em altileno branco	1	MUNDIAL	R\$ 35,95	R\$ 35,95
54	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	1	MUNDIAL	R\$ 39,60	R\$ 39,60
55	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104mm de comprimento da lâmina e 212mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0mm, com cabo em aço inox.	915	STYLLE	R\$ 9,99	R\$ 9.140,85
56	Faca Mezzaluna, tamanho grande, com lâmina em aço inox e cabo em polywood.	2	TRAMONTIN A	R\$ 20,89	R\$ 41,78
57	Fatiador automático de frios. Base em alumínio fundido, afiador incorporado. Carro corta frios, encosto e proteção galvanoplástica em aço inoxidável. Lâmina fabricada em aço temperado com tratamento superficial anti-oxidante. Todas as partes em contato com alimentos são de aço inoxidável. Carro adequado e de fácil manejo, para o corte de embutidos de todos os tamanhos e formas. Regulador da espessura de fatia graduado, permitindo corte até 25 mm. Capacidade de corte até diâmetros de 210 mm x 320 mm de comprimento. Transmissão da lâmina por correias e do carro porta-frios por corrente. Pés antiderrapantes. Motor de 1/3 CV. Modelo: CFTA 300	1	SKYNSEM	R\$ 2.849,00	R\$ 2.849,00
58	Fogão industrial a gás com 08 queimadores - Tampo superior, estrutura do monobloco e pés em inox, dotado de bandejas aparadoras de resíduos, estrutura em perfil "L", pés com sapatas niveladoras em polietileno, prateleira inferior gradeada em perfil "U", equipamento construído inteiramente em aço inoxidável. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa), confeccionado em ferro fundido extra reforçado. Grelhas termodinâmicas, estruturais em aço com tratamento térmico para alta temperatura. Acendimento através de registros apis (com tubo coletor ou com botoeiras em baquelite). Opções de instalações: centro de cozinha. Dimensões: 1580x840x900mm	1	ELVI	R\$ 3.580,00	R\$ 3.580,00
59	Forno Industrial a gás com 3 câmaras. Forno totalmente em aço inoxidável AISI-304-18/8 (interno e externo) extra reforçado. Indicado para assar diversos tipos de alimentos. Câmara interna em aço inox AISI-304-18/8, dimensionada para receber recipientes GN 2/1 e dotada de trilhos reguláveis. Com isolamento em mantas de lã de vidro; aquecimento através de queimadores tubulares perfurados e confeccionados em aço carbono; acendimento através de registros do tipo "apis" com botoeiras. Com sapatas niveladoras em polietileno. Dimensões aproximadas de 880x845x1650mm. Modelo: FIG3-RV, procedência nacional. As grades dos fornos não acompanham o produto.	2	REVIFRIO	R\$ 3.999,99	R\$ 7.999,98
60	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, com 36cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	3	ABC	R\$ 44,29	R\$ 132,87
61	Frigideira Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido, com 40cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	3	ABC	R\$ 42,00	R\$ 126,00
62	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento mínimo de 30 cm.	4	BRINOX	R\$ 8,28	R\$ 33,12
63	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo sobremesa.	978	STYLLE	R\$ 5,50	R\$ 5.379,00
64	Garfo de mesa em aço inoxidável.	950	STYLLE	R\$ 6,50	R\$ 6.175,00
65	GASTRONORME OU CUBA GASTRONÔMICA, COM TAMPA. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	10	HIDRONOX	R\$ 165,62	R\$ 1.656,20
66	Liquidificador industrial com copo para, no mínimo, 8 litros, totalmente produzido	1	SIEMSEN	R\$ 570,00	R\$ 570,00

	em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Potência: 0,5 Hp, Frequência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões: 70x30x25 cm (AxCxP). Consumo: 0,36 kw/h. Peso líquido: 9 kg, Peso bruto: 10,1 kg. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm.				
67	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	8	BRINOX	R\$ 346,70	R\$ 2.773,60
68	Máquina lavadora de louças. Capacidade: 18 pratos ou 09 bandejas ou 25 copos ou 160 talheres por ciclo; ciclo 01 minuto; capacidade para lavar até 60 gavetas por hora; consumo de água 3,8 litros por gaveta; fases: lavagem + enxágüe. Contém: 02 gavetas para pratos ou bandeja até 46 cm; 01 gaveta para louças especiais (xícaras, molheiras, cumbucas); 01 gaveta para talheres com 16 copinhos. Acompanha mesas laterais com dimensões aproximadas de 75 cm de comprimento; instalação em linha; conversível para canto de parede. Acionamento do ciclo pelo fechamento da porta; comando digital com auto-diagnóstico; câmara útil (aproximada) de 395 mm de altura para acomodar bandejas; filtros do tanque de lavagem e protetor da bomba em aço inoxidável; moto-bomba de lavagem de 1,5cv. Braços de lavagem e enxágüe tipo anti-entupimento. Dimensões: 680x710x1420 mm (LxPxA). Modelo: ECOMAX 900	1	HOBART	R\$ 13.999,00	R\$ 13.999,00
69	Mesa 1,20 x 0,80 cm, com tampo em MDF 25 mm revestido em fórmica ou similar nas duas faces; fita em borda na mesma cor; fixação em máquina de colagem de borda a quente; pé central tubular em aço carbono 3"; parece 1,5; haste inferior tubo 20 x 30, parede 1,5, zincada a quente, pintura epóxi eletrostática pó, cura 300°, ponteiras em poliuretano embutidas, reguladores modelo sino 1' ¼ com porca embutidos em poliuretano, que facilita a substituição, fixação do tampo em disco 15 mm recortado a laser com 8 pontos para parafusos autoatarrachantes de 25 mm.	2	CHAIR & TABLE	R\$ 230,00	R\$ 460,00
70	Mesa e caixa coletora de decantação para descascador de tubérculos, construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304, 18.8, tampo com orifício aprox. 100 mm para passagem de tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20 mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil U, pés aprox. 38 mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraentamentos 25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8. Dimensões aprox. A=420 mm x L=480 mm x P=510 mm. Peso líquido aprox. 12 Kg. Produto compatível com descascador de tubérculos Siemens, modelo DB-25HD.	1	EMCOP	R\$ 910,00	R\$ 910,00
71	Mesa ZRG-120 conjugada c/ 04 assentos giratórios. Estrutura: em aço tubular 38,1mm diâmetro, parede 1,5mm. Pintura: eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização. Ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis. Toda estrutura soldada com solda "MIG". Tampo: MDF 25 mm com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC, chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1". Assento: em MDF com revestimento melamínico e bordas revestidas com resinas poliuretânicas na mesma cor do revestimento. Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras, pintura eletrostática a pó.	69	STALL	R\$ 499,00	R\$ 34.431,00
72	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 1,52x9x75cm.	4	KITPLAS	R\$ 43,00	R\$ 172,00
73	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x11x100cm.	4	KITPLAS	R\$ 61,00	R\$ 244,00
74	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x12x120cm.	6	KITPLAS	R\$ 69,98	R\$ 419,88
75	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	10	ECO PALLET	R\$ 91,87	R\$ 918,70
76	Panela de pressão. Tampa com fechamento externo, capacidade para 20,8 litros, confeccionada em alumínio polido, com 5 sistemas de segurança, trava de segurança, válvula múltipla para seleção da pressão de cozimento, três opções de pressão de cozimento (5, 10 e 15 PSI), incluindo 2 grelhas e manual de instruções. Garantia 12 meses.	4	ERILAR	R\$ 270,00	R\$ 1.080,00
77	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	1	STEEL	R\$ 4.760,00	R\$ 4.760,00

	travas. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; o equipamento deverá atingir, no mínimo, a temperatura de 65°C. Capacidade para 16 Gns 1/1x100mm, com correções padrão de recipientes gastronorm. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm.				
78	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	4	SIMONAGGIO	R\$ 7,85	R\$ 31,40
79	Picador de carne inox, boca 22. Capacidade de Moagem: 300 Kg/h. Dimensões: 70x35x40 cm (AxCxP). Peso Líquido: 39,5 Kg. Peso Bruto: 47,3 Kg. Motor monofásico 4 pólos de 1 hp. Tensão: 110 / 220V. Frequência: 60Hz. Modelo: PCP22	1	SKYNSEM	R\$ 1.498,00	R\$ 1.498,00
80	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm	8	KITPLAS	R\$ 41,99	R\$ 335,92
81	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm .	4	DEO PLASTIC	R\$ 349,13	R\$ 1.396,52
82	Processador de alimentos - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Acompanha no mínimo: 6 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm), um ralador; e uma vasilha coletora em metal polido. Características: Potência: 0,33 hp, Frequência: 60 hz, Tensão: 110/220V. Dimensões: 61x32x44 cm (AxCxP). Consumo: 0,24 Kw/h. Peso líquido: 18,4 Kg, Peso bruto: 22 Kg. Rotação do disco: 438 rpm. MODELO: PA-7SE	1	SIEMSEN	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00
83	Socador para feijão, em polietileno branco, com cabo em aço inox tamanho grande. Dimensões: 10x100cm.	2	KITPLAS	R\$ 103,00	R\$ 206,00
84	TAMPA PARA CUBA GASTRONÔMICA. Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	10	J DEB	R\$ 33,99	R\$ 339,90
85	Televisor, tela tamanho 42 pol, voltagem 110/240 vca, características adicionais FULL-HD 2 HDMI, entrada RGB, estéreo/sap, tela tipo LCD. Não acompanha controle remoto.	1	LG	R\$ 2.479,00	R\$ 2.479,00
86	Termômetro Digital com infra-vermelho para alimentos, com mira laser e emissão ajustável, para medições profissionais. Com função máxima e mínima, seleção de leitura em °C ou °F; visor de cristal líquido LCD iluminado. Escala de -50°C até +500°C. Alimentação por bateria 9V.	1	ICEL/INCOTERM	R\$ 298,97	R\$ 298,97
87	Triturador industrial com suporte, capacidade de 15L. Copo feito em inox. Faca em inox, afiada. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Motor: 1,5cv - 60hz.	1	SIEMSEN	R\$ 850,00	R\$ 850,00
VALOR TOTAL				R\$ 320.303,56	

ANEXO 3.6.1

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – SANTA CLARA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 36 x 46 cm.	100	R\$ 48,20	R\$ 4.820,00
02	Bandeja plástica tipo self-service. Fabricada em polipropileno. Cor: azul bic. Medidas aproximadas: 48 x 33 x 2,3 cm (CxLxA).	100	R\$ 7,32	R\$ 732,00
03	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.	01	R\$ 547,38	R\$ 547,38
04	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
05	Catraca mecânica em aço, com gabinete do tipo pedestal, estrutura com tratamento anti-corrosivo (fosfatizante) e pintura eletrostática a pó; 03 braços em tubo de aço inox polido, com contador mecânico numérico, bidirecional e com trava em uma das direções.	02	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00
06	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
07	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	100	R\$ 0,98	R\$ 98,00
08	Concha inox funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30cm.	05	R\$ 5,81	R\$ 29,05
09	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).	03	R\$ 26,10	R\$ 78,30
10	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	03	R\$ 29,00	R\$ 87,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
11	Escumadeira em aço inox, comprimento mínimo de 32 cm.	05	R\$ 6,00	R\$ 30,00
12	Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro plano, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de Ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil ?U? de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm.	01	R\$ 1.019,15	R\$ 1.019,15
13	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.	100	R\$ 3,17	R\$ 317,00
14	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento de 35 cm.	2	R\$ 5,50	R\$ 11,00
15	Garfo de mesa em aço inoxidável.	100	R\$ 0,96	R\$ 96,00
16	Gastronorme ou cuba gastronômica, com tampa. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	10	R\$ 165,62	R\$ 1.656,20
17	Lixeira plástica em polipropileno (PP), acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, formato arredondado e capacidade de 12 litros.	02	R\$ 15,99	R\$ 31,98
18	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
19	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).	01	R\$ 850,00	R\$ 850,00
20	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.	25	R\$ 916,00	R\$ 22.900,00
21	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.	01	R\$ 4.760,00	R\$ 4.760,00
22	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	05	R\$ 7,88	R\$ 39,40
VALOR TOTAL				R\$ 43.357,86

ANEXO 3.7

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES

CRONOGRAMA	
PREVISÃO	ATIVIDADES PREVISTAS EM VARGINHA
Até 05 (cinco) dias úteis após a homologação do processo licitatório	Reunião Inicial – Empresa, PRACE, PROAF e Comissão de Fiscalização
	Data final para entrega do cardápio referente ao mês de março
24/02/2017	Entrega de equipamentos e utensílios cedidos pela UNIFAL-MG
01/03/2017	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 2017, 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\$ 2,24	R\$ 3,85
Material descartável	R\$ 0,09	R\$ 0,23
Produtos de higiene e limpeza	R\$ 0,11	R\$ 0,35
Mão-de-obra e EPs	R\$ 0,45	R\$ 1,44
Aluguel	R\$ 0,06	R\$ 0,13
Despesas diversas	R\$ 0,02	R\$ 0,75
Benefício e despesas indiretas	R\$ 0,89	R\$ 2,03
PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA	R\$ 3,86	R\$ 8,78

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG** E A EMPRESA _____, NOS TERMOS QUE SEGUEM:

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG**, Autarquia de Regime Especial, de acordo com a Lei 11.154, de 29 de julho de 2005, publicada no DOU de 1º-8-2005, com sede na cidade de Alfenas-MG, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, inscrita no C.N.P.J sob o nº 17.879.859/0001-15 neste ato representada pelo **Prof. Paulo Márcio de Faria e Silva** nomeado Reitor pelo Decreto de 25 de Fevereiro de 2010 do Presidente da República, publicado no DOU de 26-02-2010, Página 1, Seção 2, denominada **CONTRATANTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº : __, com sede em _____, na Rua _____ - CEP: _____, neste ato representada por _____, portador do CPF nº _____ e RG: _____ - SSP/____, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o Processo nº 23087.013427/2016-36, celebram o presente Contrato, submetendo-se as partes à Lei nº 10.520 de 17/07/02, ao Decreto 3931/2001, ao Decreto nº 5.450/2005 e à Lei nº 8.666 de 21/06/93 em sua redação atual e pelas condições previstas no Edital e no presente contrato, a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar em bandejão na Sede** da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), em **Alfenas – MG**, bem como para o **fornecimento de refeições prontas transportadas** para comunidade acadêmica da Unidade Educacional Santa Clara (UESC), em **Alfenas – MG**, vinculada a seção de espaço físico pelo prazo de 5 (cinco) anos, conforme especificações e exigências constantes deste Contrato, no Edital, no Termo de Referência e em todos os seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA LICITAÇÃO

O fornecimento a que se refere este Contrato foi objeto da licitação, na modalidade Pregão Eletrônico nº 11/2017, sendo que a proposta da **CONTRATADA**, o Termo de Referência, o Edital de Licitação e seus anexos passam a fazer parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA TERCEIRA: DO FUNCIONAMENTO

1. As refeições deverão ser distribuídas no **Refeitório do RU da Sede** respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
Café da Manhã	06h30 às 08h30	08h45	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	10h30 às 13h30	14h00	De 2ª-feira a sábado
Jantar	18h00 às 21h15	21h45	De 2ª-feira a 6ª-feira

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

3. Aos **sábados** o almoço será servido em horário reduzido, a saber de **11h30 às 13h30**. Caso a **CONTRATADA** tenha interesse em servir as demais refeições, o horário também poderá ser reduzido, devendo ser acordado com antecedência com a PRACE.

4. 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.

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

6. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à PRACE a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas.

7. As refeições deverão ser distribuídas no **Refeitório do RU da Unidade Educacional Santa Clara** respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horário Limite para Reservas	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório
Café da Manhã	06h00	06h45 às 08h15	08h30
Almoço	10h00	11h00 às 13h00	13h30
Jantar	19h40	20h15 às 21h15	21h45

8. O Refeitório da UESC funcionará apenas de 2ª-feira a 6ª-feira para todas as refeições.

9. 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, desde que haja demanda mínima de 20 refeições por horário.

10. Caberá à PRACE avaliar junto à CONTRATADA a demanda mínima descrita no item anterior. Caso a demanda se mantenha abaixo de 30 refeições por mais de uma semana, a refeição será suspensa durante todo o período de férias acadêmicas, devendo a PRACE comunicar os usuários da interrupção do funcionamento pelo respectivo período, por meio de aviso no mural dos Refeitórios de Alfenas e de notícia publicada na página do Restaurante Universitário.

11. 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.

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

13. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à PRACE a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas.

14. Reserva de refeições para a UESC:

14.1. Os usuários do RU que desejarem realizar alguma refeição na UESC devem realizar a reserva da mesma por meio do "Sistema de Reservas de Refeições", disponível na página do Restaurante Universitário.

14.2. A partir das 20h00 da sexta-feira da semana anterior, a semana seguinte já está disponível para reservas. O usuário tem a opção de escolher a refeição, o dia da semana, bem como se deseja comer a opção vegetariana ou não.

14.3. Conforme descrito no Item 3.3.2., há um horário limite para o usuário realizar a reserva no sistema, após este horário o sistema é bloqueado para reservas da refeição em questão.

14.4. A CONTRATADA deverá levar diariamente, em cada horário de distribuição, no mínimo, 03 (três) refeições a mais do que a quantidade reservada no sistema para atender algum usuário que tenha enfrentado dificuldades para realizar a reserva naquele dia.

14.5. O usuário que realizar a reserva e se ausentar por três vezes será automaticamente bloqueado pelo sistema e deverá comparecer à PRACE para prestar esclarecimentos e justificar suas ausências. Após este procedimento o usuário é desbloqueado e pode utilizar o sistema novamente. As reincidências são avaliadas caso a caso pela PRACE.

14.6. A PRACE esclarece que o sistema existe apenas porque o volume de refeições nesta unidade ainda é muito flutuante. A partir do momento que for identificado pela PRACE que o fluxo se mantém contínuo, sem alterações bruscas que gerem grande desperdício de alimentos, o sistema será desativado e a CONTRATADA passará a atender as refeições por livre demanda na UESC também. Caso isto aconteça, a CONTRATADA será comunicada pela PRACE com antecedência mínima de 20 (vinte) dias úteis.

15. Reserva de jantar aos sábados:

15.1. O usuário do RU, beneficiário de auxílio-alimentação concedido pela PRACE, que consumir a refeição do almoço no RU aos sábados, tem direito de retirar o jantar em marmiteix, logo após o almoço, sem custo adicional.

15.2. Esta refeição também deverá ser reservada semanalmente no "Sistema de Reservas de Refeições" até o horário limite de **13h30 da sexta-feira**.

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

16.1. O número de refeições/dia servidas nos dias úteis letivos de 2016 variou conforme apresentado na tabela abaixo:

Refeitório	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL
Sede	141 a 239	597 a 800	263 a 520	1.001 a 1.559
UESC	15 a 51	20 a 120	17 a 89	52 a 260
TOTAL	156 a 290	617 a 920	280 a 609	1.053 a 1.819

16.2. Número estimado total de refeições conforme a capacidade estrutural de produção do RU Sede e de atendimento dos refeitórios:

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
	800	136.000	1.400	238.000	1.200	204.000	3.400	578.000

16.3. Nos sábados letivos, o número de refeições servidas no RU da Sede chega em média a 290 almoços/dia e 80 jantares/dia.

16.4. A indicação destes quantitativos (itens 16.1, 16.2 e 16.3) não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte da CONTRATANTE, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONTRATADA.

16.5. Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupções do calendário acadêmico, o número de refeições fica reduzido.

16.6. O refeitório do RU Sede conta com 62 mesas, totalizando 248 lugares; o refeitório da UESC conta com 30 mesas, totalizando 120 lugares, no entanto este possui espaço disponível para mais 40 mesas, atingindo 280 lugares ao todo, se necessário.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR DO CONTRATO

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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL
GRUPO 1	Item 1	Café da manhã – Alfenas			
	Item 2	Almoço / Jantar – Alfenas			
VALOR GLOBAL – GRUPO 1					
GRUPO 2	Item 3	Auxílio-Alimentação/Subsídios			

CLÁUSULA QUINTA: DO VALOR DA CONCESSÃO

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

Local de Concessão	Área	Valor Mensal
RU Sede – Prédio “I”	781,53 m ²	R\$ 4.600,00 (quatro mil e seiscentos reais)
Sala de Higienização de Utensílios – UESC – Prédio “H”, Sala H 101	22,4 m ²	R\$ 550,00 (quinhentos e cinquenta reais)
Subtotal		R\$ 5.150,00
Despensa Seca – UESC – Prédio “H”, Sala H 112 (Concessão Opcional)	20,6 m ²	R\$ 500,00 (quinhentos e cinquenta reais)

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. 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.

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:

NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSAIS EFETIVAMENTE SERVIDAS	PERCENTUAL REFERENTE AO VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
De 1 a 7.120	10 %	R\$ 515,00
De 7.121 a 14.240	20 %	R\$ 1.030,00
De 14.241 a 21.360	30 %	R\$ 1.545,00
De 21.361 a 28.480	40 %	R\$ 2.060,00
De 28.481 a 35.600	50 %	R\$ 2.575,00
De 35.601 a 42.720	60 %	R\$ 3.090,00
De 42.721 a 49.840	70 %	R\$ 3.605,00
De 49.841 a 56.960	80 %	R\$ 4.120,00
De 56.961 a 64.080	90 %	R\$ 4.635,00
De 64.081 a 71.200 ou mais	100 %	R\$ 5.150,00

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.

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.

CLÁUSULA SEXTA - EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

1. 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.

2. 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.

3. 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	Telefone	LOCAL
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE) – Sede	(35) 3701-9242 ou (35) 3701-9244	Prédio “D”, sala 409
Administração – Unidade Educacional Santa Clara	(35) 3701-1805	Prédio “C”, sala 101 A

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

5. Público, preços e condições de pagamento

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

5.2. O público atendido é classificado em quatro categorias:

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

5.2.2. 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;

5.2.3. 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;

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

5.3. 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.

5.4. 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, **1.300** alunos são assistidos com esse benefício em Alfenas, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

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

5.5. 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.

5.6. 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\$ 8,50, o aluno pagará R\$ 5,00 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.

5.6.1. A PRACE poderá reduzir ou extinguir o subsídio citado no item 4.2.6. por motivos de redução do orçamento destinado à PRACE.

5.7. O pagamento por este serviço será realizado da mesma forma descrita no item 4.2.5; 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.

5.8. 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).

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. Em caso de falta de energia ou internet 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.

5.12. 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.

5.13. 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).

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

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

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

5.17. 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.

6. Exigências e condições relativas ao Restaurante Universitário

6.1. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista. A carga horária de atuação do mesmo deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições, devendo intercalar sua presença durante a semana entre o preparo do café da manhã, almoço e jantar. Caso o volume de refeições exija a presença de mais de um nutricionista, os mesmos deverão se programar para que haja um nutricionista presente durante todo o horário de funcionamento restaurante.

6.2. 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.

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

6.4. 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.

6.5. A CONTRATADA terá 10 dias úteis para testar todos os equipamentos recebidos e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando, com a única finalidade de registro para fins de conferência ao término do contrato, uma vez que a UNIFAL-MG não se responsabiliza pela manutenção dos mesmos.

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

6.7. A CONTRATADA é responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e estrutura física.

6.8. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições para os refeitórios da UNIFAL-MG (Sede e UESC), bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo. Portanto, não será permitido utilizar os espaços cedidos para produção e distribuição de refeições para outros locais.

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

6.10. 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 outras atividades, inclusive na UESC.

6.11. 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.

6.12. 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 Alfenas, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtros de água para preparo de sucos e gelo.

6.13. 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.

6.14. 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 I** do Termo de Referência. É garantido à Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE 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.

6.15. As Boas Práticas de Fabricação serão avaliadas conforme as Resoluções da 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.

6.15.1. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados.

6.15.2. Antes de iniciar a fiscalização a CONTRATANTE fornecerá à CONTRATADA uma cópia do formulário de avaliação das boas práticas.

6.16. 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.

6.16.1. Para tal deverá disponibilizar ao usuário: uma unidade de marmitex número 8 (oito) para preparações quentes, mais uma unidade de marmitex número 5 (cinco) para saladas e sobremesa e uma unidade de saco de papel kraft (capacidade para 5 kg) ou sacolinha plástica; os marmitex deverão ser com tampa para fechamento manual.

6.16.2. Caso seja cobrado pelos descartáveis, deverá ser considerado apenas o preço de custo dos mesmos, comprovados por meio das notas fiscais de aquisição dos produtos, não sendo permitido obter lucro com a venda dos descartáveis.

6.17. 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 reserva prévia, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável, portanto, neste caso seu custo deve estar previsto no valor da refeição.

6.18. 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 – DO REAJUSTE

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

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA

1. O contrato terá vigência de 05 (cinco) anos, 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 dia **1º de março de 2017**, conforme cronograma constante no **ANEXO VIII DO TERMO DE REFERÊNCIA**.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA E DO SEGURO

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. 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. São modalidades de GARANTIA:

1.1 – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

1.2 – seguro-garantia;

1.3 – fiança bancária.

2. A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. A apólice do seguro deverá ser providenciada e apresentada pela CONTRATADA à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE – UNIFAL/MG, sendo que o comprovante de pagamento da primeira parcela deverá ser encaminhado junto à apólice.

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

2.2. 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.

2.3. O **ANEXO VI do termo de Referência** contempla as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que estão previstos para serem disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA, na Sede (R\$ 320.303,56) e UESC (R\$ 43.357,86), respectivamente, totalizando o valor de **R\$ 363.661,42** (trezentos e sessenta e três mil, seiscentos e sessenta e um reais e quarenta e dois centavos).

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO DA CESSÃO DE USO DO ESPAÇO

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.

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.

2.1. Caso no local haja medidores independentes de água e energia elétrica, as contas deverão ser pagas pela própria CONTRATADA diretamente à empresa responsável pelo fornecimento de água e energia elétrica.

2.2. Em quaisquer das situações apresentadas, os comprovantes de pagamento devem ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES

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

2. . Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos no mês anterior, encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da nota fiscal emitida pela empresa, solicitará à Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) proceder o pagamento da mesma.

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. Quanto ao cardápio em geral

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**.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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

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

1.10. As refeições servidas na UESC devem atender ao mesmo cardápio praticado na Sede, mantendo inclusive as mesmas condições de qualidade das refeições.

2. Quanto ao transporte das refeições

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

- 2.1.1. Portaria CVS Nº 15, de 07 de novembro de 1991;
- 2.1.2. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;
- 2.1.3.. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 2.1.4. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

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

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;

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

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

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

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

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;

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;

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;

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

2.3.6. 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;

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

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.

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

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

2.10. A UESC possui utensílios próprios (talheres, bandejas, utensílios de servir), portanto, todas as etapas de higienização dos mesmos deverão acontecer na sala anexa ao refeitório, não sendo permitido transportá-los sujos para higienização no RU da Sede.

3. Quanto à distribuição das refeições

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.

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.

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.

3.4. Deverão ser fornecidos aos usuários os utensílios cedidos pela CONTRATANTE: talheres de inox (garfos, facas e colheres), bandejas estampadas de inox para a refeição (limpas e secas).

3.5. A PRACE faz a distribuição de canecas retornáveis a todos os discentes ingressantes, semestralmente, nos primeiros quinze dias de aula. Após este período, 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.

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

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

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

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

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

3.6.5. Todos os alimentos integrantes do café da manhã poderão ser porcionados pela

CONTRATADA;

3.6.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar para uso do próprio comensal, no mínimo: quatro tipos de molhos para salada, azeite, vinagre, sal, farinha de milho e guardanapos de papel;

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

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;

3.6.9. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;

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

3.6.11. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

4. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios

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

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

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 da CONTRATANTE para conserto deverá ser comunicada, previamente, à PRACE que se incumbirá dos controles e registros necessários.

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 da Coordenadoria de Projetos e Obras (CPO), ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

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 CPO da CONTRATANTE, comunicada pela Comissão Fiscalizadora da UNIFAL-MG.

4.6. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimentos, 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.

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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.

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

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

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

4.13. 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.

4.14. A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo semestral ou sempre que necessários.

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

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

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.

5.2. 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:

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

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

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

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

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

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

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.

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

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 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

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.

5.8. 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.

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

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

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

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

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

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

6. Quanto aos recursos humanos

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.

6.1.1. Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho.

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

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

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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 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.

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

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

6.10. 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.

6.11. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

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

6.13. 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.

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

6.15. 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 ou apresentar mensalmente cópia de comprovante individual de pagamento dos salários, devidamente assinada pelos funcionários.

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

7. Quanto à execução dos serviços

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.

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.

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

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

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

7.6. 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.

7.7. 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.

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

7.9. 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.

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

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

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

7.12.1. 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.

7.13. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas. O abastecimento de gás LP instalado no RU funciona em sistema de comodato com a empresa Ultragas.

7.14. 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.

7.15. 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.

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

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

7.18. 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.

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

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

7.21. Os mesmos procedimentos descritos no Item 5.7.19. são esperados para a higienização da caixa de gordura e tubulações das coifas.

7.22. 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.

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

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

7.25. 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. Indicar comissão para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato,
2. Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.
3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável Técnico da CONTRATADA
4. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos e utensílios disponibilizados.
5. Autorizar a CONTRATADA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.
6. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA 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 Nota de Empenho 2017NE_____.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

1. Advertência;
2. Multa:
 - 2.1. Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e
 - 2.2. Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.
3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração pública;
4. Declaração de inidoneidade.

CLÁUSULA DÉCIMA 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**.

Parágrafo Primeiro - 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA 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 2017.

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

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____

UNIFAL-MG