



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2019
PROCESSO Nº 23087.012016/2019-76

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, inscrita no CNPJ sob o nº 17.879.859/0001-15, com sede na cidade de Alfenas, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a **Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO nº 050/2019, do tipo MENOR PREÇO POR GRUPO**, observadas as disposições da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, 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 Lei Complementar 155 de 27 de outubro de 2016, da Instrução Normativa nº 01, da SLTI/MPOG, de 19/01/2010, da Instrução Normativa nº 02, da SLTI/MPOG, de 16 de agosto de 2011, Seção 1, página 80, da Instrução Normativa nº 03, da SEGES/MPOG, de 20/04/2017, publicada no D.O.U. dia 24 de abril de 2017, Seção 1, página 79, do Decreto nº 5.450 de 31/05/2005 e do Decreto 8.538 de 06/10/2015, Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, aplicando-se 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 prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar e a cessão de espaço para o funcionamento do Restaurante Universitário (RU) do Campus da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), em Varginha – MG, conforme especificações e exigências constantes do Termo de Referência e do Anexo I deste Edital;**

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

2.1.2 O início da distribuição das refeições está programado para o dia **17 de fevereiro de 2020**, conforme cronograma constante no **ANEXO 3.12**.

2.1.3 No RU 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.

2.1.4 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.

2.1.5 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 site 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 site: www.comprasnet.gov.br, apenas como divulgação;

3.3. Impugnação do Edital:

a) 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.a.1. A data limite para impugnação deste edital é dia **06/11/2019**, até às 17 horas.

b) 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;

c) Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste certame;

- d) 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.d.1. A data limite para solicitação de esclarecimentos é dia **05/11/2019**, até às 17 horas.

- e) Os pedidos de esclarecimento e impugnação deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail pregao@unifal-mg.edu.br.
- f) 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.
- g) 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.
- h) As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

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 1733 de 01 de agosto de 2019;
- 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:
- **PTRES:** 108128 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior)
 - **Fonte:** 81000000000 (Recursos do Tesouro)
 - **PI:** MDVAEG2309N (Assistência Estudantil - Despesas com Apoio ao Estudante)
 - **UGR:** 151828 (Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis)

6. DO CREDENCIAMENTO E 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;

6.1.1. O uso da senha de acesso ao sistema é de responsabilidade exclusiva do usuário que deverá cumprir o que determina o Artigo 13, incisos I ao VII do Decreto 5.450/2005.

6.2. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

a.1) a assinalação do campo “não”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte;

b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

c) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

e) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

f) que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

g) que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

6.2.1. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6.3. As empresas **não cadastradas no SICAF**, que tiverem interesse em participar do presente pregão, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto ao SICAF na forma digital através do sítio <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/sicaf> , até o dia útil anterior à data do recebimento das propostas;

6.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão;

6.5. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante;

- 6.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação**, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados, não cabendo qualquer alegação posterior por prejuízos causados decorrente de informação errônea ou desatualizadas.
- 6.7. 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.
- 6.8. 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;
- 6.9. 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;
- 6.10. 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;
- 6.11. **Não poderão participar desta licitação:**
- a) Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - b) Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - c) Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - d) Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - e) Consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - f) As empresas suspensas e impedidas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas ou no âmbito da União;
 - g) Empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição.
 - h) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 6.12. **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.

6.13. 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: 11 / 11 / 2019

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 site www.comprasnet.gov.br, sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;

8.2. O valor do lance, ou seja, o **valor total do item**, deverá ser obtido através do valor unitário deste item multiplicado pela quantidade indicada;

8.3. **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.**

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

8.5. 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;

8.6. **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 para verificação da efetiva prestação dos serviços;**

8.7. **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.

- a) 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;
- b) 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.

- a) 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. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

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

10.5. 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;

10.6. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

10.7. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com o subitem anterior deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

10.7.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

- 10.9. Sendo efetuado lance, aparentemente inexequível, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pela proponente;
- 10.10. 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;
- 10.11. 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;
- 10.12. 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;
- 10.13. 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;
- 10.14. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
- 10.15. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 10.16. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
- 10.17. 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;
- a) 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. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;
- 11.5. Na fase de aceitação, **sempre será considerado o menor preço** do produto ofertado pela licitante vencedora, ainda que ela tenha ofertado preços distintos para o mesmo produto em item diferente no pregão;
- 11.6. 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;
- 11.7. 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.
- 11.8. 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.
- 11.9. Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço;
- 11.10. **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.**
- 11.10.1. **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.**
 - 11.10.2. **O Anexo 3.13 apresenta a Tabela de Composição de Custos com o Preço Máximo de Referência por refeição.**
- 11.11. O não atendimento aos chamados via chat será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação, acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada
- 11.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 11.13. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

- 11.14.** Sendo aceitável a(s) oferta(s), será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela(s) Licitante(s) que a(s) tiver formulado;
- 11.15.** O julgamento das propostas será feito por item, sendo aceito, habilitado e homologado o item já analisado e aprovado, podendo os demais itens permanecer na situação “em análise” (funcionalidade do Sistema Comprasnet) até finalização dos mesmos.
- 11.16.** 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** Em atendimento ao art. 29, inc. III, da Lei nº 8.666/93, para fins de comprovação da Regularidade Fiscal Estadual, será considerada a certidão emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado do domicílio ou sede do licitante.
- 12.1.2** 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.
- 12.1.3** 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** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

- 12.2.6** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 12.2.7** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 12.2.8** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 12.2.9** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 12.3** A fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelo licitante, às exigências da Lei Complementar nº 123/2006, o pregoeiro poderá solicitar a apresentação da Demonstração do Resultado do Exercício do último exercício social aos licitantes que se declararem ME/EPP aptos a utilizarem os benefícios concedidos pela lei supracitada.
- 12.3.1** Poderão ser adotados procedimentos complementares, mediante diligências, tais como solicitação e/ou consulta de documentos julgados necessários, a fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelo licitante, às exigências da Lei Complementar nº 123/2006.
- 12.4** A apresentação das 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) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (IN nº 2 da SLTI/MPOG) e Declaração do cumprimento dos requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006 quando for o caso, serão consultadas através do campo específico no COMPRASNET, não havendo necessidade de envio;
- 12.5** **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, 290 (duzentas e noventa) refeições diariamente.**
- 12.5.1** O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.
- 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** Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

- 12.9** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.10** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 12.11** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 12.12** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 12.13** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 12.14** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital
- 12.15** 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.
- 12.16** 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.

13.1 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, juntamente com 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.

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

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

13.4 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

13.5 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

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

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

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

14 DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

14.1 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;

14.1.1 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;

14.1.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

14.1.3 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

- 14.1.4 As demais licitantes poderão apresentar contra-razões em até 03 (três) dias contados a partir do término do prazo do recorrente;
- 14.1.5 A decisão do Pregoeiro será motivada e submetida à apreciação da autoridade competente;
- 14.1.6 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos que não sejam passíveis de aproveitamento;

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

- 14.3 Para vistas dos autos do Processo, deverá ser solicitada pelo interessado pessoalmente ou por procuração, no Setor de Protocolo, o qual irá encaminhar o mesmo à PROAF – Pró-Reitoria de Administração e Finanças, para apreciação do pedido e posterior deferimento para “disponibilização de acesso externo”.
- 14.4 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a Proponente Vencedora;
- 14.5 Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e a indicação do lance vencedor, divulgada no sistema eletrônico.

15 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.4. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

16.2 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.

17 DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

17.4 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.4.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

17.6. Deverá ser observado e cumprido no que tange a contratação o mencionado nos **itens 14.1.2 e seus subitens** constantes do termo de Referência.

18. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

18.1. Conforme especificações definidas no **item 7 e respectivos subitens** do Termo de Referência, **Anexo III**, parte integrante do Edital.

19. DAS EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

19.1. Conforme disposto no **item 14 e respectivos subitens** do Termo de Referência, **Anexo III**, parte integrante do Edital.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. Deverão ser observadas e cumpridas em sua integralidade às obrigações contidas nos **itens 08 e 09** do Termo de Referência por ambas às partes.

21. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

21.1. Conforme estabelecido no **item 11 e respectivos subitens** do Termo de Referência, **Anexo III**, parte integrante do Edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

22.1.2. apresentar documentação falsa;

22.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

22.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.5. não mantiver a proposta;

22.1.6. cometer fraude fiscal;

22.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

22.2. 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, agir em desconformidade com a lei, praticar atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações.

22.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no **subitem 21.1** 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:

22.3.1. Advertência

22.3.2. Multa:

22.3.2.1. 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

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

22.3.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de até 2 (dois) anos.

22.3.4. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, por prazo de até 05 (cinco) anos

22.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

22.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

22.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

22.6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

22.7. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

22.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

22.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22.10. 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.

22.11. 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.

22.12. 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.

23. DO PAGAMENTO

23.1. 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;

23.2. 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;

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

23.4. 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.

23.5. 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.

23.6. 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.

23.7. 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.

23.8. 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);

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

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

23.11. 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.

23.12. Deverá também a Licitante observar e cumprir o item 12 e seus subitens constantes do Termo de Referência

23.13. 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:

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. 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;

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

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

24.4. Deverão ser observadas, no que couber, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes na **IN 01/2010** e demais normas específicas, dentre as seguintes:

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

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

24.4.3. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

24.4.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

24.4.5. 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;

24.4.6. 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;

24.4.7. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

24.4.8. 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.

24.5. 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.**

24.5.1. 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.**

24.6. 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.

24.7. 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;

24.8. 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;

24.9. Os serviços, que por ventura, forem mal executados, deverão ser corrigidos e todas as despesas correrão por conta e risco da contratada.

24.10. 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;

24.11. 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;

24.12. 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;

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

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

24.15.Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento, só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração;

24.16.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;

24.17.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, 24 de outubro de 2019.

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

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL
GRUPO 1	Item 1	Café da manhã	9.360		
	Item 2	Almoço / Jantar	46.260		
VALOR GLOBAL – GRUPO 1					

(*) Quantitativo estimado para o período de 12(doze) meses.

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.

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE.....

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ: e-mail:

FONE:..... FAX:

REPRESENTANTE LEGAL:

CPF: RG:

DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

AGÊNCIA: CONTA:

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

ANEXO III
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem como finalidade a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento **de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar e a cessão de espaço para o funcionamento do** Restaurante Universitário (RU) do Campus da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), em Varginha – MG, conforme especificações e exigências constantes deste Termo de Referência e dos Anexos constantes do Edital.

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

1.3. O início da distribuição das refeições está programado para o dia **17 de fevereiro de 2020**, conforme cronograma constante no **Anexo 3.12**.

1.4. No RU 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.

1.5. 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 E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. 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;

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

2.4. Considerando que os discentes em vulnerabilidade socioeconômica, devidamente comprovada pela PRACE, necessitam de auxílio-alimentação e que um Restaurante Universitário tem por objetivo principal garantir ao discente uma alimentação nutricionalmente adequada e segura em relação às condições higiênico-sanitárias;

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

2.6. Considerando o término da vigência do Contrato nº 38/2016 em 15 de setembro de 2019 e que o mesmo não será mais prorrogado devido à mudança de modalidade de produção da refeição, que deixará de ser transportada e será produzida nas instalações do restaurante universitário da UNIFAL-MG;

2.7. Torna-se necessária a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento à comunidade acadêmica da UNIFAL-MG, em **Varginha – MG.**

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo, abrange a prestação do serviço de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e janta para atender os alunos no Restaurante Universitário (RU) do Campus da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), em Varginha – MG.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Serão estabelecidos no instrumento convocatório.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

6.1. 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) 3219-8613, 3219-8608 e 3219-8609 ou por meio dos e-mails prace.varginha@unifal-mg.edu.br ou administracao.varginha@unifal-mg.edu.br

7. ESPECIFICAÇÃO

7.1. Valor máximo de referência das refeições no Restaurante Universitário:

7.1.1. 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\$ 4,26
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 9,87

7.1.2. A tabela de preços das refeições deverá ser afixada em local visível.

7.1.3. O valor das refeições poderá ser reajustado anualmente com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), que é um Índice oficial do Governo Federal, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro índice substitutivo do governo.

7.1.4. Para que o valor das refeições sejam reajustados, a CONTRATADA deverá encaminhar uma solicitação por escrito à Comissão de Fiscalização, com antecedência mínima de trinta dias.

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

7.1.6. É vedada a periodicidade de reajuste inferior a 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

7.2. Localização do espaço cedido:

- 7.2.1. Todos os procedimentos envolvidos no **pré-preparo, preparo e distribuição** das refeições deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA no **RU** da UNIFAL-MG em Varginha, com área total construída de 900,00 m², cedido à CONTRATADA em regime de concessão de uso de bem público.
- 7.2.2. Os espaços descritos anteriormente localizam-se no *Campus* da UNIFAL-MG, situado à Avenida Celina Ferreira Ottoni, nº 4000, Padre Vitor – Varginha – MG.
- 7.2.3. O espaço cedido conta com banheiros externos (masculino e feminino) que serão disponibilizados aos usuários, mas serão higienizados e abastecidos com sabonete líquido e toalha de papel pela CONTRATANTE, uma vez que poderão ficar disponíveis para uso da comunidade acadêmica durante todo o dia.

7.3. Funcionamento do Refeitório do Restaurante Universitário:

- 7.3.1. As refeições deverão ser distribuídas no **Refeitório do RU do campus de Varginha** respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:

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

- 7.3.2. Aos **sábados**, o almoço será servido em horário reduzido, a saber de **11h30 às 12h30**. Caso a CONTRATADA tenha interesse em servir as demais refeições, o horário também poderá ser reduzido, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do *Campus*, com anuência da PRACE.
- 7.3.3. 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.
- 7.3.4. 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 Direção do *Campus*, com anuência da PRACE.
- 7.3.5. Fica dispensado o funcionamento em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico.
- 7.3.6. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à Direção do *Campus*, com anuência da PRACE, a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas.
- 7.3.7. Até o dia 20 (vinte) de cada mês, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente à comissão de fiscalização como será o funcionamento da unidade no mês seguinte, abrangendo especificações de dias, horários e refeições servidas, quando o funcionamento for facultativo.

7.4. Reserva de jantar em marmitex aos sábados:

7.4.1. 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 para o usuário ou para a PRACE.

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

7.4.3. Conforme descrito no Item 7.4.2., 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.

7.4.4. O usuário que realizar a reserva e se ausentar por três vezes será automaticamente bloqueado pelo sistema e deverá comparecer à PRACE para justificar suas ausências, conforme estabelecido pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, aprovada pelo Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG.

7.5. Quantidade estimada e tipo de refeições a serem servidas no Restaurante Universitário:

7.5.1. O número de refeições/dia servidas nos dias úteis letivos do período de **13/05 a 19/07/2019** variou conforme apresentado na tabela abaixo:

LOCAL	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL DIÁRIO ATUAL
RU Varginha	05 a 54	57 a 125	23 a 120	85 a 285

7.5.2. Quantidade média de refeições servidas por dia da semana no período de **13/05 a 19/07/2019**:

Refeição	2ª-feira	3ª-feira	4ª-feira	5ª-feira	6ª-feira
Café da Manhã	38	42	36	31	27
Almoço	86	103	92	90	85
Jantar	102	102	85	84	56
Total Médio Diário	226	247	213	205	168

7.5.3. Nos sábados letivos do período de **13/05 a 19/07/2019**, o número de refeições servidas no RU de Varginha chegou em média a 40 almoços/dia e 25 jantares em marmitex/dia (servidos no horário do almoço).

7.5.4. Número estimado de refeições considerando o maior volume médio servido no período de **13/05 a 19/07/2019** acrescido de 25%:

REFEIÇÃO / DIA	CAFÉ DA MANHÃ			ALMOÇO			JANTAR		
	DIÁRIO	12 MESES	60 MESES	DIÁRIO	12 MESES	60 MESES	DIÁRIO	12 MESES	60 MESES
Quantidade estimada para dias úteis letivos (180 dias/ano)	52	9.360	46.800	129	23.220	116.100	128	23.040	115.200

7.5.5. A indicação destes quantitativos (itens 7.5.1., 7.5.2., 7.5.3. e 7.5.4.) 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.

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

7.6. Valor da concessão:

7.6.1. O valor mensal fixado para concessão de uso do espaço é de R\$ 2.900,00 (dois mil e novecentos reais), referente ao espaço do RU no *Campus* da UNIFAL-MG em Varginha – MG.

7.6.2. 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.

7.6.3. 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.

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

7.6.5. 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.

7.6.6. 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 a seguir:

NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSIS EFETIVAMENTE SERVIDAS	PERCENTUAL REFERENTE AO VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
De 1 a 2.040	10 %	R\$ 290,00
De 2.041 a 4.080	20 %	R\$ 580,00
De 4.081 a 6.120	30 %	R\$ 870,00
De 6.121 a 8.160	40 %	R\$ 1.160,00
De 8.161 a 10.200	50 %	R\$ 1.450,00
De 10.201 a 12.240	60 %	R\$ 1.740,00
De 12.241 a 14.280	70 %	R\$ 2.030,00
De 14.281 a 16.320	80 %	R\$ 2.320,00
De 16.321 a 18.360	90 %	R\$ 2.610,00
De 18.361 a 20.400 ou mais	100 %	R\$ 2.900,00

7.6.7. 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.

7.6.8. 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.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Designar uma comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, juntamente o nutricionista da CONTRATANTE.

8.2. Fiscalizar, durante todo o período de vigência do contrato, a execução do objeto, acompanhando todas as obrigações contratuais.

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

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

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

8.6. Autorizar a CONTRATADA, por meio de parecer técnico da CPO, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos, quando necessário.

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

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

8.9. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade dos produtos comercializados, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, a CONTRATADA será notificada e, caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

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

8.11. Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades do restaurante e ou da cantina.

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

8.13. Encaminhar relatórios com os dados levantados no processo de fiscalização, com as medidas a serem tomadas na solução dos problemas detectados. Em caso de reincidência nas falhas observadas, a Comissão de Fiscalização poderá encaminhar procedimento punitivo, inclusive com a sugestão de anulação ou revogação do Contrato.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Quanto ao cardápio em geral

- 9.1.1.** O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pelo nutricionista da CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme especificações constantes nos **ANEXOS 3.3 a 3.6.**
- 9.1.2.** O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à PRACE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, contemplando todas as opções, com gramagem das porções prontas para consumo e o valor nutricional das mesmas (incluindo: valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios, sódio, colesterol e fibra alimentar) para a devida aprovação da CONTRATANTE.
- 9.1.3.** 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.
- 9.1.4.** 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.
- 9.1.5.** 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.
- 9.1.6.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida a critério da CONTRATADA.
- 9.1.7.** 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.
- 9.1.8.** O cardápio do jantar deverá ser sempre diferente do almoço, porém seguindo sempre o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.
- 9.1.9.** Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas no contrato.
- 9.1.10.** A composição, diluição, sabor e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pela Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE, antes do início da prestação do serviço e sempre que se fizer necessário.
- 9.1.11.** Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:

- 9.1.11.1. Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.
- 9.1.11.2. Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico em sua composição.
- 9.1.11.3. Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.
- 9.1.11.4. Não utilizar nitrato de potássio (salitre).
- 9.1.11.5. Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.
- 9.1.11.6. Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.
- 9.1.11.7. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

9.2. Quanto à distribuição das refeições;

- 9.2.1. 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.
- 9.2.2. 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.
- 9.2.3. 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.
- 9.2.4. Deverão ser fornecidos aos usuários para servir a refeição: talheres de inox (garfos, facas e colheres), pratos de vidro temperado com diâmetro mínimo de 27 cm e bandejas plásticas tipo self-service; todos limpos e secos.
- 9.2.5. 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 auxílio-alimentação.

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

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

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

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

9.2.6.4. O refresco deverá ser preparado com água filtrada ou mineral e servido gelado;

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

9.2.6.6. 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;

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

9.2.6.8. 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;

9.2.6.9. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;

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

9.2.6.11. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

9.3. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios

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

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

- 9.3.3.** 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 por escrito, previamente, ao presidente da Comissão de Fiscalização que se incumbirá dos controles e registros necessários.
- 9.3.4.** A CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação da Coordenadoria de Projetos e Obras (CPO), ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
- 9.3.5.** 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 de Fiscalização da UNIFAL-MG.
- 9.3.6.** A CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de pagamento das parcelas do seguro de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos mensalmente à Comissão de Fiscalização.
- 9.3.7.** 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.
- 9.3.8.** 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.
- 9.3.9.** Os **ANEXOS 3.7 a 3.10** contemplam as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que estão previstos para serem disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA.
- 9.3.10.** A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.
- 9.3.10.1.** Incluem-se na manutenção predial: pintura, substituição de pisos e revestimentos/azulejos, substituição de lâmpadas, reatores, tomadas, maçanetas, interruptores, registros, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água; e outros reparos na rede hidráulica, de esgoto e de elétrica que se façam necessários.

- 9.3.11.** A montagem, instalação e manutenção das tubulações para gás LP serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser realizadas por profissionais qualificados, atendendo as normas vigentes. As instalações deverão permitir o reabastecimento dos recipientes sem a interrupção da alimentação do gás aos aparelhos de utilização, considerando o consumo de cada equipamento, conforme dados do fabricante, que determinará a capacidade do regulador da bateria de gás, bem como a espessura e o diâmetro da tubulação exigida. Após a montagem da tubulação de GLP, deve ser executado o ensaio de teste de estanqueidade. Em seguida, deverá ser emitido o laudo técnico ou documento equivalente por profissional habilitado. Destaca-se que nas demais unidades de restaurantes da UNIFAL-MG as instalações foram feitas na modalidade de comodato com empresas fornecedoras de GLP.
- 9.3.12.** Como pode ser observado nos ANEXOS VI e IX, a CONTRATANTE não fornecerá nenhum tipo de fogão, coifa e máquina de lavar pratos, bandejas e talheres, portanto, os mesmos deverão ser providenciados e instalados pela CONTRATADA, conforme exigido pela legislação vigente.
- 9.3.13.** 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.
- 9.3.14.** A CONTRATADA, em até cinco dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.
- 9.3.15.** 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.
- 9.3.16.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- 9.3.17.** 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.
- 9.3.18.** A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.

- 9.3.19. 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.
- 9.3.20. 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.
- 9.3.21. É de responsabilidade da CONTRATADA a higienização e limpeza de todas as instalações e dependências utilizadas, inclusive o refeitório, bem como dos equipamentos e utensílios da distribuição e utilizados pela clientela.
- 9.3.22. 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.
- 9.3.23. A CONTRATADA é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e reciclável.

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

- 9.4.1. 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.
- 9.4.2. 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:
- 9.4.2.1. Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;
- 9.4.2.2. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- 9.4.2.3. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 9.4.2.4. Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

- 9.4.3.** 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.
- 9.4.4.** 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.
- 9.4.5.** 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.
- 9.4.6.** 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.
- 9.4.7.** 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.
- 9.4.8.** 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.
- 9.4.9.** A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.
- 9.4.10.** 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.

- 9.4.11.** 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.
- 9.4.12.** 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.
- 9.4.13.** 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.
- 9.4.14.** 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.
- 9.4.15.** Fazer o monitoramento da qualidade do óleo e efetuar a troca conforme necessário. Manter controle impresso de troca periódica do óleo utilizado na fritura. Manter controle impresso de descarte do óleo usado.

9.5. Quanto aos recursos humanos

- 9.5.1.** 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.
- 9.5.1.1.** Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho.
- 9.5.2.** 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.
- 9.5.3.** 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.
- 9.5.4.** 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.

- 9.5.5.** Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato e mensalmente, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.
- 9.5.6.** Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Comissão de Fiscalização, 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.
- 9.5.7.** 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.
- 9.5.8.** 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.
- 9.5.9.** 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.
- 9.5.10.** 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.
- 9.5.11.** 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.

- 9.5.12.** 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.
- 9.5.13.** 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.
- 9.5.14.** Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONTRATANTE.
- 9.5.15.** Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONTRATANTE, quando solicitado.

9.6. Quanto à execução dos serviços

- 9.6.1.** 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.
- 9.6.2.** 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.
- 9.6.3.** A CONTRATADA deverá abastecer os banheiros e/ou vestiários dos seus funcionários com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico, sabonete líquido e álcool 70% para higienização final; os mesmos deverão ser equipados com lixeiras com tampa acionada por pedal. Quando não for disponibilizado álcool 70%, o sabonete líquido deverá ser antisséptico.
- 9.6.4.** 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.
- 9.6.5.** 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.

- 9.6.6.** 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.
- 9.6.7.** 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.
- 9.6.8.** 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.
- 9.6.9.** A CONTRATANTE poderá disponibilizar na saída, sempre que achar necessário, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa ou caderno de sugestões, realizando também uma Avaliação de Satisfação anual.
- 9.6.10.** A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Comissão de Fiscalização.
- 9.6.11.** Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 9.6.12.** Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais.
- 9.6.12.1.** 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.
- 9.6.13.** As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas.
- 9.6.14.** 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.

- 9.6.15.** 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.
- 9.6.16.** A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.
- 9.6.17.** 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.
- 9.6.18.** 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 de Fiscalização.
- 9.6.19.** 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.
- 9.6.20.** 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.
- 9.6.21.** Os mesmos procedimentos descritos no Item 9.6.19. são esperados para a higienização da caixa de gordura e tubulações das coifas.
- 9.6.22.** 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.

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

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

9.6.25. 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.

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

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

11.1. Condições gerais de fiscalização.

11.1.1. A CONTRATANTE designará uma comissão para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA, conforme composição estabelecida pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis.

11.1.2. A Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, podendo inclusive fotografar irregularidades identificadas durante a fiscalização; devendo os membros da referida comissão estarem devidamente paramentados (touca protetora para cabelos, camiseta/blusa de manga curta ou longa, calça, calçado fechado) para adentrar as dependências de produção do RU.

11.1.3. A execução do contrato será avaliada constantemente pela Comissão de Fiscalização de forma a gerar relatórios que servirão como documentos comprobatórios para as sanções administrativas.

11.1.4. A qualidade da prestação dos serviços da CONTRATADA e o acompanhamento do cumprimento das obrigações contratuais serão avaliados bimestralmente por meio de avaliações realizadas pelos membros da Comissão de Fiscalização, apontando as irregularidades apresentadas formalmente à CONTRATADA que não foram corrigidas ou que são reincidentes.

11.1.5. As avaliações mencionadas que não forem corrigidas ou que forem reincidentes serão condensadas para definição da Nota de Avaliação Contratual (NAC), ao final de cada dois meses, conforme o ANEXO X; sendo atribuída a pontuação correspondente cada vez que a infração ocorreu durante o mês e permaneceu sem adequações.

11.1.6. O resultado da NAC implicará, dependendo do caso, no desconto sobre o valor do faturamento mensal referente ao período de avaliação, de acordo com os parâmetros a seguir:

NOTA DE AVALIAÇÃO CONTRATUAL (NAC)	MULTA (%)
De 1 a 10	0,2
De 11 a 15	0,4
De 16 a 20	0,6
De 21 a 25	0,8
De 26 a 30	1,0
De 31 a 35	1,2
De 36 a 40	1,4
De 41 a 45	1,6
Maior que 46	1,8

11.1.7. A Comissão de Fiscalização deverá emitir mensalmente Documento de Controle de Qualidade e Quantidade das refeições servidas e demais serviços prestados, que, obrigatoriamente, deverá ser apresentado ao nutricionista da CONTRATADA e vistado pelo mesmo. Deverá constar neste documento a NAC referente ao período do mesmo, bem como o percentual de adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme check-list realizado nas visitas de fiscalização do nutricionista da Comissão de Fiscalização.

11.1.8. A Comissão de Fiscalização comunicar-se-á com a CONTRATADA por meio de ofícios e relatórios de ocorrências, a fim de prevenir e corrigir qualquer infração contratual, além de ratificar solicitações já efetuadas.

11.1.9. A CONTRATADA deverá manifestar-se formalmente, via Sistema Eletrônico de Informações, disponível na página da CONTRATANTE, por meio de relatórios e documentos, sempre que demandada pela Comissão de Fiscalização ou sempre que precisar encaminhar algum documento ou ofício à mesma.

11.1.10. As sanções administrativas previstas serão aplicadas mediante análise e aceitação das providências e ou justificativas apresentadas pela CONTRATADA, visando o integral cumprimento das cláusulas contratuais.

11.1.11. Caberá à Comissão de Fiscalização sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

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

11.2. Atribuições do nutricionista membro da comissão

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

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

11.2.3. Qualidade higiênico sanitária das refeições servidas;

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

11.2.5. Adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme check-list aplicado, segundo as práticas previstas na legislação sanitária vigente;

11.2.6. Demais ações que exigem conhecimento técnico na área de Nutrição.

11.3. Atribuições da Comissão de Fiscalização

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

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

11.3.1.2. Entrega pela CONTRATADA de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente;

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

11.3.1.4. 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 e valores de refeições estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

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

11.3.1.6. Qualidade sensorial das refeições servidas;

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

11.3.1.8. Definir mensalmente a NAC do período em avaliação, sendo necessário para isto ter avaliado a existência das infrações contratuais de acordo com a Tabela constante do **item 11.1.6.**

12. DO PAGAMENTO

- 12.1.** 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 pela Divisão de Contratos e Convênios da PROAF.
- 12.2.** 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.
- 12.3.** 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.
- 12.4.** Em quaisquer das situações apresentadas, os comprovantes de pagamento devem ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização.

13. REAJUSTE

- 13.1.** Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da assinatura do contrato.
- 13.1.1.** Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 13.1.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 13.2.** No caso de atraso ou não na divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- 13.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 13.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 13.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 13.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

14. EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

14.1. Exigências e condições gerais

14.1.1. Durante a **fase de habilitação**, a empresa licitante deverá apresentar a seguinte documentação, visando a comprovação de Qualificação Técnica:

14.1.1.1. 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, 290 (duzentas e noventa) refeições diariamente. O atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.

14.1.1.2. Capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir profissional Nutricionista responsável técnico no quadro permanente da licitante, na data fixada para apresentação da proposta.

14.1.1.2.1. 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.

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

14.1.1.3. Registro da empresa na entidade profissional competente: fotocópia da Certidão de Registro da empresa no CRN 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, conforme Resolução CFN Nº 378/2005.

14.1.1.4. Alvará de Localização e Funcionamento e Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária): fotocópia do documento expedido pela Vigilância Sanitária do município sede da empresa.

14.1.2. Após a assinatura do contrato e antes do início da execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá apresentar à **PRACE/UNIFAL-MG** os seguintes documentos:

14.1.2.1. Comprovante de prestação de garantia pela execução do contrato correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total contratual. 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 nas modalidades de: caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; seguro-garantia; fiança bancária.

14.1.2.2. Documentação constante nos itens 14.1.1.2, 14.1.1.2.1 e 14.1.1.2.2. referente ao nutricionista que será responsável técnico dos serviços executados no RU da UNIFAL-MG, *Campus Varginha*.

14.1.2.3. 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 juntamente comprovação da solicitação.

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

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

14.1.2.6. Apólice do seguro de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. O comprovante de pagamento da primeira parcela deverá ser encaminhado junto à apólice.

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

14.1.4. 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.

14.1.5. 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 Alfenas	(35) 3701-9242	Prédio “D”, sala 409 A
Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE) – <i>Campus Varginha</i>	(35) 3219-8613	Prédio “A”, sala 108 B
Coordenadoria Administrativa e Financeira (Serviços Gerais) – <i>Campus Varginha</i>	(35) 3219-8609	Prédio “A”, sala 108 C
Coordenadoria Administrativa e Financeira (Contratos) – <i>Campus Varginha</i>	(35) 3219-8608	Prédio “A”, sala 109 D

14.1.6. 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.

14.2. Público, preços e condições de pagamento no Restaurante Universitário

14.2.1. 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.

14.2.2. O público atendido é classificado em três categorias:

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

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

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

14.2.3. A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, vinculado à PRACE, arcará em sua totalidade com as três refeições diárias para os alunos contemplados com a modalidade de **Auxílio-Alimentação**, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, **290** alunos são assistidos com esse benefício em Varginha, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

14.2.3.1. 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 o Programa de Assistência Estudantil da UNIFAL-MG, seja por questões orçamentárias.

- 14.2.4.** Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE/CACE 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 planilha original assinada pelo preposto da empresa e da nota fiscal emitida pela mesma, 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, bem como da planilha devidamente assinada.
- 14.2.5.** 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.
- 14.2.6.** 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).
- 14.2.7.** O auxílio-alimentação 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.
- 14.2.8.** Em caso de constatação de mau funcionamento do crachá, ocasionando erro de leitura no Sistema do RU, o caixa do RU deverá fornecer Atestado de Mau Funcionamento ao usuário, para que o mesmo tenha direito à 2ª via do crachá gratuitamente, conforme formulário específico fornecido pela PRACE. Não se aplicam a estes casos, crachás danificados.
- 14.2.9.** Em caso de falta de energia ou internet que impossibilite a utilização do sistema pelo caixa do RU, fica autorizado o acesso dos discentes, desde que os mesmos apresentem documento de identificação institucional (crachá) e informem número de matrícula ou número de identificação no Cadastro de Pessoa Física (CPF), nome completo, categoria de valor de refeição e assinatura. Estas refeições serão lançadas manualmente no sistema do Restaurante Universitário, por servidor da CONTRATANTE, em momento posterior.

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

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

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

14.2.13. 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.

14.2.14. 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.

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

14.3. Exigências e condições relativas ao Restaurante Universitário

14.3.1. 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.

14.3.2. A CONTRATANTE manterá em seu quadro de pessoal um nutricionista que atuará, juntamente à Comissão de Fiscalização, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONTRATADA, observando o cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos e o atendimento ao padrão de refeições estabelecido contratualmente.

- 14.3.3.** 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.
- 14.3.4.** 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.
- 14.3.5.** 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.
- 14.3.6.** Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá manifestar-se por escrito também em relação a problemas na estrutura física cedida.
- 14.3.7.** A CONTRATADA é responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e estrutura física.
- 14.3.8.** É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições para o refeitório da UNIFAL-MG, 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.
- 14.3.9.** 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.
- 14.3.10.** Deverá haver um funcionário exclusivo para o caixa durante todo o horário de distribuição das três refeições, não sendo permitido nesses horários que o caixa desempenhe outras atividades.
- 14.3.11.** 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.

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

14.3.13. 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.

14.3.14. 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 I. 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.

14.3.15. 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.

14.3.15.1. Será exigido um mínimo de 75 % de adequação em relação aos itens avaliados.

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

14.3.16. 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.

14.3.17. Durante o período de férias e recessos acadêmicos que o RU funcionar somente no horário do almoço, os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que almoçarem no Restaurante têm direito de retirar o jantar em marmitex logo após o almoço, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável, portanto, neste caso seu custo deve estar previsto no valor da refeição.

- 14.3.18.** Os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que não puderem almoçar no refeitório do restaurante por motivo de incompatibilidade de horários de estágio, poderão retirar seu almoço em marmitex no horário do jantar do dia anterior. Estes casos serão autorizados nominalmente pela PRACE via processo eletrônico, sendo a CONTRATADA comunicada formalmente de cada caso, constando o nome do discente autorizado, dias, refeições, horários e prazo de validade da autorização.
- 14.3.19.** Quanto ao tamanho dos descartáveis descritos nos itens 14.3.16, 14.3.17 e 14.3.18, a unidade deverá disponibilizar ao usuário: uma unidade de marmitex número 8 (oito) para preparações quentes, mais uma unidade de marmitex número 5 (cinco) para saladas e sobremesa e uma unidade de sacolinha plástica; os marmitex deverão ser com tampa para fechamento manual.
- 14.3.20.** Nos casos aplicáveis aos descritos nos itens 14.3.16, 14.3.17 e 14.3.18, não haverá custo adicional para o discente ou para a PRACE pelos descartáveis, portanto, seu custo deve estar previsto no valor da refeição.
- 14.3.21.** Nos casos aplicáveis aos descritos nos itens 14.3.16, 14.3.17 e 14.3.18, o discente que estiver autorizado a retirar a refeição em marmitex, apresentará o crachá de identificação institucional com foto e assinará uma lista informando também nome completo e matrícula. Estas refeições serão lançadas no sistema, conforme descrito no item **14.2.9.**
- 14.3.22.** Todas as Unidades dos Restaurantes Universitários estão sujeitas à Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis, que Regulamenta o funcionamento, acesso e utilização dos Restaurantes Universitários (RU), bem como sua produção principal, no âmbito da UNIFAL-MG, disponível no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/prace/sites/default/files/prace/Resolucao-02-2018-Regulamenta-os-RU.pdf> .

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- 15.1.1.** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 15.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 15.1.3.** falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 15.1.4.** comportar-se de modo inidôneo; ou

15.1.5. cometer fraude fiscal.

15.2. Pela inexecução TOTAL ou PARCIAL¹ do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

15.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

15.2.2. Multa:

15.2.2.1. 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

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

15.2.2.3. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

15.2.2.4. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

15.2.2.5. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

15.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois anos);

15.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco anos);

15.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.3. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
4	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
5	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03

Nota explicativa: A autoridade poderá incluir na tabela de infrações outras condutas que entender necessárias, pertinentes ao serviço prestado, ou retirar as que entender serem inadequadas ao objeto contratual em questão.

- 15.4.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 15.4.1.** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 15.4.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 15.4.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.5.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.6.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 15.7.** 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.
- 15.8.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 15.9.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 15.10.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 15.11.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16. PROPOSTA DE PREÇOS.

16.1. 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.

16.2. 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.

16.3. O **ANEXO 3.13** apresenta a Tabela de Composição de Custos com o Preço Máximo de Referência por refeição.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

17.1. Informamos que há disponibilidade orçamentária para recurso referente ao exercício de 2019, conforme dados a seguir:

17.1.1. **PTRES:** 108128 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior)

Fonte: 81000000000 (Recursos do Tesouro)

PI: MDVAEG2309N (Assistência Estudantil - Despesas com Apoio ao Estudante)

UGR: 151828 (Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis)

ANEXO 3.I

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 1

PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

ITENS	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Qualidade das Refeições											
Quantidade Servida											
Quantidade do Prato Principal (carne, 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 refresco											
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 3.2

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 2

PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

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 refresco					
Quantidade da opção COM carnes					
Quantidade da opção SEM carnes					
Variação do Cardápio					
Em uma avaliação geral, você está satisfeito com os serviços prestados pelo RU? () SIM () NÃO Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.					

ANEXO 3.3
DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO
PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

CAFÉ DA MANHÃ

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ						
COMPONENTE		DIA DA SEMANA				
		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDA	Opção 1	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro
	Opção 2	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro
	Opção 3	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite
	Opção 4	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado	Leite com Achocolatado
	Opção 5	Chá de Camomila	Chá de Erva Doce	Chá de Hortelã	Chá de Erva Cidreira	Chá de Morango
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 Francês com Margarina + Sequilhos	Pão Francês com Margarina + Bolacha Água e Sal	Pão Francês com Margarina + Rosquinha de Coco	Pão Francês com Margarina + Torrada com Manteiga e Orégano	Pão Francês com Margarina + Bolacha Amanteigada
FRUTA		Mamão	Laranja	Banana	Maçã	Melancia

(continua...)

REFEIÇÃO: ALMOÇO OU JANTAR							
COMPONENTE		DIA DA SEMANA					
		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS		Alface	Repolho	Couve	Acelga	Rúcula	Mix de Folhas

	Tomate	Cenoura Ralada	Pepino	Beterraba Ralada	Tomate	Pepino
	Chuchu	Batata Bolinha Temperada	Jardineira de Legumes	Cenoura Cozida	Batata Doce	Maionese
PRATO PRINCIPAL	Almôndegas ao Sugo	Coxa e Sobrecoxas Ensopadas	Iscas de Peixe à Milanese ou Quibe Assado	Carne de Panela	Pernil Assado ou Iscas Bovinas	Filé de Frango Grelhado
PRATO VEGETARIANO	Lasanha de Berinjela	Soja ao Shoyu com Legumes	Quibe Assado com Ricota	Omelete de Legumes	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 Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido
	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SOBREMESA	Banana	Maçã	Doce de Leite / Mamão	Abacaxi	Salada de Frutas	Laranja
BEBIDA	Uva	Abacaxi	Morango	Laranja	Limão	Manga

ANEXO 3.4
COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ
PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

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 sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 4	Leite com Achocolatado	1	300 mL
	Opção 5	Chá de Plantas ou Frutas (infusão) sem Adoçar	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 + 1 porção (mínimo 50 gramas)
FRUTA		<i>Fruta 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 permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó.
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/biscoito 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 repetida durante a mesma semana.
8. A fruta do café da manhã não poderá ser repetida no almoço e no jantar do mesmo dia.

9. A porção de frutas corresponde ao peso sem casca, em caso de frutas cuja casca não seja comestível.
10. As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.

UNIFAL-MG

ANEXO 3.5
COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR
PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
	Vegetal Folhoso Cru	Livre	Consumo
	Legume Cru ou Fruta	Livre	Consumo
	Legumes Cozidos	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	Variável – a porção pronta deverá fornecer, no mínimo, 15 gramas de proteínas
GUARNIÇÃO	Verduras e legumes em geral, gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	1	100 gramas
ACOMPANHAMENTOS	Arroz polido, longo, fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Arroz Integral, longo, fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Feijão carioquinha, Tipo 1	Livre	Consumo
SOBREMESA	Frutas frescas <i>in natura</i> ou doce	1	80 gramas
BEBIDA	Refresco artificial de fruta gelado	1	300 mL
ACESSÓRIOS	Molhos para Salada – 4 tipos	Livre	Consumo
	Azeite de Oliva	Livre	Consumo
	Vinagre	Livre	Consumo
	Farinha de Milho ou Farofa Simples	Livre	Consumo
	Sal	Livre	Consumo
	Guardanapo	Livre	Consumo

OBSERVAÇÕES:

1. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.
2. Sempre deverão ser oferecidas as três opções de salada, podendo os usuários consumir todas as opções diariamente e livremente.
3. Cada tipo de salada só poderá ser repetido, no máximo, duas vezes por semana em cada refeição, não sendo permitida a utilização de folhosos amargos, leguminosas e cebola como opção de salada.
4. A salada do almoço não poderá ser repetida no jantar do mesmo dia, nem no almoço do dia seguinte.

5. 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. Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas UMA das opções.
7. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, steaks e empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.
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.
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. Uma vez por semana (em cada refeição) a guarnição poderá ser macarrão, farofa (exceto farofa simples) 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.
16. Caso a guarnição, feijão ou qualquer outro componente do cardápio venha acompanhado de carnes (bovina ou suínas), frango ou peixe, deverá ser oferecida uma opção do componente para vegetarianos.
17. Os legumes oferecidos na salada não podem ser os mesmos da guarnição e prato vegetariano.
18. As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana em cada refeição.

19. Diariamente devem ser oferecidas as duas opções de arroz, devendo a pessoa escolher uma opção entre elas.
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. No dia que for oferecido doce, deverá ser disponibilizado algum tipo de fruta, devendo a pessoa escolher entre o doce ou a fruta.
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 refresco sem adoçar acompanhado de adoçante em sachê ou refresco diet.
23. Não se pode repetir o tipo de fruta servido no mesmo dia entre as refeições, ou seja, a fruta do café da manhã não poderá ser a mesma do almoço e do jantar.
24. A fruta não poderá ser repetida na mesma refeição durante a semana.

ANEXO 3.6**PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO****PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019**

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	1 a 2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	100 gramas, retirados os espinhos e cartilagens quando for o caso	A cada 15 dias
DIVERSOS	Feijoada (carne, paio, linguiça, bacon)	280 gramas	Esporadicamente conforme estação do ano mais apropriada
OPÇÃO 2 – OVOLACTOVEGETARIANA			
LEGUMINOSAS	Feijão branco, soja, grão-de-bico, lentilha, fava, tremoço	Variável – Observação 6	A cada 15 dias
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	Granulada ou em pedaços, branca ou escura com legumes, stroganoff, panqueca, lasanha, nhoque, hambúrguer	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes na semana
PREPARAÇÕES À BASE DE OVO	Omelete de ricota, queijo ou legumes; ovo puro	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes por semana
DIVERSOS	Trigo para quibe, bolinho de glúten, feijoada vegetariana, torta de legumes, legumes recheados, panquecas recheadas, suflês, lasanhas (queijo, ricota ou legumes)	Variável – Observação 6	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. Preparações mistas como quibes, lasanhas, panquecas e outras devem fornecer maior quantidade de proteínas do que de carboidratos na porção.
6. Per capita do alimento pronto na Opção 2 – Ovolactovegetariana: a porção pronta para consumo deverá fornecer, no mínimo, 15 gramas de proteínas.

UNIFAL-MG

ANEXO 3.7

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO – RESTAURANTE

UNIVERSITÁRIO – VARGINHA

PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Balança de mesa eletrônica. Capacidade de pesagem: 30kg, sensibilidade mínima de 10g, pesagem mínima de 200g, com função TARA. Carcaça construída em ABS injetado; Base construída em chapa de aço; Prato em aço inoxidável de alta resistência com canaletas para evitar o escorrimento de líquidos e sólidos fora da área de pesagem; Suporte do prato em alumínio injetado. Pés reguláveis. Display/visor duplo com LED vermelho, com no mínimo cinco dígitos. Fonte interna ou externa bivolt automático (110/220V). Consumo máximo de 15W. Garantia mínima de 12 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	01	R\$ 689,99	R\$ 689,99
02	Balança de plataforma eletrônica. Capacidade de pesagem: 120 a 150 kg, sensibilidade mínima de 20 a 50g; voltagem 110/220V. Plataforma e coluna em chapa de aço inoxidável AISI-304, com rodízios e coluna. Display de LC, e indicador de carga de bateria, tipo digital, com 06 dígitos; com função TARA, com bateria ou célula inclusa, display fixado à coluna. Altura mínima da coluna: 100 cm. Dimensões da plataforma: 40 x 50 cm (mínimo) a 50 x 85 cm (máximo). Garantia mínima de 18 meses. Modelo aprovado pelo INMETRO.	01	R\$ 1.020,00	R\$ 1.020,00
03	Batedeira planetária. Capacidade para 12L de mistura. Acompanha, no mínimo, 3 tipos de batedores em alumínio: globo, raquete e espiral. Com 6 variações de velocidade, com troca por meio de alavanca externa; com dispositivo de segurança no acesso à cuba. Cuba em aço inoxidável e corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi. Potência: 1/3 cv. Consumo aproximado: 0,3 kw/h. Dimensões aproximadas (altura x largura x comprimento): 560 x 315 x 695 mm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 2.689,00	R\$ 2.689,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
04	<p>Caldeirão a gás autogerador de vapor 300L, tampa americana. Painel interno de cocção e revestimento externo construídos inteiramente em aço inoxidável 304, liga 18.8, espessura mínima de 3mm, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento; com acabamento polido padrão sanitário; fundo com amplo raio de concordância entre o fundo e a parede da panela para facilitar a limpeza; borda (aba) unida à panela interna, isenta de cavidades, com acabamento polido padrão sanitário. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases, com sapatas niveladoras em polietileno. Manípulos em braquelite com ajuste gradual de temperatura. Estrutura e camisa de vapor confeccionadas em aço carbono, com revestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acendimento manual de chama piloto. Câmara de Combustão: construída em chapa de aço-carbono de 4,75mm, com revestimento anticorrosivo, resistente às altas temperaturas. Deverá acompanhar: válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvulas de segurança, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro, bem como todas as peças e acessórios necessários para sua completa instalação e funcionamento. Pés: tubulares, com sapatas de alumínio com regulagem de altura. Não deve ser necessário adquirir nenhuma peça à parte. Dimensões aproximadas: 1180 x 910mm. Capacidade: 300 litros. Garantia mínima: 05 anos. Deverá ser entregue instalado e testado.</p>	03	R\$ 14.445,12	R\$ 43.335,36
05	<p>Câmara frigorífica padronizada dupla (resfriamento e congelamento), completa, montada lado a lado: 02 conjuntos gabinete frio (parede, teto): em placas frigoríficas, autossustentáveis, totalmente desmontável; 02 unidades porta própria para frigorífico: na versão giratória, dim. 1,80 (alt.) x 0,80 (larg.); 02 conjuntos equipamento refrigerante na versão split system (unidade condensadora, unidade evaporadora, painel de controle); 02 unidades: cortina termoplástica 1,85 (alt.) x 0,90</p>	01	R\$ 49.830,00	R\$ 49.830,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>(larg.), piso antiderrapante em polietileno; sinalizador de alerta contra variação de temperatura e contra aprisionamento, luminária, soleira de porta 0,80 (larg.) etc; 02 unidades mão de obra para montagem e interligação dos componentes. 02 contra piso em alvenaria e piso para revestimento; 02 jogos de prateleiras em aço carbono, sendo: 12,48m (comprimento) x 0,48 m (profundidade) x 1,88 m (altura) - 04 planos; 02 jogos de rodapé interno e externo. Temperaturas de funcionamento da câmara frigorífica padronizada dupla: Faixa RS (câmara fria para resfriados), temperatura entre +6C e 0C. Própria para estocar: carnes resfriadas (cabrito, porco, vaca etc.), bebidas, fermento biológico, frutas secas, frutos do mar resfriado, pescado resfriado, refrigerante, suco de fruta resfriado, resfriados em geral etc. Faixa CO (câmara fria para congelados), temperatura entre -10C e -18C. Própria para estocar: fruta congelada, frutos do mar congelado, gelo, pescado congelado, polpa de fruta congelada, congelados em geral etc. Dimensões: 01 câmara frigorífica para congelamento: 3,45 (comp.) x 2,60 (larg.) x 2,80 (alt.); 01 câmara frigorífica para resfriamento: 3,45 (comp.) x 2,16 (larg.) x 2,80 (alt.); Descrição técnica dos componentes: 1 - PAINEL FRIGORÍFICO (PAREDE, TETO): Acabamento: Chapa de aço pré-pintada, aço carbono, zincado por processo contínuo de imersão á quente, # 26, conforme NBR 7008 ZC, com espessura de 0,028 mm de deposição de zinco. Pré-pintada por impregnação eletrostática, sendo 5 micras de fundo epóxi nas faces, 20 micras de poliéster branca na face externa de película protetora de polietileno na face aparente. As chapas deverão possuir aparência trapezoidal (alto relevo). Os painéis deverão conter: junção de canto cortada e encaixada a 45°, junção de canto com cantoneiras de abas iguais. Núcleo isolante para o piso: Poliestireno multicelular extrudado, EPS, isento de CFC, # 75 mm (RF - refrigerados), 100 mm (RS - resfriados) e 150 mm (CO - congelados), MEA (densidade) 14 Kgs/m³, EPS tipo auto extingüível (ce-f), coeficiente de transmissão de calor k=0,028 Kcal/m.h e aditivo retardante a chama. Adesivo: O núcleo isolante é fixado ao acabamento metálico por adesivo estrutural poliuretânico de dois componentes, formando assim um conjunto monobloco. Vedação:</p>			

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>Através de perfis macho e fêmea moldados no poliestireno: gaxetas e perfis completam a vedação e acabamento. 2 - PORTA FRIGORÍFICA DE ACESSO: Acabamento: Idem a descrição do painel frigorífico. Batente em poliuretano injetado, impermeabilizada, revestida com chapa de acabamento na cor branca. Núcleo isolante: Poliuretano injetado, MEA 38/42 Kgs/m³, # 50 mm (RF e RS - refrigerados e resfriados) ou # 80 mm (congelados). Ferragem (giratória): Em antimônio, 1,050, zincado por processo de imersão a quente, com espessura de 0,028 mm de deposição de zinco. Composto por: 02 dobradiças, 01 maçaneta, 01 bloco de fechamento. Componentes: Dobradiças com abertura total e parada a partir de 90°; sistema de fechamento magnético; puxador com sistema de abertura interna de segurança. Dimensões: 1,80 m de altura; 0,80 m de largura. 3 - EQUIPAMENTOS PARA PRODUÇÃO DE FRIO SPLIT SYSTEM: Unidade condensadora hermética e carenada: Compressor: Tipo hermético, trifásico (220v.), adequado a capacidade requerida (mínimo de 2400 kcal/h); temperatura de evaporação -24 °C, temperatura interna de -18 °C - câmara de congelamento; Tipo hermético, trifásico (220V.), adequado a capacidade requerida (mínimo de 2500 kcal/h); temperatura de evaporação -10 °C, temperatura interna de -03°C - câmara para resfriamento. Moto ventilador: Tipo aberto, 1,8HP, monofásico (220v.), com hélice axial, 15' carenada. Componentes: Caixa de distribuição elétrica, pressostato, contator, filtro secador, visor de líquido. Tubulação em cobre; interligação elétrica, fiação e dutos inclusos. Base: Em chapa de aço, # 20, pintura por impregnação eletrostática, composta por: condensador, base, caixa de distribuição elétrica, pressostato, contator, filtro secador, visor de líquido. Unidade evaporadora: Gabinete: Tipo monobloco, em alumínio, extrudado e de alta resistência. Fluxo de ar: Tipo reto / frontal – pelo frontal, descarga em linha reta e tomada por trás. Aletas/ tubulação: Em alumínio com 4 aletas por polegada, tubulação em cobre, 1/32'. Motor ventilador: Tipo blindado, 1/4 cv., monofásico (220 v.), hélice em nylon, deslocamento 0,25 m³/s (cada). Componentes: Válvula solenóide, válvula de expansão e luminária. Painel de controle: Caixa: Em polietileno, norma IP55, cinza. Contator: Tipo</p>			

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>AC3, próprio para manobras de motores com rotor gaiola e desligamento em regime. Base de fusível: Base em braquelite, contatos em metal, adequado para fusível de vidro. Controlador digital: Termostato/ termômetro digital com mostrador externo para processos de refrigeração e aquecimento, 12 v., caixa em plástico PC-ABS, padrão UL94V-0, faixa de medição -50° C a 80° C (PTC). 4 - COMPLEMENTOS: Alarme visual: Incorporado ao controlador digital. Sinalizador de alerta contra variação de temperatura e contra aprisionamento. Luminária: À prova de vapor com protetor de vidro reforçado e grade protetora; base em polietileno com bocal em porcelana e lente em vidro, 100W, incandescente; interruptor com tecla luminosa dotada de proteção que evite penetração de resíduos e umidade. Cortina Termoplástica: Em tiras de PVC, translúcidas, # 2 mm., adequada para temperatura de até - 30 °C, fixadas em perfil de aço inoxidável 304 ou aço galvanizado. Largura: 0,90 m, altura: 1,85 m. Estrado: Antiderrapante em polietileno. Rodapé: Em pvc na cor branco. Prateleiras: Conjunto de tubos e prateleiras em aço carbono que se fixam através de uma peça de nylon; Fácil montagem; Peças de formato cônico que suportam até 200 a 250 kg por plano; Cada plano é regulável na altura desejável; Prateleiras vazadas; Revestimento em poliamida; Atóxica - aprovada pela vigilância sanitária; Anti-corrosiva, anti-ferrugem, anti-risco e resistente a química; Suporta variações de temperatura de -40 a +12 graus; Prateleiras com pinturas epóxi antimicrobiana; 50cm de profundidade. Contra piso em alvenaria: Concreto forte 05 cm de espessura; Tubo pvc para sustentação do contra-piso; Malha de ferro 3/16 de 20 x 20 cm; Lona preta de plástico; Piso em porcelanato; Rejunte epox; Tubo em pvc marrom para drenagem dos evaporadores; Ponto elétrico: Responsabilidade da Unifal. Deverá vir acompanhada de manual de operação. Inclusas todas as despesas: Instalação, montagem, teste de funcionamento, teste de estanqueidade, três visitas técnicas nos primeiros 90(noventa) dias após o início do funcionamento das câmaras (sendo uma a cada 30 dias); Garantia mínima: 5(cinco) anos. A montagem das câmaras deverá ser realizada por profissionais com "Skill" técnico especializado nos equipamentos listados. Emitir laudo técnico</p>			

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	constando que as câmaras estão em perfeitas condições de uso.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
06	Carro para transporte de pratos. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18:8. Com quatro colunas para pilhas de pratos, capacidade para 160 pratos (Ø máximo 300mm). Dotado de 4 rodízios giratórios Ø4", sendo os posteriores com freio. Dimensões aproximadas: 575 x 575 x 800mm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.408,78	R\$ 1.408,78
07	Carro plataforma: construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base e chassi totalmente inox extra reforçado, dotado de guidão tubular inox. Capacidade de movimentação de 300 a 500 kg. Dotado de 04 rodízios em borracha termoplástica de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Dimensões: plataforma com 60 x 90 cm a 60 x 100 cm; altura da alça de 80 a 90 cm. Garantia mínima de 12 meses.	03	R\$ 1.008,64	R\$ 3.025,92
08	Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural, painel frontal e cavalete inferior em aço inoxidável, com acabamento escovado; chapa que receberá o alimento em aço inox sendo completamente lisa; calha lateral para coleta de gordura proveniente dos canais de grelha superior; ignição automática para acendimento do piloto; regulagem de fogo do máximo ao mínimo; conjunto de queimadores de alto rendimento comandados por registro de gás niquelado; consumo de gás (aproximado): 3,50 kg/hora. Dimensões aproximadas de 800x800x900 mm. Deverá acompanhar todas as peças e acessórios necessários para sua completa instalação e funcionamento. Não sendo necessário adquirir nenhuma peça à parte. Garantia mínima de 24 meses. Deverá ser entregue instalada e testada.	01	R\$ 4.690,00	R\$ 4.690,00
09	Cortador de legumes grande com tripé, desmontável. Certificação do INMETRO. Fabricado em aço fundido, com facas em aço inox padrão 10mm, macho em polipropileno, pintura eletrostática. Deve possuir duas molas para conferir maior resistência. Altura mínima: 1m. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 234,48	R\$ 234,48

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
10	Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro plano, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm. Garantia mínima de 12 meses.	08	R\$ 1.316,19	R\$ 10.529,52
11	Estante prateleira em aço inox - lisa, quatro planos, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras em polietileno. Dimensões: 150x50x155cm. Garantia mínima de 12 meses.	05	R\$ 1.685,00	R\$ 8.425,00
12	Fatiador automático de frios. Todas as partes em contato com o alimento construídas em alumínio fundido com acabamento em anodizado brilhante. Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. Carro removível. Produto em conformidade com a norma regulamentadora NR12 do Ministério do Trabalho. Diâmetro da faca: 300 mm. Produção média: 40 fatias por minuto. Regulador da espessura de fatia graduado. Voltagem: 110/220 V com chave seletora. Dimensões aproximadas: 57x59x55 cm (LxAxP). Pés anti-derrapantes. Motor de 1/3 CV. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 3.908,00	R\$ 3.908,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
13	Forno guilhotina a gás duplo inox. Características: corpo em aço carbono revestido em inox, frente em inox e a guilhotina cromada; porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina, com contra-peso; 2 pedras refratárias no chão dos fornos que armazenam o calor obtendo maior uniformidade no assado; bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente; cada câmara deverá possuir 3 trilhos de encaixe para grelhas,	01	R\$ 2.624,71	R\$ 2.624,71

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	possibilitando regulagem de altura; deverá acompanhar uma esteira/grelha reforçada por câmara; queimadores com sistema de gaveta, em aço tubular com regulador de entrada de ar para uma chama mais perfeita; partes internas em aço galvanizado com isolamento térmico em manta de lã de rocha; termômetro na lateral do forno com marcação de temperatura. Com suporte. Dimensões aproximadas: 1850 mm (altura) x 2090 mm (altura com vidro aberto) x 920 mm (largura) x 645 mm (profundidade). Medidas aproximadas de cada câmara: 300 mm (altura) x 800 mm (largura) x 600 mm (profundidade). Consumo de gás GLP: 5 kg/h em cada câmara. Garantia mínima de 12 meses. Deverá ser entregue instalado e testado.			
14	Fritadeira elétrica Água e Óleo. Capacidade total: 20 a 25 litros, sendo: Capacidade de Óleo de 15 a 23L e de Água de 2 a 6L. Produção média: 58kg/hora. Potência: 5000W. Voltagem: 220V. Dimensões aproximadas: 97 cm (altura) x 40 a 50 cm (largura) x 50 a 65 cm (profundidade). Consumo aproximado: 2,5 a 3,5 kw/hora. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.298,98	R\$ 1.298,98
15	Liquidificador industrial basculante, capacidade de 15L. Copo monobloco feito em aço inox sem solda. Faca em inox, afiada. Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo, com sobretampa acrílica. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Potência: 1,5CV. Frequência: 60Hz. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Dimensões aproximadas: 1080x350x525 cm (AxLxP). Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.650,00	R\$ 1.650,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
16	Liquidificador industrial inox com copo monobloco inox para 8 litros, totalmente produzido em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Tampa de borracha atóxica com encaixe justo ao copo, com sobretampa acrílica. Potência: 0,5CV/665W, Frequência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões aproximadas: 75x33x32 cm (AxLxP). Consumo aproximado: 0,35 kw/h. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 664,06	R\$ 664,06

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
17	Mesa de apoio 1,2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, sem espelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 120 cm (comprimento). Garantia mínima de 12 meses.	03	R\$ 800,00	R\$ 2.400,00
18	Mesa de apoio 2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, sem espelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 200 cm (comprimento). Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.053,11	R\$ 1.053,11
19	Mesa em aço inox com tampo em polietileno, espessura de 15 mm. Bancada com espelho em polietileno e prateleira gradeada em aço inox. Medidas aproximadas: 150 x 70 x 85 cm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 1.598,80	R\$ 1.598,80
20	Pass Through refrigerado 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; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; faixa mínima de temperatura de 0°C a 5°C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com correções padrão de recipientes gastronômicos. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 5.999,12	R\$ 5.999,12

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
21	Processador de alimentos confeccionado em aço inox AISI 430 - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Acompanha no mínimo: 6 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm), um ralador; e uma vasilha coletora em alumínio. Características: Motor 1/2 cv monofásico, Rotação mínima: 380 rpm, Potência: 0,33 hp, Frequência: 60 hz, Voltagem: 110/220V. Dimensões aproximadas: 61x32x44 cm (AxCxP). Consumo aproximado: 0,25 Kw/h. Peso aproximado: 20 Kg. Garantia mínima de 12 meses.	01	R\$ 2.569,00	R\$ 2.569,00
22	Refrigerador industrial em aço inox 04 portas.	01	R\$ 3.100,00	R\$ 3.100,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	<p>Capacidade mínima: 800 litros. Revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado. 100% poliuretano. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas. Prateleiras: 3 níveis, aramadas, reguláveis mais estrado. Refrigeração estática por ar forçado. Controlador eletrônico digital: com indicador de temperatura e degelo automático. Temperatura: de 0°C a +8°C. Consumo médio: 5,8 Kwh/dia. Tensão: 220 V. Medidas aproximadas: 1915 (altura) x 1160 (frente) x 600 (profundidade) mm. Garantia mínima de 18 meses.</p>			
			VALOR TOTAL	R\$ 152.743,83

UNIFAL-MG

ANEXO 3.8**RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO****- VARGINHA****PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Assadeira Hotel nº8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8 x 40 60 cm (A x L x C).	10	R\$ 149,89	R\$ 1.498,90
02	Bandeja plástica. Capacidade aproximada: 9 Litros. Medidas aproximadas: 42 x 34 x 8,5 cm.	05	R\$ 19,00	R\$ 95,00
03	Caçarola Hotel nº 50, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 40 litros. Dimensões: 50x21x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	04	R\$ 249,57	R\$ 998,28
04	Caçarola Hotel nº 55, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 50 litros. Dimensões: 55x22x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	02	R\$ 342,74	R\$ 685,48
05	Caixa plástica branca, não vazada, empilhável, com tampa, com capacidade aproximada para 24 litros.	10	R\$ 42,76	R\$ 427,60
06	Caixa plástica branca, não vazada, empilhável, sem tampa, com capacidade para 47 litros.	15	R\$ 59,90	R\$ 898,50
07	Caixa plástica/contentores empilháveis, com alça, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	20	R\$ 46,29	R\$ 925,80
08	Caldeirão Hotel nº 38, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 38 litros. Dimensões: 38x34x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material.	02	R\$ 169,89	R\$ 339,78
09	Caldeirão Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 45 litros. Dimensões: 40x36x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa no mesmo material.	02	R\$ 186,99	R\$ 373,98
10	Caldeirão Hotel nº 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade mínima: 68 litros. Dimensões: 45x43x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada; incluindo tampa com alça no mesmo material.	02	R\$ 358,84	R\$ 717,68

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
11	Canecão Hotel nº 22, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 7,5 litros. Dimensões: 22x22x0,2cm (DxAxE). Com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação.	04	R\$ 55,73	R\$ 222,92
12	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões aproximadas: 8x4x41cm (LxAxP).	10	R\$ 9,40	R\$ 94,00
13	Concha inox funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30cm.	10	R\$ 7,00	R\$ 70,00
14	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox 6 polegadas e cabo em polipropileno branco com antibacteriano.	01	R\$ 16,20	R\$ 16,20
15	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	05	R\$ 33,95	R\$ 169,75
16	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x 09 cm (profundidade).	05	R\$ 33,13	R\$ 165,65
17	Escorredor de massa Hotel nº 45, dotado de alças laterais e pé. Confeccionado em alumínio polido. Medidas aproximadas: 19x45 cm (altura x diâmetro). Capacidade: 20 litros.	02	R\$ 68,00	R\$ 136,00
18	Escumadeira em aço inox, comprimento mínimo de 32 cm.	10	R\$ 5,88	R\$ 58,80
19	Espátula raspadeira em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	04	R\$ 11,70	R\$ 46,80
20	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 9,10	R\$ 18,20
21	Faca de corte, profissional, para legumes, corte estreito, lâmina em aço inox de 4 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 6,94	R\$ 13,88

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	-----------	--------	----------------	-------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
22	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte estreito, lâmina em aço inox de 3 polegadas e cabo em altileno branco.	02	R\$ 6,66	R\$ 13,32
23	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 6 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 10,50	R\$ 21,00
24	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 15,03	R\$ 30,06
25	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 19,90	R\$ 39,80
26	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	02	R\$ 22,00	R\$ 44,00
27	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.	200	R\$ 2,90	R\$ 580,00
28	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento de 35 cm.	04	R\$ 6,89	R\$ 27,56
29	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, antiaderente, com 36cm de diâmetro, 7cm de altura e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	02	R\$ 99,99	R\$ 199,98
30	Frigideira Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido, antiaderente, com 40cm de diâmetro, 8cm de altura e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	02	R\$ 99,99	R\$ 199,98
31	Lixeira plástica em polipropileno (PP), acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, formato arredondado e capacidade de 12 litros.	10	R\$ 34,74	R\$ 347,40
32	Gastronorme ou cuba gastronômica, com tampa. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	10	R\$ 134,99	R\$ 1.349,90

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
33	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.	09	R\$ 192,60	R\$ 1.733,40
34	Pallets de polietileno de alta densidade, vazado, com quatro entradas para empilhadeira e carrinho paleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca. Capacidade estática mínima de 5.000 kg e dinâmica de 1.050 kg. Dimensões: 15 x 100 x 120 cm. Indicado para uso em temperaturas abaixo de 0°C.	13	R\$ 217,81	R\$ 2.831,53
35	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões aproximadas: 1,52x9x75cm.	02	R\$ 69,10	R\$ 138,20
36	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões aproximadas: 2x11x100cm.	02	R\$ 124,85	R\$ 249,70
37	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	10	R\$ 7,25	R\$ 72,50
38	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões aproximadas: 1,5x30x50cm (ExLxA).	02	R\$ 92,31	R\$ 184,62
			VALOR TOTAL	R\$ 16.036,15

ANEXO 3.9I**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO – RESTAURANTE****UNIVERSITÁRIO – VARGINHA****PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Aparelho Telefone sem fio: Identificador de chamadas; Agenda para 20 nomes; Rediscagem dos últimos 5 números chamados; Transferência gratuita entre ramais; Conferência entre dois ramais e uma chamada externa; Personalização de campainha por contato; 5 toques de campainha; Função flash; Bloqueio de teclado; Despertador com função soneca; Personalização de nome no monofone; Frequência 1910 a 1920 MHz; Duração da bateria em uso: até 10 horas; Duração da bateria em espera: até 100 horas; 1 monofone; 1 base de comunicação; 1 cabo de linha; 1 fonte de alimentação; 2 baterias; 1 manual do usuário.	01	R\$ 100,00	R\$ 100,00
02	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
03	Bebedouro industrial, gabinete em aço inox AISI 430, capacidade de armazenamento de 50 lts em reservatório em polietileno, com serpentina interna em aço inox 304, com isolamento em isopor, filtro com tripla operação de fácil e manutenção, para atendimento para aproximadamente 100 pessoas/hora, com 2 torneiras em metal cromadas para uso de água direta e refrigerada, com aparador de água frontal em aço inox com dreno, termostato fixo com no mínimo 7 posições, compressor hermético de 1/4 hp com gás ecológico R134a, dimensões aproximadas 1,20(A) x 0,60(L) x 0,60 (P), voltagem 127 V, garantia mínima de 12 meses e certificado do INMETRO.	01	R\$ 1.119,00	R\$ 1.119,00

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
06	<p>Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo térmico/aquecido para 6 GNs 1/1x100mm. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tanque para cubas / GNs em inox, aquecimento em banho-maria; com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria deverá ter 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água.</p> <p>Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso curvo único para aparador salivar dos dois lados, fixado na parte superior, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Dimensões máximas do módulo: 2,4 m (comprimento) x 1,2 m (largura) e 90 cm (altura do balcão, sem anteparo).</p>	01	R\$ 5.148,90	R\$ 5.148,90
07	<p>Cadeira fixa com estrutura em metalon, tubular 7/8" ou seção quadrada 20x20mm, chapa nº14, pintada na cor preta fosca, sem apoio para os braços, com sapatas protetoras (batoques) nos pés, encosto com espuma sobre compensado, medindo 40x40x60cm. A espuma do encosto e assento deverá ser com densidade 28, com revestimento em courvin na cor preta sem costura. O encosto e o assento deverão ser fixados na estrutura com parafusos.</p>	01	R\$ 56,00	R\$ 56,00
08	<p>Carro de serviço com três planos/bandejas em aço inox AISI 430. Características: varandas contornando as mesmas e estrutura tubular; dotado de 04 rodízios em borracha termoplástica de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava (freio). Dimensões aproximadas de 800x550x900mm (CxLxA).</p>	01	R\$ 795,00	R\$ 795,00
09	<p>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.</p>	02	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
10	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
11	Guichê metralhadora multibox, com 6 boxes. Dimensões; 1000 x 400 x 600 mm. Corpo, planos, tubo de Ø25mm para divisão dos box, acabamento frontal em moldura de 40x40mm e acabamento interno em moldura de 20x20mm, confeccionado em Aço Inoxidável +AISI-304, liga 18.8. Equipamento a ser chumbado na alvenaria com medidas da alvenaria de 1010 mm x 610 mm.	01	R\$ 1.050,80	R\$ 1.050,80
12	Leitor de código de barras SlotCode Infraview com as seguintes especificações ou superior: Tipo slot reader; Forma de leitura: passagem; Interface USB; Compatibilidade com códigos de barra 2 de 5 intercalado, 39, 128, EAN-13 e Infra-Red. Garantia mínima de 01 ano.	01	R\$ 241,60	R\$ 241,60
13	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
14	Mesa estrutura em metalon 50x30, tampo em compensado revestido em fórmica TX 6mm, medidas de 1.50 x 0.70 x 0.70m (comprimento x largura x altura).	01	R\$ 246,76	R\$ 246,76

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
15	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.	70	R\$ 916,00	R\$ 64.120,00
16	Microcomputador com placa-mãe ASUS P3W., processador PENTIUM III 500 MHZ, CHE 512 KB, 64 MB SDRAM 100MHZ, cabo de força, FORTRESS. MODELO PIII 500.	01	R\$ 1.745,00	R\$ 1.745,00
17	Monitor Samsung SYNC Master 743 B + mouse + teclado	01	-	-
18	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
VALOR TOTAL				R\$ 91.796,59

ANEXO 3.10**RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO DE USO – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO****- VARGINHA****PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Bandeja plástica tipo self-service. Fabricada em polipropileno. Cor: azul bic. Medidas aproximadas: 48 x 33 x 2,3 cm (CxLxA).	399	R\$ 7,32	R\$ 2.920,68
02	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
03	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	500	R\$ 0,98	R\$ 490,00
04	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,2mm, com cabo em aço inox.	150	R\$ 0,88	R\$ 132,00
05	Concha inox funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30cm.	10	R\$ 5,81	R\$ 58,10
06	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x 09 cm (profundidade).	05	R\$ 26,10	R\$ 130,50
07	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	05	R\$ 29,00	R\$ 145,00
08	Escumadeira em aço inox, comprimento mínimo de 32 cm.	05	R\$ 6,00	R\$ 30,00
09	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104 mm de comprimento da lâmina e 212 mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0 mm, com cabo em aço inox.	500	R\$ 3,17	R\$ 1.585,00

10	Garfo de mesa em aço inoxidável.	500	R\$ 0,96	R\$ 480,00
----	----------------------------------	-----	----------	------------

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
11	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento de 35 cm.	06	R\$ 5,50	R\$ 33,00
12	Gastronorme ou cuba gastronômica, com tampa. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	20	R\$ 165,62	R\$ 3.312,40
13	Lixeira plástica em polipropileno (PP), acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, formato arredondado e capacidade de 12 litros.	09	R\$ 15,99	R\$ 143,91
14	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
15	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	06	R\$ 7,88	R\$ 47,28
16	Prato raso de vidro temperado branco PEPS; mínimo 27 cm de diâmetro.	546	R\$ 4,40	R\$ 2.402,40
			VALOR TOTAL	R\$ 12.260,67

ANEXO 3.11

INFRAÇÕES CONTRATUAIS PARA DETERMINAÇÃO DA

NOTA DE AVALIAÇÃO CONTRATUAL – NAC

PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

INFRAÇÕES GRAU 1		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
1	Deixar de apresentar, mensalmente, lista atualizada com nome dos funcionários e suas respectivas funções, em caráter fixo ou de substituição temporária.	1
2	Deixar de comunicar, por escrito, a CONTRATANTE fatos dignos de menção para conhecimento.	1
3	Deixar de lançar diariamente no Sistema do RU as refeições vendidas com valor integral.	1
4	Deixar de manter a tabela de preços do restaurante em lugar visível.	1
5	Deixar de providenciar lixeiras limpas, com tampa acionada por pedal, em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	1
6	Deixar de realizar a desinfecção diária das fichas de controle de vendas.	1
7	Descumprir os horários de abertura e fechamento do refeitório.	1
8	Falta ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações na rampa de distribuição.	1
9	Fornecer copo descartável para discente (gratuito ou pago) após os primeiros quinze dias do semestre em vigor.	1
10	Não cumprimento de boas práticas de fabricação/manipulação, quaisquer presentes no Manual de Boas Práticas apresentado pela CONTRATADA à CONTRATANTE e exigidas pela legislação sanitária vigente.	1
11	Não divulgação do cardápio semanal em local visível aos usuários nas dependências do restaurante ou divulgá-lo diferente ao cardápio autorizado.	1
12	Não fornecer alimento para prova para os membros da Comissão de Fiscalização.	1
13	Não identificação de produtos alimentícios nas dependências do RU.	1
14	Não reposição de utensílios, equipamentos e mobiliários para manter a qualidade dos serviços prestados.	1
15	Recusar fornecer o Atestado de Mau Funcionamento do crachá aos usuários.	1
16	Uso de celular pelos manipuladores de alimentos.	1
17	Demais infrações que a critério da Comissão de Fiscalização sejam classificadas como de Grau 1.	1

(continuação...)

INFRAÇÕES GRAU 2	PONTUAÇÃO
-------------------------	------------------

ITEM	DESCRIÇÃO	ATRIBUÍDA
1	Deixar de abastecer os banheiros, vestiários e lavabos dos funcionários com papel toalha descartável não reciclado, papel higiênico (quando for o caso), sabonete antisséptico e lixeira acionada por pedal.	2
2	Deixar de apresentar certificado de controle integrado de pragas e vetores, limpeza de caixa d'água, caixa de gordura, coifas, substituição de elementos filtrantes, laudos de potabilidade da água.	2
3	Deixar de apresentar os sucos para aprovação prévia da Comissão de Fiscalização.	2
4	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	2
5	Deixar de manter um funcionário exclusivo para o caixa do restaurante durante os horários de funcionamento do refeitório.	2
6	Desorganização e ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	2
7	Desorganização e ou higienização inadequada de paredes, piso, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório e da cozinha.	2
8	Distribuição de alimentos por funcionário que manipular dinheiro ou realizar atividades de higienização e limpeza ambiental.	2
9	Funcionários sem o adequado uso de EPI (protetor auricular em locais com ruído; luva de malha de aço para quem realiza corte; luva de borracha e óculos para quem trabalha com produtos de limpeza; avental para quem trabalha em área molhada ou com manipulação de alimentos; sapato fechado para todos os funcionários)	2
10	Funcionários trajando uniformes sujos ou inadequados à função.	2
11	Inadequação no armazenamento de produtos alimentícios e produtos de limpeza.	2
12	Uso de utensílios ou ambiente inadequados para conservação de alimentos, materiais de limpeza e descartáveis.	2
13	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	2
14	Utilizar o espaço cedido para produção de refeições que não foram demandadas pela contratante.	2
15	Demais infrações que a critério da Comissão de Fiscalização sejam classificadas como de Grau 2.	2

(continuação...)

INFRAÇÕES GRAU 3		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
1	Apresentar percentual de adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos entre 70 e 89%, sem apresentar melhoria nos meses subsequentes.	3
2	Ausência de termômetro externo nos equipamentos de refrigeração e ou congelamento.	3

3	Deixar de apresentar os ASOs e exames exigidos no PCMSO.	3
4	Deixar de atender ao número mínimo ou carga horária de nutricionistas estabelecido na Resolução nº 380/2005.	3
5	Deixar de entregar aos funcionários, no mínimo, três jogos de uniformes novos por funcionário a cada admissão.	3
6	Deixar de entregar cardápio do mês subsequente dentro do prazo estabelecido para aprovação.	3
7	Deixar de manter profissional nutricionista, responsável técnico, nas dependências do restaurante durante o preparo e distribuição das refeições.	3
8	Deixar de realizar manutenção predial no prazo estabelecido.	3
9	Deixar de realizar manutenção preventiva dos equipamentos.	3
10	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação da Comissão de Fiscalização.	3
11	Funcionário fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com bigode, barbas, relógios, unhas compridas e com esmaltes, adornos, fones de ouvido e celulares durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.	3
12	Funcionários trabalhando sem registro formal ou sem atestado de saúde ocupacional.	3
13	Não comprovar o treinamento dos funcionários no prazo devido ou comprovar treinamento incompleto.	3
14	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado (por item).	3
15	Presença de insetos nas dependências internas do restaurante.	3
16	Reaproveitar óleo em condições inadequadas de uso.	3
17	Uso de termômetros e balanças não calibrados.	3
18	Utilizar produto proibido pela ANVISA ou pelo contrato no preparo das refeições.	3
19	Demais infrações que a critério da Comissão de Fiscalização sejam classificadas como de Grau 3.	3

(continuação...)

INFRAÇÕES GRAU 4		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
1	Apresentar percentual de adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos entre 50 e 69%.	4
2	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de recebimento de gêneros alimentícios.	4
3	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de alimentos.	4
4	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de equipamentos.	4
5	Deixar de elevar o quantitativo de funcionários no caso de deficiências na prestação dos serviços ou aumento da demanda de usuários.	4

6	Deixar de fornecer auxílio-transporte aos seus empregados.	4
7	Descumprir quaisquer exigências dos anexos II ao V.	4
8	Equipamentos com temperaturas fora da legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos.	4
9	Manter a área de produção suja ou desorganizada antes, durante ou após o período de produção.	4
10	Manter as dependências, áreas, utensílios ou equipamentos mal higienizados antes ou após a utilização ou de um dia para o outro.	4
11	Manter lixo nas dependências de um dia para o outro ou não recolher e ou não acondicioná-los de maneira adequada até o descarte.	4
12	Não entregar ou não cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os POPs dentro do prazo estabelecido	4
13	Não pagar as despesas de água, energia elétrica e concessão de uso na data prevista.	4
14	Não proceder a coleta de amostra de todos os itens e em todas as refeições.	4
15	Não realizar a higienização dos pisos, ralos, paredes, janelas, áreas externas, setor de carga e descarga entre outros.	4
16	Não realizar curso de capacitação de todos os funcionários sobre os temas exigidos por área dentro do prazo estabelecido e ou não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os funcionários e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	4
17	Utilizar as dependências do RU para fins que não os do objeto do contrato.	4
18	Demais infrações que a critério da Comissão de Fiscalização sejam classificadas como de Grau 4.	4

(continuação...)

INFRAÇÕES GRAU 5		PONTUAÇÃO ATRIBUÍDA
ITEM	DESCRIÇÃO	
1	Apresentar percentual de adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos inferior a 50%.	5
2	Apresentar resultado inferior a 50% de aprovação na avaliação de satisfação.	5
3	Atrasar, sem justificativa, o início da prestação do serviço objeto do contrato.	5
4	Cobrar preços maiores do que os fixados, independente da forma de pagamento.	5
5	Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados.	5
6	Deixar de desprezar alimentos / sobras que foram expostas nos balcões ou que ultrapassaram os limites de controle de tempo e temperatura.	5
7	Deixar de manter as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.	5
8	Deixar de manter durante a execução do contrato as condições que ensejaram	5

	sua contratação.	
9	Deixar de realizar a limpeza do reservatório de água no prazo estabelecido.	5
10	Deixar de realizar a manutenção corretiva dos equipamentos.	5
11	Deixar de realizar a troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade da água, entre outros, no prazo estabelecido.	5
12	Deixar de realizar controle integrado de pragas no prazo estabelecido.	5
13	Deixar de reparar ou substituir refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.	5
14	Disponibilizar para consumo alimento pronto com alterações sensoriais.	5
15	Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação física, química ou biológica.	5
16	Disponibilizar para consumo alimento pronto fora da temperatura adequada de conservação.	5
17	Falta de itens do cardápio durante as refeições ou porcionamento inadequado.	5
18	Interromper a realização dos serviços.	5
19	Permitir a entrada de discente sem documento de identificação institucional ou portando documento de outro discente.	5
20	Recusar participar de reuniões com o corpo técnico da contratante.	5
21	Usar gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.	5
22	Uso de água não potável.	5
23	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.	5
24	Utilização de restos alimentares.	5
25	Utilizar produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde ou com qualidade inferior ao exigido em contrato.	5
26	Demais infrações que a critério da Comissão de Fiscalização sejam classificadas como de Grau 5.	5
27	Funcionários fumando durante o horário de trabalho com o uniforme da empresa.	5
28	Utilizar água inadequada para o preparo de sucos / refrescos e gelo.	5

ANEXO 3.12
CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES
PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

CRONOGRAMA*	
PREVISÃO	ATIVIDADES PREVISTAS EM VARGINHA
Até 10 (dez) dias úteis após a homologação do processo licitatório	Reunião Inicial – Empresa, PRACE, Divisão de Contratos, Comissão de Fiscalização, Direção e Administração do Campus
06/01/2020	Entrega dos equipamentos e utensílios, bem como do espaço cedido para finalização das instalações de equipamentos, instalação da tubulação de abastecimento de gás LP, bem como da coifa de exaustão
27/01/2020	Data final para entrega do cardápio referente ao mês de fevereiro/2020
17/02/2020**	Início de funcionamento do restaurante conforme previsto em contrato com oferecimento de café da manhã, almoço e jantar

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

** O início do funcionamento do restaurante e da lanchonete deverá ser no primeiro dia letivo do primeiro semestre 2020; portanto, esta data prevista pode ser adiada. Na reunião inicial com a licitante vencedora esta data será confirmada. Em breve, todos os feriados e recessos previstos no Calendário Acadêmico de 2020, poderão ser consultados no seguinte endereço eletrônico: <https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>.

ANEXO 3.13

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO 050/2019

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS POR REFEIÇÃO		
CUSTOS	CAFÉ DA MANHÃ ITEM 1	ALMOÇO E JANTAR ITEM 2
Matéria prima alimentar	R\$ 1,53	R\$ 3,22
Material descartável	R\$ 0,06	R\$ 0,13
Produtos de higiene e limpeza	R\$ 0,08	R\$ 0,16
Mão-de-obra e EPIs	R\$ 1,62	R\$ 3,06
Aluguel	R\$ 0,01	R\$ 0,18
Despesas diversas	R\$ 0,01	R\$ 0,94
Benefício e despesas indiretas	R\$ 0,95	R\$ 2,18
PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA	R\$ 4,26	R\$ 9,87

ANEXO IV
TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DO (A) E A
EMPRESA

A União, por intermédio do(a), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a), nomeado(a) pela Portaria nº, de ... de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO	VALOR GLOBAL
GRUPO 1	Item 1	Café da Manhã	46.800		
	Item 2	Almoço / Jantar	231.300		
VALOR GLOBAL – GRUPO 1					

NÚMERO DE REFEIÇÕES MENSAIS EFETIVAMENTE SERVIDAS	PERCENTUAL REFERENTE AO VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO A SER PAGO
De 1 a 2.040	10,00%	R\$ 290,00
De 2.041 a 4.080	20,00%	R\$ 580,00
De 4.081 a 6.120	30,00%	R\$ 870,00
De 6.121 a 8.160	40,00%	R\$ 1.160,00
De 8.161 a 10.200	50,00%	R\$ 1.450,00
De 10.201 a 12.240	60,00%	R\$ 1.740,00
De 12.241 a 14.280	70,00%	R\$ 2.030,00
De 14.281 a 16.320	80,00%	R\$ 2.320,00
De 16.321 a 18.360	90,00%	R\$ 2.610,00
De 18.361 a 20.400 ou mais	100,00%	R\$ 2.900,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de...../...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR DA REFEIÇÃO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE DO VALOR DA REFEIÇÃO

4.1. O valor das refeições poderá ser reajustado anualmente com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), que é um Índice oficial do Governo Federal, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro índice substitutivo do governo, na ausência deste;

4.2. É vedada a periodicidade de reajuste inferior a 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

6. CLÁUSULA SEXTA – VALOR DA CONCESSÃO

6.1. O valor mensal da concessão é de R\$...... (.....), perfazendo o valor total de R\$......(.....).

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE DO VALOR DA CONCESSÃO

7.1. 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.

8. CLÁUSULA OITAVA – PAGAMENTO

8.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Após a assinatura do contrato e antes do início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE os seguintes documentos:

9.1.1. Comprovante de prestação de garantia pela execução do contrato correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total contratual no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato;

9.2. 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;

9.3. 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;

9.4. A garantia poderá ser prestada também nas modalidades de:

9.4.1. caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

9.4.2. seguro-garantia ou;

9.4.3. fiança bancária.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SEGURO DE RESPONSABILIDADE CIVIL E RISCOS DIVERSOS DE DANOS FÍSICOS

10.1. A CONTRATADA também deverá apresentar à CONTRATANTE:

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

10.3. O comprovante de pagamento da primeira parcela deverá ser encaminhado junto à apólice.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

11.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

12.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

13.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou;

13.1.5. cometer fraude fiscal.

13.2. Pela inexecução TOTAL ou PARCIAL do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

13.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

13.2.2. Multa:

13.2.2.1. 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;

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

13.2.2.3. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e;

13.2.2.4. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

13.2.3. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

13.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois anos);

13.2.5. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco anos);

13.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.3. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato

3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	4
3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por ocorrência;	2

Para os itens a seguir deixar de:		
4	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	2
5	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos na tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	3

13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

13.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

13.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

13.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

13.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

13.7. 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.

13.8. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.10. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESCISÃO

14.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

14.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

14.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

14.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.4.3. Indenizações e multas.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1. É vedado à CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

19.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

UNIFAL-MG