

PREGÃO ELETRÔNICO

054/2023

CONTRATANTE (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/MG (153028)

OBJETO

Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da montagem e administração da lanchonete universitária, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar na modalidade prato feito, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 588.936,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 09/11/2023 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixar o APP Compras.gov.br e
apresentar sua proposta!



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



Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	10
6. DA FASE DE JULGAMENTO	14
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	16
8. DOS RECURSOS.....	19
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	20
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	24
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	24



EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 054/2022
PROCESSO Nº 23087.014131/2023-61

Torna-se público que 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, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é 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 montagem e administração da lanchonete universitária, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar na modalidade prato feito, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A licitação será realizada em grupo único, formados por **2 (dois) itens**, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. 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,



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



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.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. A licitante deverá apresentar Laudos, Selos e/ou Certificados em seu nome e/ou do produto ofertado conforme legislação vigente, quando for o caso.

2.6. Não se aplica o benefício do artigo 6º do Decreto 8.538/2015, 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. **Para o referido grupo, embora tenha valor estimado acima de R\$ 80.000,00, não se aplica o sistema de cotas, por não ser divisível.**

2.6.1. O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123/2006 e do artigo 1º da Lei Complementar 147/2014, atendendo o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.

2.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.8. Não poderão disputar desta licitação:

2.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.8.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe



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



função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.8.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio; (em regra, deixar esse item)

2.8.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.8.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

2.9. O impedimento de que trata o item 2.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.2 e 2.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.12. O disposto nos itens 2.8.2 e 2.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).



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



2.14. A vedação de que trata o item 2.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.2.2. 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](#);

3.2.3. não possui, em sua cadeia produtiva, 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](#);

3.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, 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](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ou 4 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.



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



3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. A proposta deverá conter **OBRIGATORIAMENTE a marca; fabricante; modelo/versão do produto ofertado em seus campos específicos, além das seguintes informações:**

- **Razão social da proponente;**
- **Endereço completo;**
- **CNPJ;**
- **E-mail;**



- Telefone;

4.2. Está proibido constar na proposta dados e números de documentos pessoais, tais como: Cadastro de Pessoa Física - CPF; Identidade - RG; Título de Eleitor; Carteira Nacional de Habilitação - CNH; Carteira de Trabalho; Passaporte; Endereço Residencial e demais dados e documentos pessoais das pessoas e/ou responsáveis da empresa.

4.2.1. Caso conste alguma informação de dados pessoais na proposta, esta deverá ser retificada para suprimir a informação.

4.3. Na Proposta da Pessoa Física o CPF poderá ser apresentado com supressão, contudo o mesmo estará no Comprasnet.

4.3.1. Caso conste alguma informação de dados pessoais na proposta, esta deverá ser retificada para suprimir a informação.

OBS: (Em regra, PF pode participar (itens 4.3 e 4.3.1), será ressalvada a participação de pessoas físicas nas licitações ou contratações diretas, “quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física, conforme demonstrado em estudo técnico preliminar”. Portanto, a possibilidade, ou não, de contratação de pessoas físicas deverá ser objeto de prévia análise e manifestação técnica por parte do órgão contratante, na fase de planejamento da contratação. Art.4º, p.único, INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 116, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2021.

4.4. Deverá a Pessoa Física, ao ofertar seu lance ou proposta, acrescentar o percentual de **20% (vinte por cento)** do valor de comercialização a título de contribuição patronal à Seguridade Social, para fins de melhor avaliação das condições da contratação pela Administração, (Art. 5º, inciso III da IN nº 116/2021).

4.4.1. O valor mencionado no item 4.4 deverá ser subtraído do valor da proposta final do adjudicatário e recolhido, pela Administração, ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), (Art. 5º, inciso III parágrafo único da IN nº 116/2021).

4.5. A proposta deverá trazer ainda no campo “**descrição detalhada do objeto ofertado**” as seguintes informações: Nome Comercial (quando houver), além das demais informações necessárias para cada item;

4.6. Para inclusão, os licitantes credenciados efetuarão o lançamento do **VALOR UNITÁRIO** de cada item da proposta, através do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;

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

4.8. Os licitantes deverão enviar juntamente com a proposta a **Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica – ANEXO II** e **Termo de Declaração de Concordância e Veracidade – ANEXO IV**.

4.8.1. O Agente de Contratação/Comissão poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, envie a Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica – ANEXO II e Termo de Declaração de Concordância e Veracidade – ANEXO IV, caso não tenha sido enviada no prazo do item 4.8, sob pena de desclassificação.



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



4.9. 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.

4.10. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

4.10.1. 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.

4.11. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.12. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.13. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.14. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.15. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como, quando for o caso, fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.16. 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.

4.17. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam o licitante.

4.18. 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.

4.19. Não serão aceitas propostas com exigência de faturamento mínimo ou proposta alternativa.

4.20. 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.



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



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

4.22. No caso de omissões em propostas, serão considerados aqueles previstos no Edital, no Termo de Referência e seus anexos.

4.23. A Proposta deverá ter validade de **60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.**

4.24. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.25. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.



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



- 5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo.
- 5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um por cento)**.
- 5.10. **O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.**
- 5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.12. Para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 5.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.



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



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

5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.16. No caso de desconexão com o Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 12 (doze) horas da comunicação do fato pelo Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.



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



5.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa “aberto e fechado”.

5.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.20.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.20.2.2. empresas brasileiras;

5.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.21.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.



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



5.21.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.21.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório

5.21.4. O Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo de até 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.21.5. É facultado ao Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.22. O não atendimento aos chamados via chat será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação quando solicitado alguma diligência necessária para sanar eventual dúvida sobre documentos/proposta, o que acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada;

5.23. Havendo necessidade, o Agente de Contratação/Comissão suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade.

5.24. Após a negociação do preço, o Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.814 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).



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



6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação/Comissão verificará se faz jus ao benefício.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e



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



6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, **serão exigidos para fins de habilitação,** nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.



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



7.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.10. É de responsabilidade do licitante 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

7.11. A verificação pelo Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **12 (doze) horas**, contado



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



da solicitação do Agente de Contratação/Comissão, podendo ser prorrogável por igual período quando devidamente justificado.

7.11.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006, devendo providenciar a sua regularização dentro do prazo legal estabelecido no próprio dispositivo.

7.11.3. Todos os documentos deverão ser encaminhados preferencialmente **em formato de arquivo PDF**.

7.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.14. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.

7.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.



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



7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <<https://www.unifal-mg.edu.br/sei/>>.



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



9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/contratado que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Agente de Contratação/Comissão/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. fraudar a licitação;

9.1.5. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

9.1.6. der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.7. der causa à inexecução total do contrato;

9.1.8. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.9. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.1.10. Atrasar a execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

9.1.11. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

9.1.12. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.13. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; em especial quando:

9.1.13.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;



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



9.1.13.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.13.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.14. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários/ contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

9.2.2. Multa;

9.2.2.1. Para as infrações previstas nos itens **9.1.1**, **9.1.2** e **9.1.3** e seus subitens, a multa será de **7,5% (sete e meio por cento)** do valor total dos itens propostos/adjudicados pela licitante.

9.2.2.2. Para as infrações previstas nos itens **9.1.4** a **9.1.13**, a multa será de **20% (vinte por cento)** do valor total dos itens propostos/adjudicados pela licitante ou do valor remanescente do contrato quando for o caso, salvo a infração do item 9.1.10 que está prevista no subitem 9.2.2.3 quando não for o caso de substituição.

9.2.2.3. Moratória sobre o valor inadimplente para a infração prevista no item **9.1.10** em **0,2% (dois décimos por cento)** por dia de atraso, até o limite de 20 (vinte) dias, caso em que após esse prazo será considerada inexecução do contrato e aplicar-se-á, em substituição desta, a multa do item **9.2.2.2** com a consequente extinção unilateral do contrato, com a aplicação cumulada de outras sanções.

9.2.2.4. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

9.2.2.4.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

9.3. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o **Instrumento de Verificação de Boas Práticas e Execução Contratual**, conforme modelo a ser entregue no início da execução dos serviços, para aferição da qualidade da prestação dos serviços. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a **70% (setenta por cento)** será aplicada multa à **CONTRATADA** no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com **ADVERTÊNCIA** para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. A mesma pena será aplicada caso a **CONTRATADA**:

a) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.



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



9.3.1. Caso haja reincidência na mesma conduta a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato e aplicar as sanções previstas em razão de inexecução parcial do contrato.

9.4. 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, **será aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação.** Caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

9.4.1. 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.

9.4.2. Impedimento de licitar e contratar pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos itens **9.1.7**, **9.1.8** e **9.1.9** dos subitens acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

9.4.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens **9.1.11**, **9.1.12**, **9.1.13** e **9.1.14** dos subitens acima, bem como nos itens **9.1.7**, **9.1.8** e **9.1.9**, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

9.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3 e seu subitem, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

9.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.6.2. as peculiaridades do caso concreto

9.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.6.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.7. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

9.8. **Todas as sanções previstas neste Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa** ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).



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



9.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

9.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

9.11. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.12. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.13. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.15. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

9.16. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

9.17. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).



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



9.18. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido **até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura** do certame, **exclusivamente por meio eletrônico** via internet.

10.1.1. O endereço eletrônico para envio do pedido de esclarecimento ou impugnação é pregao@unifal-mg.edu.br ;

10.1.2. A data limite para envio do pedido de esclarecimento ou impugnação é dia **03/11/2023**, até às 17 horas.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. 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.

10.4. Qualquer comunicação realizada fora do horário de expediente acima serão considerados recebidos no primeiro dia útil imediatamente posterior, sendo utilizada a data e hora de registro no e-mail como comprovação.

10.5. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Agente de Contratação/Comissão serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

10.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.6.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.7. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

11.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.



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



11.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Agente de Contratação/Comissão.

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

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

11.6. Sobre os pedidos de revisão do equilíbrio econômico-financeiro referentes aos **contratos de obras e serviços de engenharia** no âmbito da Universidade Federal de Alfenas-MG, a CONTRATADA deverá observar as regras previstas na **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2023, DE 31 DE MAIO DE 2023, disponível em <https://www.unifal-mg.edu.br/planejamento/instrucoes-normativas/>.**

11.7. A Contratada deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o Art. 225 da Constituição Federal/1988, e conforme disposto no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

11.8. Deverão ser observadas ainda, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes no **Plano de Logística Sustentável – PLS (2020-2024) da UNIFAL/MG, na IN 01/2010, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU 4ª edição, atualizada,** e demais normas específicas, dentre as tais:

11.8.1. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

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

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

11.9. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.12. 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 Agente de Contratação/Comissão



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



11.13. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

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

11.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.unifal-mg.edu.br/licitacao .

11.17. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.17.1. ANEXO I - Termo de Referência;

11.17.2. Apêndice I do Anexo I – Lista de itens mínimos e tabela de preços máximos de referência;

11.17.3. Apêndice II do Anexo I – Formulário padrão de avaliação de satisfação da clientela;

11.17.4. Apêndice III do Anexo I – Relação de equipamentos e utensílios disponíveis para cessão;

11.17.5. Apêndice IV do Anexo I – Demonstração de cardápio - café da manhã (prato feito);

11.17.6. Apêndice V do Anexo I – Composição básica do café da manhã;

11.17.7. Apêndice VI do Anexo I – Composição básica do almoço e jantar;

11.17.8. Apêndice VII do Anexo I – Tipos de prato protéico e frequência semanal de utilização por refeição;

11.17.9. Apêndice VIII do Anexo I – Lista de verificação diária de boas práticas;

11.17.10. Apêndice IX do Anexo I – Instrumento de verificação de boas práticas e execução contratual - lanchonetes;

11.17.11. Apêndice X do Anexo I – Especificação do Objeto;

11.17.12. Apêndice XI do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

11.17.13. ANEXO II - Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica;



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



- 11.17.14. ANEXO III - Modelo de Proposta;
- 11.17.15. ANEXO IV – Termo de Declaração de Concordância e Veracidade;
- 11.17.16. ANEXO V - Minuta de Termo de Contrato.

Alfenas/MG, 24 de outubro de 2023.

Marinalva Domingues Mendes Veloso
Pró-Reitor de Administração e Finanças
em substituição
- UNIFAL/MG -



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 O Esta contratação 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 **montagem e administração da lanchonete universitária**, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar na modalidade prato feito**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG, nos termos da tabela do **Apêndice I do Anexo I – Especificação do objeto**, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e seus Anexos.

1.2 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contado(s) da celebração, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4 O início da prestação de serviço está programado para dia **16 de outubro de 2023** ou deverá acontecer em até **10 (dez)** dias úteis, contados após assinatura do contrato.

1.5 As refeições de café da manhã, almoço e jantar, deverão ser fornecidas 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.

1.6 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/esgoto, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 A referida contratação será inserida no Plano de Contratações Anuais (PCA) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1 Os serviços prestados pela Contratada deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos.

4.2 Deverão ser observadas no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes na **IN 01/2010, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU 4ª edição, atualizada**, e demais normas específicas.

4.3 Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento à variedade mínima de itens estipulada e aos preços máximos autorizados.

Subcontratação

4.4 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.5 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), no percentual de 5 % (cinco por cento) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.6 A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.

4.7 No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.8 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.9 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 16h.

4.10 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o penúltimo dia anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.11 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá fazer o agendamento pelo telefone (35) 3697-4653 ou por meio do e-mail cace.pocos@unifal-mg.edu.br, estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.12 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Caberá ao licitante vencedor instalar todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para o adequado funcionamento da mesma, bem como a contratação de toda mão de obra necessária para a execução dos serviços e aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, dentre outros), além da cobertura de despesas com alvarás, seguros, telefonia, gás, energia elétrica e água/esgoto, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.



5.2 ESPECIFICAÇÃO

5.2.1 Valor máximo de referência das refeições de café da manhã, almoço e jantar, na modalidade prato feito:

5.2.1.1 Para fins licitatórios, o valor máximo de referência por refeição servida será conforme a tabela a seguir:

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA – PRATO FEITO			
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Relatório do Banco de Preços do Comprasnet – Período: Dez/2022 a Jun/2023)	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Cotações com fornecedores de Poços de Caldas – MG)
Item 1	Café da manhã	R\$ 6,87	R\$ 7,30
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 16,83	R\$ 19,50
VALOR DO GRUPO		R\$ 23,70	R\$ 26,80

* valor obtido via média dos orçamentos obtidos

5.2.1.2 A tabela de preços das refeições deverá ser afixada em local visível na lanchonete universitária.

5.2.1.3 Os valores de referência do quadro acima são relativos às refeições obrigatórias, com alvo de subsídio da Universidade aos alunos em vulnerabilidade socioeconômica.

5.2.1.4 Poderá a contratada ofertar, de forma adicional, paralelamente às refeições obrigatórias, cardápio diferenciado, não sendo este alvo de subsídio.

5.2.2. Local:

5.2.2.1 Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo e preparo das refeições, bem como dos demais itens a serem comercializados no local, deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA nas dependências da Lanchonete Universitária, localizada no Prédio “D” (leia-se: dê) da UNIFAL-MG, no **Campus Avançado de Poços de Caldas**, situado à Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 (BR 267, Km 533), Cidade Universitária – Poços de Caldas – MG.

5.2.2.2 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.

5.2.3 Horário mínimo de funcionamento da lanchonete universitária:

5.2.3.1 Durante o **período letivo**, incluindo o período de provas finais, o funcionamento da lanchonete deverá ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, **das 7h30 às 21h30min**;

5.2.3.2 Aos **sábados das 8h às 13h**, caso solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 24 horas;



5.2.3.3 Durante o período de **férias acadêmicas**, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período **de 8h às 17h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus juntamente com a Comissão de Fiscalização;

5.2.3.4 Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado anualmente no site da UNIFAL-MG, conforme link a seguir: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>.

5.2.3.5 Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA será comunicada pela Direção do *campus* para que disponibilize os serviços da lanchonete.

5.2.4 Horário mínimo de distribuição das refeições modalidade prato feito:

5.2.4.1 As refeições da **modalidade prato feito** deverão ser distribuídas respeitando-se, no mínimo, os seguintes dias e horários de funcionamento:

5.2.1.2 A tabela de preços das refeições deverá ser afixada em local visível na lanchonete universitária.

5.2.1.3 Os valores de referência do quadro acima são relativos às refeições obrigatórias, com alvo de subsídio da Universidade aos alunos em vulnerabilidade socioeconômica.

5.2.1.4 Poderá a contratada ofertar, de forma adicional, paralelamente às refeições obrigatórias, cardápio diferenciado, não sendo este alvo de subsídio.

5.2.2. Local:

5.2.2.1 Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo e preparo das refeições, bem como dos demais itens a serem comercializados no local, deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA nas dependências da Lanchonete Universitária, localizada no Prédio “D” (leia-se: dê) da UNIFAL-MG, no **Campus Avançado de Poços de Caldas**, situado à Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 (BR 267, Km 533), Cidade Universitária – Poços de Caldas – MG.

5.2.2.2 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.

5.2.3 Horário mínimo de funcionamento da lanchonete universitária:

5.2.3.1 Durante o **período letivo**, incluindo o período de provas finais, o funcionamento da lanchonete deverá ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, **das 7h30 às 21h30min**;

5.2.3.2 Aos **sábados das 8h às 13h**, caso solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 24 horas;

5.2.3.3 Durante o período de **férias acadêmicas**, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período **de 8h às 17h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus juntamente com a Comissão de Fiscalização;

5.2.3.4 Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado anualmente no site da UNIFAL-MG, conforme link a seguir: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>.



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



5.2.3.5 Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA será comunicada pela Direção do *campus* para que disponibilize os serviços da lanchonete.

5.2.4 Horário mínimo de distribuição das refeições modalidade prato feito:

5.2.4.1 As refeições da **modalidade prato feito** deverão ser distribuídas respeitando-se, no mínimo, os seguintes dias e horários de funcionamento:

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

5.2.4.2 Aos **sábados**, o almoço será servido em horário reduzido, a saber de **11h30 às 13h00**, caso solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 24 horas e garantia de, no mínimo, 30 (trinta) refeições;

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

5.2.4.4 Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), o horário de distribuição das refeições na modalidade prato feito poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do Campus e a PRACE.

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

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

5.2.5. Público alvo:

5.2.5.1 Servidores (professores e técnicos), colaboradores, prestadores de serviços, alunos e visitantes que frequentam a Universidade nos períodos matutino, vespertino e noturno.

5.2.5.2 Aos sábados e em períodos de férias e recessos acadêmicos o número de usuários é reduzido.

5.2.5.3 A CONTRATADA deverá disponibilizar até 10 refeições por dia como cortesia para filhos de discentes assistidos pelo Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG. As crianças, objeto dessa cortesia, deverão ser menores de 6 anos e estarem na companhia do pai ou mãe, beneficiário do auxílio. A PRACE manterá junto à CONTRATADA a lista atualizada de discentes cujos filhos poderão usufruir da cortesia. No momento atual, apenas uma discente assistida possui filhos nessa faixa etária.

5.2.4. Valor da concessão:

5.2.4.1. O valor mensal mínimo para objeto da Concessão, fixado após estudo, será de **R\$ 1.004,73 (um mil quatro reais e setenta e três centavos)**.



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



5.2.4.1.1 Para os primeiros 12 (doze) meses de contrato, esta concessão será não onerosa, ou seja, não haverá cobrança de valores de modo a fomentar a implantação no campus;

5.2.4.1.2 Ficará a critério da Administração prorrogar tal fomento após análise;

5.2.4.2. 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.

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

5.2.4.4. O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 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.

5.3 EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

5.3.1. Em relação às condições gerais

5.3.1.1 Após a assinatura do contrato e antes do início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar ao Fiscal do Contrato os seguintes documentos:

5.3.1.1.1 Comprovante de requerimento de Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário do local de execução das atividades, expedido pela Vigilância Sanitária de Poços de Caldas – MG, tal como exigido pela legislação vigente.

5.3.1.1.2 Após a finalização do procedimento de requerimento dos Alvarás, junto à Vigilância Sanitária de Poços de Caldas – MG, deverá ser apresentado o Alvará de Localização e Funcionamento e Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária): fotocópia dos documentos expedidos pela Vigilância Sanitária de Poços de Caldas.

5.3.1.1.3 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.

5.3.1.2 A CONTRATADA deverá comunicar formalmente à comissão de fiscalização, antes do início da execução do contrato, o nome e telefone para contato do funcionário da lanchonete universitária que 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.

5.3.1.3 Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL-MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como de quaisquer outros produtos. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou



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



pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL-MG, para dar início à reparação do dano.

5.3.1.4 A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

5.3.1.5 A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

5.3.1.6. A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato da lanchonete universitária.

5.3.1.7. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações da Lanchonete 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 CONTRATADA e o nutricionista da CONTRATANTE.

5.3.1.8. 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.

5.3.1.9. A intermediação entre as relações da CONTRATADA e a Comissão de Fiscalização e/ou Divisão de Contratos e Convênios, da 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 – MG	(35) 3701-9242	Prédio “V”, sala 101
Secretaria da Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE)	(35) 3697-4653	Prédio “F”, sala 101

5.3.2. Em relação ao público, preços e condições de pagamento do prato feito

5.3.2.1 A prioridade de atendimento com a modalidade prato feito será aos discentes participantes do Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, sendo disponibilizado também aos servidores, colaboradores, 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 discentes.

5.3.2.2 O público a ser atendido com a modalidade prato feito é classificado em três categorias:

5.3.2.2.1 Estudantes de graduação e pós-graduação em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação pelo Programa de Assistência Prioritária da PRACE: **refeição gratuita paga pela UNIFAL-MG posteriormente;**



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



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

5.3.2.2.3 Servidores, colaboradores, 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.

5.3.2.3 A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Prioritária, vinculado à PRACE, arcará em sua totalidade com as três refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar) para os alunos contemplados com a modalidade de Auxílio-Alimentação, conforme quantidades apresentadas à contratada a cada semestre letivo. Atualmente, **53** alunos são assistidos com esse benefício em Poços de Caldas, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

5.3.2.3.1 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 Prioritária da UNIFAL-MG, seja por questões orçamentárias.

5.3.2.4 Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos no 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.

5.3.2.5 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

5.3.2.6 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.3.2.6.1 O prazo de validade;

5.3.2.6.2 A data da emissão;

5.3.2.6.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;

5.3.2.6.4 O período de prestação dos serviços;

5.3.2.6.5 O valor a pagar; e

5.3.2.6.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.3.2.7 Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.3.2.8 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).



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



5.3.2.9 Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

5.3.2.9.1 Não produziu os resultados acordados;

5.3.2.9.2 Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-o de forma insatisfatória, não atendendo a perfeita execução do objeto contratado.

5.3.2.10 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

5.3.2.12 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

5.3.2.13 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar 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.

5.3.2.14 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.

5.3.2.15 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.

5.3.2.16 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.

5.3.2.17 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

5.3.2.18 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

5.3.2.19 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias.

5.3.2.20 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:



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



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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$I = (TX)$	$I =$	$(6 / 100)$	$I = 0,00016438$
			TX = Percentual da taxa anual = 6%

5.3.2.21 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 da UNIFAL-MG que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio-alimentação.

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

5.3.2.23 Em caso de falta de energia ou internet que impossibilite a utilização do sistema pelo caixa, fica autorizado o acesso dos discentes beneficiários de auxílio-alimentação, 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 e assinatura. Estas refeições serão lançadas manualmente no sistema da UNIFAL-MG, por servidor da CONTRATANTE, em momento posterior. Para isso, as folhas assinadas devem ser entregues na PRACE no dia útil subsequente.

5.3.2.24 Nos casos em que o sistema da UNIFAL-MG não identificar o usuário com gratuidade deverá ser cobrado o valor integral da refeição.

5.3.2.25 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).

5.3.2.26 A CONTRATADA deverá lançar diariamente no Sistema da UNIFAL-MG o número de refeições vendidas com valor integral.

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

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

5.3.2.29 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.

5.3.3. Em relação à variedade MÍNIMA de produtos e preços máximos

5.3.3.1 As preparações e produtos a serem comercializados nas Lanchonetes devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas em Anexo específico deste Termo de



Referência, onde consta também o peso ou volume mínimos e o maior preço aceitável para cada produto.

5.3.3.2 Todos os produtos exigidos, listados em Anexo específico deste Termo de Referência, deverão estar disponíveis diariamente.

5.3.3.3 É facultado à CONTRATADA a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato, no entanto, o preço desses devem ser tabelados conforme preço de mercado.

5.3.3.4 A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Lanchonete, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.

5.3.3.5 A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.

5.3.3.6 A CONTRATADA poderá solicitar o reajuste do preço inicial dos produtos comercializados na Lanchonete a cada 12 (doze) meses de serviço prestado. Se solicitado, o reajuste será concedido com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IPCA-IBGE, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

5.3.3.7 Caso aconteça o reajuste, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

5.3.4. Em relação às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

5.3.4.1 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 de outras áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

5.3.4.2 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá adotar as **Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços** atendendo ao disposto nas seguintes normas:

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

5.3.4.2.2 Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

5.3.4.2.3 Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;

5.3.4.2.4 Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

5.3.4.2.5 Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

5.3.4.2.6 Outra legislação sanitária que venha substituí-las.

5.3.4.3 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 condições de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços.



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



5.3.4.4 As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou por nutricionista da CONTRATANTE, conforme Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados. Antes de iniciar a fiscalização a CONTRATANTE fornecerá à CONTRATADA uma cópia do formulário de avaliação das práticas.

5.3.4.5 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.

5.3.4.6 Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

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

5.3.4.8 Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como no atendimento direto ao cliente no balcão. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo semestrais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

5.3.4.9 A CONTRATADA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, principalmente no que se refere ao controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos (quentes ou frios), bem como dos salgados e demais alimentos de temperatura controlada, no mínimo, durante dois períodos do dia. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

5.3.4.10 Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento à variedade mínima de itens estipulada e aos preços máximos autorizados. Também será avaliado o grau de satisfação dos usuários, nos termos do Anexo específico deste Termo de Referência. É garantido à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONTRATADA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

5.3.5. Em relação aos equipamentos e área física

5.3.5.1. Antes da CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência dos equipamentos (constante em Anexo específico deste Termo de Referência) e da estrutura física cedida, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um servidor do Setor de Serviços Gerais do Campus Avançado de Poços de Caldas e



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



do proprietário ou preposto da CONTRATADA. Todos os presentes deverão assinar a declaração entregue da estrutura física, ficando com uma cópia de igual teor.

5.3.5.2. A CONTRATADA terá 05 (cinco) dias úteis para manifestar-se por escrito em relação a problemas na estrutura física e nos equipamentos cedidos.

5.3.5.3. Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizadas pela CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

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

5.3.5.4.1 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 Fiscal do Contrato, que se incumbirá dos controles e registros necessários.

5.3.5.4.2 A manutenção das tubulações para gás LP será 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. Destaca-se que em todas as unidades de restaurantes da UNIFAL-MG as instalações foram feitas na modalidade de comodato com empresas fornecedoras de GLP.

5.3.5.5. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta contratação, zelando pelo imóvel cedido.

5.3.5.6. 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, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

5.3.5.7. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por consta 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 nas Lanchonetes, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Coordenadoria de Projetos e Obras da UNIFAL-MG, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

5.3.5.8. É responsabilidade da CONTRATADA fornecer e instalar todos equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, obedecendo as normas da vigilância sanitária. No término do contrato, todos esses materiais da CONTRATADA poderão ser retirados.

5.3.5.9. Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e 01 (uma) saboneteira dosadora para sabonete líquido antisséptico, além de todas as



lixeiras possuem tampa acionada por pedal. O abastecimento dos mesmos ficará a cargo da CONTRATADA.

5.3.5.10. A CONTRATADA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo-se qualquer dano à estrutura física.

5.3.5.11. A CONTRATANTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. No prazo de até cinco dias após a finalização do contrato, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

5.3.5.12. A CONTRATADA, em até 05 (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.

5.3.5.13. 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 com as mesmas cores, sempre que solicitados pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária do município.

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

5.3.5.15. A CONTRATANTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo pelos usuários das Lanchonetes; este controle deve ser realizado pela CONTRATADA.

5.3.5.16. A CONTRATADA deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, com registro em dois períodos do dia. O controle de temperatura das estufas e balcões de produtos prontos para consumo também deverão ser realizados pela CONTRATADA.

5.3.5.17. 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 semestralmente ou sempre que necessário, devendo os comprovantes de execução dos serviços ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

5.3.6. Em relação à Lanchonete

5.3.6.1. Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

5.3.6.2. A CONTRATANTE poderá, durante o preparo ou distribuição de todos os produtos, na pessoa dos fiscais, solicitar à CONTRATADA imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.3.6.3. A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e em balcão refrigerado, as preparações frias.

5.3.6.4. A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.



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



5.3.6.5. Os sucos deverão ser preparados com água filtrada ou mineral e fornecidos em copo descartável.

5.3.6.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar a todos os clientes, no mínimo, canudos plásticos descartáveis para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo “catchup”, maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.

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

5.3.6.8. Todas as preparações devem ser preparadas dentro da própria Lanchonete, com exceção daquelas industrializadas cujos fornecedores e produtos sejam devidamente registrados junto aos órgãos de controle e apresentem rotulagem nutricional conforme previsto na legislação vigente.

5.3.6.9. A água que abastece a Lanchonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da água pelo serviço de abastecimento. Desta forma, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação de filtro ou outro dispositivo de purificação da água que será utilizada para o preparo de sucos, gelos e similares.

5.3.6.10. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade, devendo todos os produtos a serem utilizados estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

5.3.6.11. A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente for necessário.

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

5.3.6.13. A CONTRATADA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo sob o controle de temperatura exigido na legislação vigente.

5.3.6.14. A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e alimentos fornecidos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

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

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

5.3.6.17. 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.

5.3.6.18. Sempre que possível, a CONTRATADA deverá adquirir alimentos oriundos da agricultura familiar para compor o cardápio da lanchonete.

5.3.7. Em relação ao cardápio mínimo exigido para a refeição na modalidade prato feito



5.3.7.1 O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pela CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme especificações constantes em Anexos específicos deste Termo de Referência.

5.3.7.2 O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo ao Nutricionista da CONTRATANTE, 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) para a devida aprovação da CONTRATANTE.

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

5.3.7.4 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, ao Nutricionista da CONTRATANTE e este as aceite. Caso ocorram alterações, o cardápio afixado no local deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes do início da refeição.

5.3.7.5 O cardápio semanal, conforme aprovado pela CONTRATANTE, deverá ser afixado em local visível na entrada da lanchonete. Este cardápio será divulgado semanalmente pela PRACE por meio eletrônico em sua página.

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

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

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

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

5.3.7.10 Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:

5.3.7.10.1 Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.

5.3.7.10.2 Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e benzoato de sódio em sua composição.

5.3.7.10.3 Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.

5.3.7.10.4 Não utilizar nitrato de potássio (salitre).

5.3.7.10.5 Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.

5.3.7.10.6 Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.



5.3.7.10.7 Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições.

5.3.7.11 A CONTRATADA poderá comercializar refeições mais simples e ou mais elaboradas para serem comercializadas na lanchonete, desde que sejam cobrados valores de mercado da cidade de Poços de Caldas, estando sujeito à análise da Comissão de Fiscalização do contrato.

5.3.8. Quanto à distribuição das refeições na modalidade prato feito

5.3.8.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, sendo servidas conforme cardápio aprovado pela CONTRATANTE.

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

5.3.8.3 A distribuição de refeições será na modalidade prato feito, devendo o prato ser montado no ato da compra no caixa, estando as preparações devidamente acondicionadas em balcão térmico (preparações quentes) e em balcão refrigerado (saladas e sobremesas).

5.3.8.4 As refeições deverão ser fornecidas aos usuários em pratos de vidro temperado com diâmetro mínimo de 27 cm, acompanhadas de talheres de inox (garfos, facas e colheres) e bandejas plásticas tipo self-service; todos limpos e secos.

5.3.8.5 O porcionamento das refeições nessa modalidade será realizado por funcionário da CONTRATADA, no entanto, visando evitar o desperdício de alimentos e zelar pela satisfação do cliente, o funcionário deverá questionar o cliente se o mesmo deseja que algum item do cardápio não seja servido para este.

5.3.8.6 A CONTRATADA deverá disponibilizar para uso do próprio cliente, no mínimo: quatro tipos de molhos para salada, azeite, vinagre, sal, farinha de milho ou farofa simples e guardanapos de papel;

5.3.8.7 Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções, exceto nas reduções de porções solicitadas pelo próprio cliente;

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

5.3.8.9 A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída.

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

5.3.8.11 Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes.

5.3.8.12 Caso a CONTRATADA opte por trabalhar com refeições transportadas para outras localidades externas à UNIFAL-MG, o transporte das refeições deverá atender ao disposto nas seguintes normas:

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

5.3.8.12.2 Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;

5.3.8.12.3 Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;



5.3.8.12.4 Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

5.3.8.12.5 Outra legislação sanitária que venha substituí-las.

Do recebimento

5.4 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

5.4.1 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

5.4.2 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

5.4.3 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

5.4.4 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

5.5 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

5.5.1 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.5.2 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

5.5.3 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

5.5.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

5.7 O serviço será recebido definitivamente: Pelo Requisitante, após o decurso do prazo de observação ou vistoria da quantidade e qualidade dos serviços executados fornecidos que comprove a adequação do objeto aos termos exigidos, mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo, obedecendo os seguintes procedimentos:



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



5.7.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

5.7.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

5.7.3 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

5.7.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

5.7.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

5.8 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

5.9 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

5.10 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.11 Será recebido somente nas condições exigidas pelo Edital e seus anexos.

6. DA GARANTIA

6.1 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo dos serviços.

6.2 Para cumprimento da garantia, a responsabilidade por todas as despesas diretas ou indiretas que venham a surgir no reparo é da licitante vencedora, ficando, a UNIFAL-MG, isenta de qualquer responsabilidade sobre o custeio da substituição/reparo do objeto.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contado(s) da celebração, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.3 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.



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



7.4 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.5 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.6 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

7.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

7.8.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

7.8.2 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

7.8.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

7.8.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

7.8.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

7.9 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.9.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

7.10 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).



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



7.10.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III](#)).

7.10.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

7.10.3 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

7.10.4 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

7.11 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

7.12 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

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

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

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

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

7.13.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com a lista mínima de produtos e preço máximo estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

7.13.5. Emitir mensalmente documento de controle da qualidade dos serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONTRATADA.

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

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



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

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

7.13.8 O representante da CONTRATANTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

7.13.9 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

7.13.10 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

7.13.11 A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o **Instrumento de Verificação de Boas Práticas e Execução Contratual, conforme modelo a ser entregue no início da execução dos serviços, para aferição da qualidade da prestação dos serviços. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70% (setenta por cento) será aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. A mesma pena será aplicada caso a CONTRATADA:**

a) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.13.11.1 Caso haja reincidência na mesma conduta a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato e aplicar as sanções previstas em razão de inexecução parcial do contrato.

7.13.12 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, **será aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação.** Caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

7.13.12.1 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.

7.13.13 A utilização do instrumento citado no item 7.13.11 não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.14 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

7.15 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.



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



7.16 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

7.17 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.18 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

7.19 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

7.20 A fiscalização de que trata estas cláusulas não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

7.21 O fiscal técnico poderá sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

7.22. As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Instrumento convocatório.

7.23. A nutricionista da CONTRATANTE não será Responsável Técnica pelos serviços exercidos pela CONTRATADA em nenhum momento durante a execução do contrato.

8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

Liquidação

8.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

8.1.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.3 O documento Fiscal terá que ser emitido obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo documento Fiscal emitido com outro CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou matriz;



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



8.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.6 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

8.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

8.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF;

Prazo de pagamento

8.11 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

8.12 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

8.13 Poderá ser deduzido do documento Fiscal o valor de multa aplicada;

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

Forma de pagamento

8.15 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.16 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.17 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.17.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.



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



8.18 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

8.19 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

8.19.1 As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

8.20 A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.21 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

8.22 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.23 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

9.1.1. A proposta de preços da licitante 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, seguros, água, energia elétrica, gás, materiais de limpeza, descartáveis, transporte e outros.

Exigências de habilitação

9.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.3 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;



9.4 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.6 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.7 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

9.8 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.10 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

9.11 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

9.12 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

9.13 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.14 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.14.1 SICAF;

9.14.1.1 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;

9.14.1.2 Os licitantes deverão enviar as Certidões Negativas de Débitos **Estadual e Municipal**, quando solicitado, para fins de confirmação de autenticidade.

9.14.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).



9.15 Caso o fornecedor seja considerado **isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.16 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.17 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

9.18 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

Qualificação Técnica

9.19 Deverá ser apresentado no mínimo **1 (um) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado, no qual comprove ter capacidade de atendimento de, no mínimo, 100 (cem) pessoas por dia.** É garantido à UNIFAL-MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.

9.19.1 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.19.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.20 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.20.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

9.20.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.20.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.20.4 O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

9.20.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.20.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



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



9.20.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR CONTRATADO

10.1 Além das obrigações estabelecidas no CONTRATO o FORNECEDOR CONTRATADO/REGISTRADO obriga-se também a:

Em relação aos recursos humanos

10.1.1 Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, com identificação, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público; assim como a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

10.1.2 Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho;

10.1.3 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da UNIFAL-MG, esse número deverá ser ampliado;

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

10.1.5 Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE, antes do início da execução dos serviços e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera na Lanchonete, bem como do Responsável da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão;

10.1.6 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;

10.1.7 No prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos. 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;

10.1.8 A CONTRATADA deverá exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

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

10.1.10 Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris



ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória;

10.1.11 A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL-MG, a terceiros ou 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;

10.1.12 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;

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

10.1.14 A CONTRATADA deverá proibir dentro da Lanchonete e nas suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros;

10.1.15 Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONTRATANTE;

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

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

Em relação à execução dos serviços

10.1.18 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;

10.1.19 Zelar pela manutenção da qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com a legislação vigente. As preparações e demais produtos deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua comercialização;

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

10.1.21 Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de **água/esgoto** e **energia elétrica**, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento



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



por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Divisão de Contratos, a ser efetuado mensalmente no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. Em caso de inexistência de medidor independente, o valor das despesas de água e energia elétrica corresponderão a 03 (três) vezes o valor mínimo vigente à data do pagamento. As despesas com **gás e telefone**, quando for o caso, também ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL-MG, referente a essas despesas, inclusive em relação à contratação desses serviços;

10.1.22 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 indica pela CONTRATANTE;

10.1.23 Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá disponibilizar amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas);

10.1.24 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados à Lanchonete, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL-MG julgar necessário. Deverá ser realizado por pessoal treinado de 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, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização;

10.1.25 Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada, no início da utilização e semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;

10.1.26 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. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização;

10.1.27 Durante a execução do serviço a CONTRATANTE poderá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, armazenamento e distribuição, para possíveis alterações ou adaptações por parte da CONTRATADA, visando atendimento adequado à legislação vigente;

10.1.28 Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE;

10.1.29 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, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

10.1.30 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório;

10.1.31 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;

10.1.32 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;

10.1.33 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.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Além das obrigações estabelecidas no CONTRATO a UNIFAL/MG obriga-se também a:

11.1.1 Indicar comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, com assessoria técnica do nutricionista da CONTRATANTE;

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

11.1.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo proprietário, preposto ou responsável da licitante vencedora;

11.1.4 Disponibilizar 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;

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

11.1.6 Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços;

11.1.7 Efetuar o pagamento à CONTRATADA das refeições (da modalidade prato feito) servidas aos beneficiários do Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, 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;

11.1.8 Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação dos serviços prestados, 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;

11.1.9 As pesquisas poderão ser realizadas dentro da lanchonete ou nas imediações em qualquer horário e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA;

11.1.10 Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades da lanchonete;

11.1.11 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.

11.1.12. 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 rescisão unilateral do Contrato.



12. DA CONTRATAÇÃO

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

12.1.1 A assinatura do contrato será na forma eletrônica através do SEI - Sistema Eletrônico de Informações.

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

12.3 Para liberação do cadastro como Usuário Externo, o usuário deverá cumprir os procedimentos informados no item 13 deste Termo de Referência.

12.4 A Nota de Empenho será encaminhada ao 1º classificado para o item na Ata de Registro de Preços, quando da necessidade da entrega do produto.

13. DA ASSINATURA DO CONTRATO

13.1 Homologado o resultado da licitação, a UNIFAL-MG, convocará o licitante melhor classificada para assinatura do contrato nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.

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

13.2.1 Será obrigatório o cadastro do licitante, como usuário externo no SEI para que possa assinar o contrato.

13.2.2 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/>.

13.3 A licitante receberá um aviso da disponibilização no e-mail cadastrado no Termo de Declaração de Concordância e Veracidade.

13.4 Excepcionalmente, a convocação para a assinatura do contrato com a Administração poderá ocorrer mediante envio por correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico.

14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$588.936,00 (quinhentos e oitenta e oito mil novecentos e trinta e seis reais).

14.2 Foram utilizados duas cotações com fornecedores para todos os itens e pesquisa através da Planilha do Banco de Preços para composição dos preços.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 As despesas para atender ao objeto desta licitação correrão à conta do Orçamento Geral da União, ou seja:

PTRES: 192716 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior)

Fonte: 1000000000 (Recursos do Tesouro)

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

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



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



16. REAJUSTE

16.1 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de 1 (um) ano contado da assinatura do contrato.

16.2 O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 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.

16.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um)ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

16.4 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.

16.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

16.6 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.

16.7 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.

16.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

Anexos (SEI [1071026](#)).

Planilha de Preços Estimativos (SEI [1071027](#)).



APÊNDICE I DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

LISTA DE ITENS MÍNIMOS E TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO (Média de 02 orçamentos)
BALAS, GOMAS DE MASCAR, CHOCOLATES E DOCES EM GERAL			
01	Bala simples – 4 sabores	5 a 10 gramas	R\$0,26
02	Bala em drops tipo Halls – 4 sabores	33 gramas	R\$3,35
03	Bala recheada – sabores variados	6 a 10 gramas	R\$0,55
04	Bombons variados – 3 sabores	20 a 25 gramas	R\$2,45
05	Brigadeiro	40 gramas	R\$3,30
06	Chicletes de caixinha – 2 sabores	2,8 gramas	R\$0,73
07	Chocolates diversos – 4 tipos	23 a 34 gramas	R\$5,35
08	Chocolates diversos – 2 tipos	35 a 40 gramas	R\$6,50
09	Doce de Amendoim	30 a 40 gramas	R\$3,90
10	Goma de mascar tipo Bubaallo – 4 sabores	5 gramas	R\$1,45
11	Goma de mascar tipo Tridente – 4 sabores	16 gramas	R\$3,65
12	Mousse / Pudim – 2 sabores	200 mL	R\$6,30
13	Paçoca	17 gramas	R\$1,88
14	Pirulito – 2 sabores	14 gramas	R\$1,15
LANCHES E SALGADOS			
11	Bolo – pedaço	100 gramas	R\$4,85
12	Bolo com cobertura – pedaço	120 gramas	R\$6,55
13	Lasanha – pedaço	200 gramas	R\$11,00
14	Misto quente (pão francês ou forma)	150 gramas	R\$8,50
15	Pão-de-queijo simples	75 gramas	R\$5,45
16	Pão-de-queijo recheado	90 gramas	R\$8,50
17	Pão na chapa com manteiga	60 gramas	R\$3,65
18	Pizza pedaço ou mini-pizza	140 gramas	R\$8,50
19	Salgados diversos (mínimo 6 tipos)	150 a 200 gramas	R\$8,50
20	Salgados vegetarianos (mínimo 2 tipos)	150 a 200 gramas	R\$9,50



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



21	Sanduíche natural (mínimo 2 tipos)	150 a 200 gramas	R\$9,50
22	Torta gelada de pão de forma – pedaço	250 gramas	R\$10,00
23	Torta salgada assada – pedaço	150 gramas	R\$11,20



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



ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO
BEBIDAS			
24	Achocolatado (caixinha)	200 ml	R\$3,90
25	Água mineral com Gás	500 ml	R\$3,95
26	Água mineral sem Gás	500 ml	R\$3,10
27	Café Expresso	110 ml	R\$5,00
28	Café puro	100 ml	R\$2,55
29	Cappuccino	110 ml	R\$5,10
30	Chocolate Quente	110 ml	R\$6,30
31	Leite com café	200 ml	R\$4,60
32	Leite puro	200 ml	R\$3,10
33	Refresco natural de fruta (2 sabores)	300 ml	R\$3,70
34	Refrigerante (garrafa, lata, pet)	185 a 290 ml	R\$4,50
35	Refrigerante (lata)	335 a 350 ml	R\$5,85
36	Refrigerante (pet)	600 ml	R\$7,80
37	Refrigerante Diet	335 a 350 ml	R\$5,85
38	Suco (caixinha)	200 ml	R\$5,70
39	Suco / Néctar de fruta (lata)	335 a 350 ml	R\$7,05
40	Suco / Néctar de fruta diet (lata)	335 a 350 ml	R\$7,30
41	Suco natural (fruta ou polpa) – 2 sabores	300 ml	R\$6,70
42	Suco natural de laranja puro	300 ml	R\$9,25
43	Vitamina / Batida de fruta com leite	300 ml	R\$8,40
DIVERSOS			
44	Barra de Cereais	22 gramas	R\$4,40
45	Biscoito / Bolacha simples	20 a 40 gramas	R\$3,55
46	Bolacha Salgada tipo Club Social	20 a 40 gramas	R\$3,60
47	Bolacha recheada	120 a 140 gramas	R\$5,20
48	Pipoca Doce	60 gramas	R\$3,65
49	Salada de Frutas	200 ml	R\$8,50
50	Sobremesas diet (sem açúcar)	20 a 50 gramas	R\$4,30
51	Tortas Doces	150 gramas	R\$11,30
REFEIÇÕES TIPO PRATO FEITO			
52	Café da Manhã	Conforme Padrão	R\$7,30
53	Almoço	Conforme Padrão	R\$19,50
54	Jantar	Conforme Padrão	R\$19,50



APÊNDICE II DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

FORMULÁRIO PADRÃO DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DA CLIENTELA

Avaliação de Satisfação - Serviços Prestados pela Lanchonete Universitária Realização: Comissão de Fiscalização – Portaria nº XX/20XX Em relação às suas expectativas com a lanchonete, avalie cada item abaixo classificando de 1 a 10 em relação às suas expectativas. Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.										
Item	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Agilidade no Atendimento										
Qualidade do Atendimento										
Limpeza da Lanchonete e das Mesas										
Higiene dos Balconistas e Atendentes										
Higiene dos Equipamentos e Utensílios										
Qualidade das Preparações Vendidas										
Quantidade das Porções x Preço										
Quantidade de Pessoal / Equipe										
Variedade de Produtos										
Qualidade da Refeição Vendida										

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: Quando todos ou quase todos os itens da avaliação forem classificados entre 9 e 10 (90% a 100%)

BOM: Quando a maior parte dos itens da avaliação forem classificados entre 6 e 8 (70% a 89%)

REGULAR: Quando a metade dos itens da avaliação forem classificados entre 4 e 5 (50% a 69%)

SOFRÍVEL: Quando a maior parte dos itens da avaliação forem classificados entre 1 e 3 (menor que 50%)



APÊNDICE III DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Balcão de apoio. Módulo de distribuição para apoio de talheres e bandejas; confeccionado em aço inox, com 3 furos para colocação de talheres, onde encaixam as três cubas pequenas que acompanham o produto; com pés reguláveis Modelo: BTB – 1003. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
2	Balcão de distribuição aquecido. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de banho-maria executado em chapa de aço inoxidável, com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria tem 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água, e capacidade para receber até 06 GNs 1/1x100mm. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1”, fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado fixado nos dois lados, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4”. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham o produto: 06 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: 1500x1200x900mm (CxLxH). Modelo: BDA-06C	1	SORINO X	R\$ 3.940,00	R\$ 3.940,00
3	Balcão de distribuição resfriado. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de pista fria refrigerada executada em chapa de aço inoxidável rebaixada, própria para receber até 04 GNs 1/1x100mm. A pista fria tem em sua parte inferior serpentina em tubo de cobre eletrolítico isolado termicamente em poliuretano injetado sob pressão. Gabinete inferior neutro provido de cabine com porta veneziana para alojamento do conjunto frigorífico. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1”, fixado nas duas laterais	2	SORINO X	R\$ 3.717,00	R\$ 7.434,00



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



	sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado, fixado nos dois lados e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Sistema de refrigeração através de conjunto frigorífico instalado em cabine lateral com janela veneziana, formado por compressor hermético de 1/4HP, 220V, 60hz, com controle de temperatura entre 0° a 7°C através de termostato e lâmpada piloto. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham cada produto: 04 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C				
4	Balcões fabricados pela UNIFAL-MG: 2 unidades com tampo de granito e 3 unidades com tampo de MDF.	5	UNIFAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5	Cadeira caixa courvin preto, encosto com 2 tubos, espumas injetadas, com aro para apoio de pé com regulagem a gás de altura. Assento giratório com 44 cm de largura e 39 cm de profundidade; encosto com 36,5 cm de largura e 30 cm de altura. Base fixa.	2	-	R\$ 119,00	R\$ 238,00
6	Cadeira em tubo de aço carbono 1" parede 1,5; pintura epóxi pó eletrostático com camada adicional de verniz (incolor) pó, cura 300°; solda mig garantia contra ruptura; ponteira em poliuretano embutidas; assento estofado com tecido sintético, anatômico lavável com diâmetro de 38 cm, encosto em polipropileno curvado com 3 tiras horizontais medindo 15 x 37 cm.	13	CHAIR & TABLE	R\$ 83,00	R\$1.079,00
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7	Carro aberto para transporte de bandejas, com 3 prateleiras, varandas contornando as mesmas e estrutura	2	MML	R\$ 799,00	R\$ 1.598,00



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



	confeccionada em aço, pintura eletrostática a pó, dotada de rodízios de 5', sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).				
8	Carro esqueleto para transporte de GNs. Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304, liga 18:8, com cantoneiras de apoio do mesmo material e com abas iguais para receber 12 GNs/Assadeiras. Deverá ser dotado de 04 rodízios de Ø4', sendo 2 fixos e 2 giratórios com trava. Dimensões aproximadas de 600x1100x1000mm. Modelo: CTB - 012 TC. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 748,00	R\$ 748,00
9	Carro funcional para limpeza, transporte de produtos e descartáveis, com bolsa para coleta de 90 Litros com tampa e conjunto Balde duplo Doblô 30L (removível); 4 organizadores para acessórios e rodízios dos tipos fixos e giratórios. Deverá possibilitar utilizar mop plano e vertical. Procedência Nacional.	1	TOMKI	R\$ 649,00	R\$ 649,00
10	Carro para lavagem de cereais (60 a 80L). Caçamba tipo basculante, chapa de aço inoxidável AISI 304 - 18.8, abertura na parte superior para escoamento de água. Tela perfurada em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, própria para escoamento de água, não permitindo a passagem de grãos. Rodízios revestidos em borracha substituível, tipo giratórios. Mancal e eixo de apoio em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, fixados em montagem em aço inoxidável. Modelo: CLC-60	1	COZIL	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
11	Carro para remolho de talheres. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304; com 04 rodízios de Ø5', sendo 2	1	ALJA	R\$ 479,00	R\$ 479,00



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



	giratórios com freio e 2 fixos. Deverá ter capacidade aproximada de 45 Litros. MODELO: URT- 665. Procedência: Nacional.				
12	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	2	SOLUTION	R\$ 719,00	R\$ 1.438,00
13	Catraca mecânica em aço, com gabinete do tipo pedestal, estrutura com tratamento anti-corrosivo (fosfatizante) e pintura eletrostática a pó; 03 braços em tubo de aço inox polido, com contador mecânico numérico, bidirecional e com trava em uma das direções.	2	DIMEP	R\$ 1.184,00	R\$ 2.368,00
14	Extintor de incêndio, portátil, CO2, com capacidade para 06kg (com carga).	1	-	R\$ 253,45	R\$ 253,45

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
15	Geladeira - Refrigerador, 01 porta, degelo autolimpante, capacidade de 262 L. Porta-latas na porta do refrigerador, gavetão transparente para frutas e legumes, prateleiras da porta e do refrigerador: removíveis e reguláveis, classificação de consumo (Selo Procel): A, 110 V. Cor: branca. Garantia mínima de 12 meses. Modelo: RDE 30.	1	ELETRO LUX	R\$ 1.490,00	R\$ 1.490,00
16	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.	1	COMPEX	R\$ 241,60	R\$ 241,60
17	Liquidificador industrial com copo para, no mínimo, 8 litros, totalmente produzido em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Potência: 0,5 Hp, Frequência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões: 70x30x25 cm (AxCxP). Consumo: 0,36 kw/h. Peso líquido: 9 kg, Peso bruto: 10,1 kg. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm.	1	SIEMSEN	R\$ 570,00	R\$ 570,00
18	Máquina lavadora de louças. Capacidade: 18 pratos ou 09 bandejas ou 25 copos ou 160 talheres por ciclo; ciclo 01 minuto; capacidade para lavar até 60 gavetas por hora; consumo de água 3,8 litros por gaveta; fases: lavagem + enxágüe. Contém: 02 gavetas para pratos ou bandeja até 46 cm; 01 gaveta para louças especiais (xícaras, molheiras, cumbucas); 01 gaveta para talheres com 16 copinhos. Acompanha mesas laterais	1	HOBART	R\$ 13.999,00	R\$ 13.999,00



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



	com dimensões aproximadas de 75 cm de comprimento; instalação em linha; conversível para canto de parede. Acionamento do ciclo pelo fechamento da porta; comando digital com auto-diagnóstico; câmara útil (aproximada) de 395 mm de altura para acomodar bandejas; filtros do tanque de lavagem e protetor da bomba em aço inoxidável; moto-bomba de lavagem de 1,5cv. Braços de lavagem e enxágüe tipo anti-entupimento. Dimensões: 680x710x1420 mm (LxPxA). Modelo: ECOMAX 900				
--	---	--	--	--	--

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
19	Mesa 1,20 x 0,80 cm, com tampo em MDF 25 mm revestido em fórmica ou similar nas duas faces; fita em borda na mesma cor; fixação em máquina de colagem de borda a quente; pé central tubular em aço carbono 3"; parece 1,5; haste inferior tubo 20 x 30, parede 1,5, zincada a quente, pintura epóxi eletrostático pó, cura 300°, ponteiros em poliuretano embutidas, reguladores modelo sino 1' ¼ com porca embutidos em poliuretano, que facilita a substituição, fixação do tampo em disco 15 mm recortado a laser com 8 pontos para parafusos autoatarrachantes de 25 mm.	4	CHAIR & TABLE	R\$ 230,00	R\$ 920,00
20	Mesa ZRG-120 conjugada c/ 04 assentos giratórios. Estrutura: em aço tubular 38,1mm diâmetro, parede 1,5mm. Pintura: eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização. Ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis. Toda estrutura soldada com solda "MIG". Tampo: MDF 25 mm com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC, chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1". Assento: em MDF com revestimento melamínico e bordas revestidas com resinas poliuretânicas na mesma cor do revestimento. Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras, pintura eletrostática a pó.	59	STALL	R\$ 499,00	R\$ 29.441,00
21	Mesa escritório (sala nutricionista)	2	UNIFAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	Microcomputador com as seguintes especificações ou superior: processador intel core 2 duo ou equivalente, de 2.4 ghz, com 2 mb de cache l2, barramento de 800mhz, com 2 gb de memória ram ddr2 de 667mhz ou superior - expansível até 4 gb, placa gráfica 3d integrada, com áudio integrado de alta	1	TEHCORP	R\$ 1.345,00	R\$ 1.345,00



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



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	definição, placa de rede on-board com capacidade de 10/100/1000 mbps, disco rígido de 250 gb sata 3.0 gb/s 7200 rpm; com 4 portas usb, sendo no mínimo 2 entradas frontais; gravador de dvd de 16x compatível com dvd+/-rw; com gabinete minitorre com 4 baias de 5" ¼; com teclado usb padrão abnt2 e mouse óptico usb com scroll; com windows vista business autêntico (original) com direito a upgrade e atualizações; monitor de 17 polegadas widescreen tft-lcd formato 16:10, contraste mínimo de 800:1, brilho mínimo de 250 cd/m ² , resolução mínima de 1280 x 800, modos de resolução: vga/svga/xga /sxga, número de cores: 16,2m, frequência de varredura de no mínimo 36,5-70,6 khz horizontais e 60-75hz verticais, ângulo de visão horizontal/ vertical de 160°/160°, tempo de resposta mínimo de 8ms, alimentação : 90 ~ 264 vac (47 ~ 63hz); fonte interna no monitor; sinal de vídeo: digital dvi-d, rgb analógico; interface: 15-pin d-sub; base: móvel (removível e com controle de inclinação). Acompanhando cabos de alimentação, cd/dvd de instalação dos drivers; fonte de alimentação atx 110v/220v.				
23	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor preta, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	10	ECO PALLET	R\$ 91,87	R\$ 918,70
24	Termômetro Digital com infravermelho para alimentos, com mira laser e emissão ajustável, para medições profissionais. Com função máxima e mínima, seleção de leitura em °C ou °F; visor de cristal líquido LCD iluminado. Escala de -50°C até +500°C.	1	ICEL/INCOTERM	R\$ 298,97	R\$ 298,97
25	Triturador industrial com suporte, capacidade de 15L. Copo feito em inox. Faca em inox, afiada. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Motor: 1,5cv - 60hz.	1	SIEMSEN	R\$ 850,00	R\$ 850,00
VALOR TOTAL				R\$72.498,72	



UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	1	MUNDIAL	R\$ 29,99	R\$ 29,99
2	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxC).	18	VIGOR	R\$ 99,80	R\$ 1.796,40
3	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5x45cm.	175	IRONTE	R\$ 31,89	R\$ 5.580,75
4	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	9	BOLIVAZOTTI	R\$ 29,88	R\$ 268,92
5	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	5	PLEION	R\$ 22,98	R\$ 114,90
6	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazados, com capacidade para 50 litros, cor branca.	16	DTR	R\$ 42,99	R\$ 687,84

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	6	BRINOX	R\$ 10,20	R\$ 61,20
8	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	462	BRINOX	R\$ 1,10	R\$ 508,20
9	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	630	BRINOX	R\$ 2,55	R\$ 1.606,50
10	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	270	BRINOX	R\$ 2,24	R\$ 604,80
11	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	5	BRINOX	R\$ 10,05	R\$ 50,25
12	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	1	JS	R\$ 113,90	R\$ 113,90
13	Dispenser para sabonete líquido em plástico	6	-	R\$ 17,00	R\$ 102,00
14	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras, esmaltado em pintura epóxi. Medidas aproximadas: 30 x 25 cm.	4	-	R\$ 65,00	R\$ 260,00



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



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
15	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	4	BRINOX	R\$ 8,95	R\$ 35,80
16	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	3	BRINOX	R\$ 14,40	R\$ 43,20
17	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em atileno branco.	2	TRAMONTINA	R\$ 19,89	R\$ 39,78
18	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em atileno branco.	1	BRINOX	R\$ 29,89	R\$ 29,89
19	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em atileno branco.	1	HERCULES	R\$ 26,00	R\$ 26,00
20	Faca de mesa, em aço inox, medindo 104mm de comprimento da lâmina e 212mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0mm, com cabo em aço inox.	364	BRINOX	R\$ 3,49	R\$ 1.270,36

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
21	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo mesa e sobremesa.	732	TRAMONTINA / BRINOX	R\$ 2,66	R\$ 1.947,12
22	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	2	FUNILARTE	R\$ 295,00	R\$ 590,00
23	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.	5	-	R\$ 152,70	R\$ 763,50
24	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	17	SIMONAGGIO	R\$ 7,85	R\$ 133,45
25	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm (ExLxA).	3	PRONYL	R\$ 50,00	R\$ 150,00
26	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm (ExLxA).	4	PRONYL	R\$ 199,00	R\$ 796,00
VALOR TOTAL				R\$ 17.610,75	



APÊNDICE IV DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO - CAFÉ DA MANHÃ (PRATO FEITO)

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ						
COMPONENTE		DIA DA SEMANA				
		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDA	Opção 1	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro	Café Puro
	Opção 2	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro	Leite Puro
	Opção 3	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite	Café com Leite
	Opção 4	Leite com achocolatado	Leite com achocolatado	Leite com achocolatado	Leite com achocolatado	Leite com achocolatado
	Opção 5	Chá de Camomila	Chá de Erva Doce	Chá de Hortelã	Chá de Erva Cidreira	Chá de Morango
	Opção 6	Leite Vegetal	Leite Vegetal	Leite Vegetal	Leite Vegetal	Leite Vegetal
LANCHE	Opção 1	Pão Francês com Manteiga ou Margarina	Pão Francês com Manteiga ou Margarina	Pão Francês com Manteiga ou Margarina	Pão Francês com Manteiga ou Margarina	Pão Francês com Manteiga ou Margarina
	Opção 2	Pão Francês com Manteiga ou Margarina + Sequilhos	Pão Francês com Manteiga ou Margarina + Bolacha Água e Sal	Pão Francês com Manteiga ou Margarina + Rosquinha de Coco	Pão Francês com Manteiga ou Margarina + Torrada com Manteiga e Orégano	Pão Francês com Manteiga ou Margarina + Bolacha Amanteigada
FRUTA		Mamão	Laranja	Banana	Maçã	Melancia

(continua...)



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



DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO
ALMOÇO E JANTAR

(continuação)

REFEIÇÃO: ALMOÇO OU JANTAR						
COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
	Repolho	Acelga	Couve	Mix de Folhas	Rúcula	Repolho Roxo
	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 Milanesa ou Quibe Assado (Bovino)	Carne de Panela	Pernil Assado ou Ovo Mexido	Filé de Frango Grelhado
PRATO VEGETARIANO	Lasanha de Berinjela	Soja ao Shoyu com Legumes	Quibe Assado com Queijo	Omelete de Legumes	Escondidinho de Proteína de Soja	Abobrinha Recheada
GUARNIÇÃO	Abóbora Madura	Macarrão ao Sugo	Batata Corada	Moranga Refogada	Jardineira de Legumes	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



APÊNDICE V DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ				
COMPONENTES		OPÇÕES	PORÇÃO / 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	Leite de Vaca Integral Sem Lactose Puro	1	300 mL
	Opção 4	Café com Leite sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 5	Leite com Achocolatado	1	300 mL
	Opção 6	Chá de Plantas ou Frutas (infusão) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 7	Bebida Vegetal a Base de Leguminosas, Coco ou Oleaginosas (original ou sabores)	1	300 mL
LANCHES	Opção 1	Pão tipo "Francês"	1	2 unidades de 50 gramas cada
	Opção 2	Pão tipo "Francês" + Bolachas/Biscoitos/Torradas	1	1 unidade de pão de 50 gramas + 1 porção (mínimo 50 gramas)
FRUTA		Fruta <i>in natura</i> em adequado grau de maturação para consumo (nem verde nem passada)	1	80 a 100 gramas
ACESSÓRIOS		Açúcar Cristal ou Refinado	Livre	Consumo
		Achocolatado em Pó	Livre	Consumo
		Adoçante Líquido ou em Pó	Livre	Consumo
		Manteiga de primeira qualidade com sal, sem gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais	Livre	Consumo
		Margarina com sal, sem gorduras "trans"	Livre	Consumo

(continua...)



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



COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ

(continuação)

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 com ou sem lactose deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitida utilização de bebidas lácteas ou leite em pó; o mesmo se aplica para a bebida vegetal.
4. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.
5. O sabor do chá utilizado não poderá ser repetido durante a mesma semana.
6. 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, ficando a critério da Contratada incrementar com outras opções, sem aumento de custo.
7. O tipo de bolacha / biscoito não poderá ser repetido em 15 dias.
8. Deverá ser disponibilizado diariamente as opções de manteiga e margarina para o usuário escolher a opção de sua preferência.
9. A fruta do café da manhã não poderá ser repetida durante a mesma semana.
10. A fruta do café da manhã não poderá ser repetida no almoço e no jantar do mesmo dia.
11. A porção de frutas corresponde ao peso sem casca, em caso de frutas cuja casca não seja comestível.
12. As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.



APÊNDICE VI DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
SALADA	Alface	1	30 gramas
	Vegetal Folhoso Cru	1	30 gramas
	Legume Cru	1	70 gramas
	Legumes Cozidos ou Assados	1	70 gramas
PRATO PRINCIPAL	Opção 1: Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1	100 gramas
	Opção 2: Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1	100 gramas, no mínimo (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	1	150 gramas
	Arroz Integral, longo, fino, Tipo 1	1	150 gramas
	Feijão carioquinha, Tipo 1	1	70 gramas
SOBREMESA	Frutas frescas <i>in natura</i> ou doce	1	80 a 100 gramas
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

(continua...)



COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

(continuação)

OBSERVAÇÕES:

1. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.
2. Sempre deverão ser oferecidas as quatro opções de salada, podendo os usuários consumir todas as opções diariamente, sendo a opção Alface fixa todos os dias.
3. Cada tipo de salada só poderá ser repetido, no máximo, duas vezes por semana em cada refeição, não sendo permitida a utilização de folhosos amargos, 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. Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas UMA das opções.
6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, steaks e empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.
7. 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 almoço do dia anterior nem do dia seguinte;
 - a carne do jantar de hoje não seja do mesmo tipo do jantar 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.
8. O uso de carne moída deverá ser restrito a uma vez por semana em cada refeição.
9. 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.
10. A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de ossos, caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
11. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição, sendo que essa nesse dia não poderá conter ovos ou leite.
12. 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, além da opção sem carnes.
13. A 2ª opção de prato principal com carne que se refere o item anterior, deverá seguir a seguinte frequência: o tipo de carne utilizado na opção (bovina e frango nas suas diversas formas de preparo) não poderá ser repetido em 15 dias como opção; também podem ser servidas como opção alternativas como hambúrguer bovino ou de frango caseiros, quibes enriquecidos com carnes, preparações a base de ovos (omeletes, ovos mexidos...), linguiças de carnes, que também não poderão ser repetidas em 15 dias. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.
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. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.
15. Uma vez por semana (em cada refeição) a guarnição poderá ser macarrão de diversos tipos e molhos, farofa enriquecida com, no mínimo, 3 ingredientes além da farinha e temperos ou polenta ao molho; 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 suína), frango ou peixe, deverá ser oferecida uma opção do componente para vegetarianos.



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



- 17.** O cardápio da guarnição, prato ovolactovegetariano e o prato principal não podem se repetir (mesma receita e forma de preparo) durante o mês na mesma refeição.
- 18.** Os legumes oferecidos na salada não podem ser os mesmos da guarnição e prato vegetariano no mesmo dia.
- 19.** As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana em cada refeição.
- 20.** Diariamente devem ser oferecidas as duas opções de arroz para escolha do cliente.
- 21.** 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; não podendo ser repetida a mesma opção durante o mês na mesma refeição.
- 22.** No dia que for oferecido doce como sobremesa, deverá ser disponibilizado também algum tipo de fruta, devendo a pessoa escolher entre o doce ou a fruta.
- 23.** Uma vez por semana a sobremesa distribuída poderá 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.
- 24.** 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.
- 25.** A fruta não poderá ser repetida na mesma refeição durante a semana.
- 26.** As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.
- 27.** Fica facultado à empresa oferecer mais opções de molhos para saladas, além das opções exigidas em contrato.



APÊNDICE VII DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

TIPOS DE PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

TIPO DE PRATO PROTEICO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
OPÇÃO 1 – PROTEÍNA ANIMAL			
CARNE BOVINA	Coxão mole, lagarto, patinho, alcatra, filé, contra-filé, peito, miolo de alcatra, acém, fraldinha	100 gramas	2 a 3 vezes por semana
CARNE SUÍNA	Lombo, pernil, costelinha, bisteca	100 gramas, retirados os ossos quando for o caso	1 vez por semana
AVES	Peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango	100 gramas, retirados os ossos e peles quando for o caso	1 a 2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	100 gramas, retirados os espinhos e cartilagens quando for o caso	2 a 4 vezes por mês
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, strogonoff, 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 (tofu, queijo, ricota, cogumelos ou legumes)	Variável – Observação 6	1 a 3 vezes por semana

(continua...)



TIPOS DE PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

(continuação)

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.



APÊNDICE VIII DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

**PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA
LISTA DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS**



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 1 – EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Área externa: ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores					
Área interna: ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores					
Pisos: livre de buracos; em perfeitas condições de limpeza; sem acúmulo de resíduos					
Piso do refeitório: quando necessário, higienizado durante as refeições					
Tetos e paredes: livre de bolor e descascamentos; em perfeitas condições de limpeza					
Portas e janelas: em perfeitas condições de limpeza					
Luminárias, ralos, grelhas e telas: bom estado de conservação e limpeza					
Depósito de material de limpeza (DML) em funcionamento					
Materiais de limpeza e substâncias perigosas armazenados no DML					
Ventilação e iluminação adequadas					
Ausência de vetores e pragas ou evidências de sua presença					
Higienização das instalações	Funcionário responsável específico para este fim				
	Disponibilidade de produtos e materiais necessários				
	Higienização sempre com água ou pano úmido (não varrer a seco)				
	Em perfeitas condições de limpeza				
Instalações sanitárias e vestiários dos manipuladores	Separados por sexo, com chuveiros e armários				
	Em perfeitas condições de limpeza e organização				
	Com sabonete líquido, inodoro e antisséptico				
	Com toalha de papel e papel higiênico e lixeiras com pedal				
Instalações sanitárias dos usuários	Separados por sexo, servidos de água corrente				
	Em perfeitas condições de higiene e limpeza				
	Com sabonete líquido, papel toalha e higiênico e lixeiras com pedal				
Lavatórios na área de produção e entrada	Em perfeitas condições de higiene e limpeza				
	Com sabonete líquido, inodoro e antisséptico				
	Com toalha de papel e lixeiras com pedal				
Manejo do lixo	Ausência de lixo nas bancadas e no chão				
	Acondicionados em recipientes limpos com saco plástico				
	Recipientes com tampa acionada por pedal				
	Retirados diariamente, quantas vezes forem necessárias				
	Lixo acondicionado em ambiente refrigerado (<10°C) até o descarte				



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



PONTUAÇÃO PARCIAL (30%)			
-------------------------	--	--	--

OBSERVAÇÕES:

Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não



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



PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA
LISTA DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 2 – EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Equipamentos em desuso cobertos por proteção transparente e resistente					
Equipamentos em geral: em perfeitas condições de limpeza					
Equipamentos e utensílios armazenados de forma ordenada e protegidos					
Fogão e coifa em perfeitas condições de limpeza					
Utensílios para produção: em perfeitas condições de limpeza					
Utensílios para o refeitório: em perfeitas condições de limpeza					
Bandejas: com boa aparência, secas, sem manchas e limpas					
Bancadas: em perfeitas condições de limpeza e organização					
Mesas e cadeiras: em perfeitas condições de limpeza					
Mesas higienizadas durante o horários das refeições					
Balcões de distribuição: sempre limpos durante as refeições e temperatura adequada					
Desinfecção com solução clorada ou álcool 70%					
Agilidade na retirada dos utensílios de mesa já utilizados					
Máquina de lavar louças – lavagem: 55 a 65°C; enxágue: 80 a 90°C					
Câmaras de resfriamento e congelamento ou geladeiras	Com termômetro externo e registro diário da temperatura				
	Higienização mínima semanal registrada				
PONTUAÇÃO PARCIAL (16%)					
BLOCO 3 – TRANSPORTE DE REFEIÇÕES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Transporte das refeições em veículo fechado e recipientes hermeticamente fechados					
Alimentos refrigerados até 7°C e quentes em temperatura maior que 65°C					
Ausência de substâncias contaminantes em contato com os alimentos e utensílios					
Carroceria transportando apenas alimentos e utensílios da refeição					
PONTUAÇÃO PARCIAL (4%)					



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



OBSERVAÇÕES:

Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não



**PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA LISTA
DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS**



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA N°: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 4 – MANIPULADORES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Uniformes	De cor clara e em adequadas condições de higiene				
	Calça comprida, camiseta c/manga, sapato fechado e antiderrapante				
	Cabelos protegidos por gorro ou touca				
Asseio pessoal	Unhas curtas, limpas e sem esmalte				
	Sem a presença de adornos (anel, pulseira, relógio, corrente, brincos)				
	Barba aparada				
Higiene das mãos	Mãos constantemente limpas				
	Frequência correta de higienização				
	Disponibilidade de produtos (sabonete líquido, inodoro e antisséptico)				
	Higienização em local adequado				
Evita-se o ato de falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos					
Evita-se o ato de comer e beber durante a produção					
Funcionário fuma fora das dependências da unidade					
Funcionário que manipula dinheiro, não manipula alimentos					
Ausência de afecções cutâneas, feridas e cortes					
Ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrintestinais e oculares					
Utilização de equipamentos de proteção individual (botas, capas)					
PONTUAÇÃO PARCIAL (17%)					



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



OBSERVAÇÕES:

Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não



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



PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA
LISTA DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 5 – PRODUÇÃO DA REFEIÇÃO		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Recepção da matéria-prima	Em local protegido e isolado				
	Existe verificação da data de validade na recepção				
	Controle de temperatura no recebimento registrado				
	Fornecedores autorizados e embalagens rotuladas e íntegras				
	Avaliação sensorial: cor, odor e aspecto normais				
	Pré-higienização realizada em local adequado e isolado				
	Veículo de transporte em adequadas condições de higiene				
	Alimento transportado em condições adequadas de refrigeração				
Armazenamento (estoque e câmaras frias)	Embalagens plásticas fechadas e identificadas				
	Prazo de validade respeitado				
	Alimento fracionado transferido p/ recipiente fechado e identificado				
	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo				
	Alimentos armazenados sobre estrados ou prateleiras adequados				
	Local de armazenamento organizado e limpo				
	Ausência de caixas de papelão e de madeira				
Controle de temperatura	Câmara de congelamento: abaixo de -12°C				
	Câmara de resfriamento e geladeira: até 4°C				
	Balcão aquecido e estufa: acima de 70°C (água entre 80 e 90°C)				
Produção	Manipulação de carnes fora de refrigeração por no máx 30 minutos				
	Alimentos seguem para a área de cocção apenas após higienização				
	Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores				
	Controle de temperatura no pré-preparo e preparo registrado				
	Desinfecção de hortifriti com solução clorada por 15 minutos				
	Descongelamento refrigerado ou em água corrente				
Distribuição do produto final	Cor, odor, sabor, consistência e aspectos sem alteração				
	Suco preparado com água filtrada ou mineral				
	Alimentos expostos protegidos de contaminação externa				
	Curto tempo de exposição no balcão (menor que 30 minutos)				
	Retirada diária de amostras conservadas por 72 horas				
	Controle de temperatura na distribuição				



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



(balcões)	Troca diária de água nos balcões				
	Eliminação de sobras do balcão				
	Funcionário do porcionamento com touca e máscara (troca em 30')				
PONTUAÇÃO PARCIAL (33%)					
OBSERVAÇÕES:					

Legenda: SIM – apenas quando houver 100% de conformidade do item; N.A. - Não se aplica; N.O. - Não



PRACE - NÚCLEO DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA
LISTA DE VERIFICAÇÃO DIÁRIA DE BOAS PRÁTICAS



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		FICHA Nº: _____		DATA: ____ / ____ / ____	
BLOCO 6 – EXECUÇÃO DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Cardápio enviado para aprovação pela Comissão com 30 dias de antecedência					
Cardápio semanal fixado na entrada do restaurante, assinado por nutricionista					
Valor calórico de cada porção divulgada no balcão de distribuição					
Disponibilização de 3 tipos de salada para serem servidas à vontade					
Cardápio praticado conforme aprovado pela Comissão de Fiscalização					
Tabela de preços fixada na entrada em local visível					
Ferramenta de opinião diária disponível na saída					
Horários de funcionamento respeitados: café da manhã, almoço e jantar					
Quantidade do prato principal (carnes) servido conforme o padrão (mínimo 100 gramas)					
Quantidades adequadas de alimento até o último usuário					
Mesmo cardápio oferecido do início ao fim da refeição					
Agilidade na distribuição e reposição e cordialidade no atendimento ao cliente					
Disponibilização de itens no balcão de distribuição	Molho para salada – 2 tipos				
	Molho vinagrete				
	Molho de pimenta				
	Vinagre				
	Farinha de milho				
	Azeite				
	Sal				
	Guardanapo				
PONTUAÇÃO PARCIAL (20)					
OBSERVAÇÕES:					
AVALIAÇÃO FINAL					



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



BLOCO 1 – Edificações e instalações (0 a 30 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 2 – Equipamentos, móveis e utensílios (0 a 16 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 3 – Transporte de refeições (0 a 4 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 4 – Manipuladores (0 a 17 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 5 – Produção da refeição (0 a 33 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: _____
BLOCO 6 – Execução do contrato (0 a 20 pts):	_____ pontos	_____ %	Classificação: (Cada resposta afirmativa – SIM – equivale a 1 (um) ponto para a avaliação final)

PONTUAÇÃO FINAL:

PARTE 1 – Blocos 1 a 5 (0 a 100 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____

PARTE 2 – Blocos 6 (0 a 20 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____

AVALIAÇÃO GLOBAL (0 a 120 pts): _____ pontos _____ % **CLASSIFICAÇÃO FINAL:** _____

CLASSIFICAÇÃO CONFORME CONTRATO

ÓTIMO: 90 a 100% **BOM:** 70 a 89% **REGULAR:** 50 a 69% **SOFRÍVEL:** menor que 50%



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



APÊNDICE IX DO ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

CHECK-LIST		Data / Horário			
		1ª sem	2ª sem	3ª sem	4ª sem
UNIDADE: _____		MÊS: _____		ANO: _____	
Exigências Contratuais	Entrega de documentação em dia				
	Comprovação de pagamento das GRUs em dia				
	Horários de funcionamento respeitados				
	Fornecimento mínimo de produtos				
	Preços conforme o máximo permitido				
	Tabela de preços completa fixada em local visível				
	Treinamentos de funcionários em dia				
	Ausência de reclamações por e-mail ou ouvidoria				
	Documentação dos funcionários em dia (CTPS, pagamento)				
	Irregularidades corrigidas dentro do prazo adequado				
Edificações e Instalações	Área interna e externa: ausência de lixo, objetos em desuso, animais				
	Pisos: limpos, sem água acumulada e ralos fechados				
	Paredes e tetos: ausência de goteiras, umidade, bolores, infiltrações				
	Portas e janelas: limpas, em adequado estado de conservação				
	Lâmpadas: limpas e com proteção contra queda e explosão				
	Ventilação: ausência de vapores, fumaça, gordura				
	Iluminação adequada, sem lâmpadas queimadas				
	Materiais de limpeza e substâncias perigosas armazenados no DML				
	Ausência de vetores e pragas ou evidências de sua presença				
Equipamentos e Utensílios	Mesas e cadeiras em perfeitas condições de higiene				
	Equipamentos e utensílios em perfeitas condições de limpeza				
	Utensílios dos clientes higienizados todas as vezes após o uso				
	Estufas: sempre limpas e temperatura adequada				
	Refrigeradores e freezers: sempre limpos e temperatura adequada				
	Ausência de panos não descartáveis para secar equip. e utensílios				



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



Manejo do Lixo	Ausência de lixo nas bancadas e no chão				
	Acondicionados em recipientes limpos, c/ tampa acionada por pedal				
	Retirados diariamente, quantas vezes forem necessárias				
Manipulador de Alimentos	Uniforme limpo e completo				
	Unhas curtas e sem esmalte, sem adornos, sem barba				
	Frequência adequada de higienização das mãos				
	Disponibilidade de sabonete líquido antisséptico				
	Papel toalha descartável não reciclado para secagem das mãos				
	Descarte do papel toalha em lixeira com tampa acionada por pedal				
	Funcionário que manipula dinheiro, não manipula alimentos				
	Manipulador sem patologias, lesões ou infecções incompatíveis				
	Presença de cartaz orientando higienização de mãos				
Higienização	Remoção de sujidades com água ou pano úmido (não varrer a seco)				
	Lavagem com água e sabão ou detergente				
	Desinfecção química ou no vapor, após o enxágue				
Recepção e Armazenamento	Prazo de validade verificado e respeitado				
	Embalagens plásticas recebidas fechadas e identificadas				
	Controle de temperatura dos alimentos refrigerados e congelados				
	Alimentos armazenados sob temperatura adequada				
	Alimento fracionado transferido p/ recipiente fechado e identificado				
	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo				
	Alimentos armazenados sobre estrados ou prateleiras adequados				
	Local de armazenamento organizado e limpo				
	Ausência de caixas de papelão e de madeira				
Pré-Preparo e Preparo dos Alimentos	Descongelamento em temperatura adequada				
	Desinfecção de hortifruti em solução clorada				
	Presença de cartaz orientando a desinfecção de alimentos				
	Não identificado risco de contaminação cruzada				
	Manipulação de carnes e recheios sob controle de tempo x temperat.				
	Alimentos protegidos de contaminação externa na produção				
Distribuição das Preparações	Cor, odor, sabor, consistência e aspectos sem alteração				
	Suco preparado com água filtrada ou mineral				
	Alimentos prontos protegidos de contaminação externa				
	Controle de temperatura na distribuição				
	Observados os critérios de exposição (tempo x temperatura)				
PONTUAÇÃO (60 pts)					
OBSERVAÇÕES					



Comprovação de Fiscalização	Rubrica do Fiscal				
	Rubrica do Funcionário da Lanchonete				
AValiação Final					
¹AValiação Mensal Média: _____ pontos				Responsável pelas fiscalizações: Nome Completo: _____ _____ Assinatura: _____	
1ª semana: _____ pontos		2ª semana: _____ pontos			
3ª semana: _____ pontos		4ª semana: _____ pontos			
PERCENTUAL MENSAL MÉDIO DE CONFORMIDADE: _____ %					
CLASSIFICAÇÃO MENSAL FINAL: _____					
¹ Descontar da pontuação total 1 ponto para cada resposta negativa – NÃO.					
CLASSIFICAÇÃO CONFORME CONTRATO					
ÓTIMO: 90 a 100 %		BOM: 70 a 89 %		REGULAR: 50 a 69 %	
SOFRÍVEL: menor que 50%					
LEGENDA					
S: SIM (apenas quando houver 100% de conformidade do item)					
N: NÃO		N.A.: Não se aplica		N.O.: Não observado	



APÊNDICE X DO ANEXO I
ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO
PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

GRUPO 1					
Item	Descrição	UN	Quantidade	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Cotações com fornecedores de Poços de Caldas – MG)*	Valor Total R\$
Item 1	Café da manhã	un	12.720	R\$ 7,30	R\$ 92.856,00
Item 2	Almoço / Jantar	un	25.440	R\$ 19,50	R\$ 496.080,00
VALOR DO GRUPO					R\$ 588.936,00

Valor Total Estimado é de R\$588.936,00 (quinhentos e oitenta e oito mil novecentos e trinta e seis reais)



APÊNDICE XI DO ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Número do processo: [23087.014131/2023-61](#).

2. EQUIPE DE EXECUÇÃO

Servidores da área Requisitante/Técnica: Cláudia Gomes e Gunther Brucha

3. DIRETRIZES DE NORTEARÃO ESTE ETP

O presente ETP tem amparo legal na Lei nº 14.133/2021, na Lei Complementar 123/2006, 147/2014 e 155/2016, no Decreto nº 11.462/2023, na IN SEGES Nº 58, de 8 de agosto de 2022, no Decreto Presidencial nº 7.234, de 19 de julho de 2010, na Resolução Nº 1, de 19 de abril de 2023, bem como nas demais legislações específicas.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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

Considerando a Resolução Nº 1, de 19 de abril de 2023, do Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG, que regulamenta o Programa de Assistência Prioritária no âmbito da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (Prace);

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;

Considerando que os discentes em vulnerabilidade socioeconômica, devidamente comprovada pela PRACE, necessitam de auxílio-alimentação e que a lanchonete terá por objetivo principal garantir ao discente uma alimentação nutricionalmente adequada e segura em relação às condições higiênico-sanitárias;

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

Considerando o resultado **deserto** do Pregão Eletrônico nº 17/2023, e que os discentes em vulnerabilidade socioeconômica não podem ficar sem uma alimentação de qualidade;

Considerando a distância do Campus Avançado de Poços de Caldas em relação a bons locais de oferta de alimentação na cidade e a dificuldade de acesso dos discentes a esses locais;

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 **Poços de Caldas – MG**.



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



5. ÁREA REQUISITANTE

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis e Diretoria do Campus Poços de Caldas.

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As refeições de café da manhã, almoço e jantar, deverão ser fornecidas conforme as especificidades e condições de execução constantes no 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.

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/esgoto, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

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

O prazo de vigência do contrato é de **12 (doze meses)**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 106, da Lei 14.133 de 2021.

O início da prestação de serviço está programado para dia **16 de outubro de 2023** ou deverá acontecer em até **10 (dez)** dias úteis, contados após assinatura do contrato.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a descrição da necessidade, item 1 deste ETP, não vislumbramos outra alternativa senão a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento à comunidade acadêmica da UNIFAL-MG, em **Poços de Caldas – MG**.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A descrição da solução como um todo abrange a contratação de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da **montagem e administração da lanchonete universitária**, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar na modalidade prato feito**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

O quantitativo anual estimado para cada refeição:

53x2=106 refeições diárias

O que significam 2.120 mensais

O que resulta em 25.440 refeições anuais

É café da manhã



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



53 cafés diários

o que significam 1.060 mensais

O que resulta em 12.720 cafés anuais

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA – PRATO FEITO		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Cotações com fornecedores de Poços de Caldas – MG)*
Item 1	Café da manhã	R\$ 7,30
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 19,50
VALOR DO GRUPO		R\$ 26,80

Valor Total Estimado é de R\$588.936,00 (quinhentos e oitenta e oito mil novecentos e trinta e seis reais), considerando o quantitativo informado neste documento.

Foram utilizados duas cotações com fornecedores para todos os itens e pesquisa através da Planilha do Banco de Preços para composição dos preços.

11. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, conforme regras previstas no contrato.

A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato.

No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A licitação será realizada por grupo considerando: ser técnica e economicamente viável; a fim de que não haja prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala; e, ainda, por haver melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações/aquisições correlatas.

14. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO



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



A referida contratação será inserida no Plano de Contratações Anuais (PCA) e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

15. RESULTADOS PRETENDIDOS

Assegurar uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local.

16. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Abertura de processo com a solicitação de contratação dos serviços supracitados com a capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema objeto da contratação;

Definição de planos de trabalho com vista à boa execução contratual;

Acompanhamento das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os serviços prestados pela Contratada deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos.

Deverão ser observadas no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes na **IN 01/2010, no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU 4ª edição, atualizada**, e demais normas específicas.

Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento à variedade mínima de itens estipulada e aos preços máximos autorizados.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante IN SEGES N° 58, de 8 de agosto de 2022.

Cláudia Gomes

Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis

Gunther Brucha

Diretor do *Campus* Poços de Caldas



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA

(PAPEL TIMBRADO OPCIONAL)

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

PROCESSO Nº _____

_____ (Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, DECLARA se comprometer com a responsabilidade sustentabilidade ambiental, social e econômica, bem como com a adesão às normas que vierem a ser estabelecidas, de acordo com a legislação vigente e os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 01/10, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Em, _____ de _____ de 202__.



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE / NOME DO PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ e-mail:

FONE:.....

REPRESENTANTE LEGAL:

(REPRESENTANTE LEGAL SOMENTE PARA EMPRESA)

Detalhamento dos Itens

Item	Descrição	UN	Qtde Licitada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$



ANEXO IV

TERMO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO 054/2023



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS

CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE INFORMAÇÕES (SEI)

Unidade solicitante da UNIFAL-MG:	
Motivo do cadastro:	
Nome completo e sem abreviaturas:	
Registro Geral (Identidade):	Órgão Expedidor:
CPF:	Telefones com DDD: ()
Endereço eletrônico (E-mail):	

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

Declaro aceitar os termos e condições que regem o processo administrativo eletrônico, previstos no Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login e senha) e tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração de responsabilidade civil, penal e administrativa.

Declaro, ainda, que o endereço informado referente ao meu domicílio é verdadeiro e que são de minha exclusiva responsabilidade:



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



- I - o **sigilo da senha de acesso**, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;
- II - a **conformidade entre os dados informados** no formulário eletrônico de petição e os constantes do documento protocolizado, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e a anexação dos documentos essenciais e complementares;
- III - a **confeção da petição e dos documentos digitais** em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;
- IV - a **conservação dos originais em papel de documentos digitalizados** enviados por meio de petição eletrônica até que decaia o direito da Administração Pública de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados ao Ministério do Planejamento para qualquer tipo de conferência;
- V - a **verificação**, por meio do recibo eletrônico de protocolo, do recebimento dos documentos transmitidos eletronicamente;
- VI - a realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre a Universidade Federal de Alfenas, o usuário ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause dano relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;
- VII - a observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI, considerando-se tempestivos os atos praticados até as 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília/DF, independente do fuso horário em que se encontra o usuário externo;
- VIII - a **consulta periódica ao SEI** ou ao sistema por meio do qual efetivou o petição eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;
- IX - as condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas; e
- X - a **observância dos períodos de manutenção programada**, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

Para que este Cadastro seja analisado e, se for o caso, aprovado, o usuário deverá apresentar pessoalmente na Seção de Protocolo da Universidade Federal de Alfenas com o Registro Geral (Identidade) e CPF (**original e cópia para fins de autenticação administrativa**), acompanhado do original do presente Termo assinado.

Atenção: Alternativamente, poderão ser entregues por terceiro ou enviados por correio as cópias autenticadas e o presente Termo com reconhecimento de firma em cartório.



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



Endereço:

Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG Seção de Protocolo (Sala O-300A)
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 Centro
CEP 37.130-001 – Alfenas/MG

_____, _____ de _____ de _____ .
Cidade/UF

Assinatura do Usuário



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, - Bairro centro, Alfenas/MG, CEP 37130-001
Telefone: (35) 3701-9074, 3701-9075 e Fax: @fax_unidade@ - http://www.unifal-mg.edu.br

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 23087.014131/2023-61

*** MINUTA DE DOCUMENTO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS SEM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA**

Unidade Gestora: 153028

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG** E A EMPRESA **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, de acordo com Lei 11.154, de 29 de julho de 2005, publicada no DOU de 1º-8-2005, com sede na cidade de Alfenas, Estado de Minas Gerais, CEP 37.130-000, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, inscrita no CNPJ sob o n.º 17.879.859/0001-15, neste ato representada pelo

[REDAZIDA], doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa a **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**, inscrita no CNPJ sob o nº **[digite aqui o nº do CNPJ]**, com sede na **[digite aqui nome da rua/avenida, nº, apto, bairro]**, cidade **[digite aqui o nome da cidade]**, estado **[digite aqui a sigla do estado]**, CEP **[digite aqui o CEP da rua/cidade]**, neste ato representada por **[digite aqui o nome do representante]**, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 23087.014131/2023-61 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 54/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (ART. 92, I E II)

1.1. O objeto do presente instrumento é 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 montagem e administração da lanchonete universitária, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar na modalidade prato feito, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas -UNIFAL-MG, no Campus Avançado em Poços de Caldas - MG, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	---------------	-------------------	------------	----------------	-------------

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Café da manhã	unid	12.720		
2	Refeições (almoço e jantar)	unid.	25.440		
VALOR TOTAL					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (ART. 92, IV, VII E XVIII)**

Condições de execução

3.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo e preparo das refeições, bem como dos demais itens a serem comercializados no local, deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA nas dependências da Lanchonete Universitária, localizada no Prédio “D” (leia-se: dê) da UNIFAL-MG, no **Campus Avançado de Poços de Caldas**, situado à Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 (BR 267, Km 533), Cidade Universitária – Poços de Caldas – MG.

3.2. 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.

Horário mínimo de funcionamento da lanchonete universitária

3.3. Durante o período letivo, incluindo o período de provas finais, o funcionamento da lanchonete deverá ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, das 7h30 às 21h30min;

3.4. Aos sábados das 8h às 13h, caso solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 24 horas;

3.5. Durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período de 8h às 17h, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus juntamente com a Comissão de Fiscalização;

3.6. Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado anualmente no site da UNIFAL-MG, conforme link a seguir: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>.

3.7. Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA será comunicada pela Direção do campus para que disponibilize os serviços da lanchonete.

Horário mínimo de distribuição das refeições modalidade prato feito:

3.8. As refeições da modalidade prato feito deverão ser distribuídas respeitando-se, no mínimo, os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horários de Distribuição	Dias da Semana
Café da Manhã	07h30 às 09h50	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	11h00 às 13h30	De 2ª-feira a 6ª-feira
Jantar	18h00 às 21h15	De 2ª-feira a 6ª-feira

3.9. Aos **sábados**, o almoço será servido em horário reduzido, a saber de **11h30 às 13h00**, caso solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 24 horas e garantia de, no mínimo, 30 (trinta) refeições;

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

3.11. Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), o horário de distribuição das refeições na modalidade prato feito poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a Direção do Campus e a PRACE.

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

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

Público alvo

3.14. Servidores (professores e técnicos), colaboradores, prestadores de serviços, alunos e visitantes que frequentam a Universidade nos períodos matutino, vespertino e noturno.

3.15. Aos sábados e em períodos de férias e recessos acadêmicos o número de usuários é reduzido.

3.16. A CONTRATADA deverá disponibilizar até 10 refeições por dia como cortesia para filhos de discentes assistidos pelo Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG. As crianças, objeto dessa cortesia, deverão ser menores de 6 anos e estarem na companhia do pai ou mãe, beneficiário do auxílio. A PRACE manterá junto à CONTRATADA a lista atualizada de discentes cujos filhos poderão usufruir da cortesia.

Do recebimento

3.17. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias úteis, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

3.17.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

3.17.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

3.17.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

3.17.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

3.18. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

3.18.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

3.18.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

3.18.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

3.18.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.19. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

3.20. O serviço será recebido definitivamente, pelo requisitante, após o decurso do prazo de observação ou vistoria da quantidade e qualidade dos serviços executados fornecidos que comprove a adequação do objeto aos termos exigidos, mediante emissão de Termo de Recebimento Definitivo, obedecendo os seguintes procedimentos:

3.20.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

3.20.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

3.20.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

3.20.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

3.20.5. Enviar a documentação pertinente a Pró-Reitoria de Administração e Finanças para procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

3.21. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

3.22. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

3.23. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

3.24. Será recebido somente nas condições exigidas pelo Edital e seus anexos.

Da Gestão do Contrato

3.25. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

3.26. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

3.27. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

3.28. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.29. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.30. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

3.31. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

3.31.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a

regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

3.31.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

3.31.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

3.31.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

3.31.5. O fiscal técnico do contrato comunicará o gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

3.32. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

3.32.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

3.33. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

3.33.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

3.33.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

3.33.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

3.33.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

3.34. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

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

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

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

3.35.4. Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com a lista mínima de produtos e preço máximo estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

3.35.5. Emitir mensalmente documento de controle da qualidade dos serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONTRATADA.

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

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

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

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

3.38. O representante da CONTRATANTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

3.39. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

3.40. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

3.41. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Verificação de Boas Práticas e Execução Contratual, conforme modelo a ser entregue no início da execução dos serviços, para aferição da qualidade da prestação dos serviços. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70% (setenta por cento) será aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. A mesma pena será aplicada caso a CONTRATADA:

a) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

3.41.1. Caso haja reincidência na mesma conduta a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato e aplicar as sanções previstas em razão de inexecução parcial do contrato.

3.42. 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, será aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA

para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. Caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

3.42.1. 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.

3.43. A utilização do instrumento citado no item 3.41. não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

3.44. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

3.45. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

3.46. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

3.47. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

3.48. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

3.49. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

3.50. A fiscalização de que trata estas cláusulas não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

3.51. O fiscal técnico poderá sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

3.52. As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Instrumento convocatório.

3.53. A nutricionista da CONTRATANTE não será Responsável Técnica pelos serviços exercidos pela CONTRATADA em nenhum momento durante a execução do contrato.

4. **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (ART. 92, V)**

5.1. O valor estimativo do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....) [digite aqui o valor numérico e por extenso].

5.2. 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.

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

6. CLÁUSULA SEXTA – DA CONCESSÃO

6.1. O valor mensal mínimo para objeto da Concessão, será de **R\$ 1.004,73 (um mil quatro reais e setenta e três centavos)**.

6.2. Para os primeiros 12 (doze) meses de contrato, esta concessão será não onerosa, ou seja, não haverá cobrança de valores de modo a fomentar a implantação no campus;

6.2.1. Ficará a critério da Administração prorrogar tal fomento após análise;

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

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

6.5. O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 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.

7. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (ART. 92, V E VI)

Liquidação

7.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.3. O documento Fiscal terá que ser emitido obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo documento Fiscal emitido com outro CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou matriz;

7.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF;

Prazo de pagamento

7.11. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.12. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC de correção monetária.

7.13. Poderá ser deduzido do documento Fiscal o valor de multa aplicada;

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

Forma de pagamento

7.15. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.16. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.17.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.18. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de

comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. **CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE (ART. 92, V)**

- 8.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da assinatura do contrato.
- 8.2. O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 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.
- 8.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.4. 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.
- 8.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 8.6. 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.
- 8.7. 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.
- 8.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. **CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

- 9.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de **5% (cinco por cento) do valor contratual**, conforme regras previstas no contrato.
- 9.2. A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.
- 9.3. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

10. **CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)**

São obrigações do CONTRATANTE:

- 10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 10.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 10.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 10.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

- 10.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 10.6. Efetuar o pagamento a CONTRATADA do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 10.7. Aplicar a CONTRATADA as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 10.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela CONTRATADA;
- 10.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 10.9.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 10.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela CONTRATADA no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 10.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 10.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 10.13. Indicar comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, com assessoria técnica do nutricionista da CONTRATANTE;
- 10.14. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela administração, preposto ou responsável da CONTRATADA;
- 10.15. Disponibilizar 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;
- 10.16. Autorizar a CONTRATADA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos;
- 10.17. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local dos serviços;
- 10.18. Efetuar o pagamento à CONTRATADA das refeições (da modalidade prato feito) servidas aos beneficiários do Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, 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.
- 10.18.1. A apresentação da fatura deverá ser feita mensalmente, após a emissão da planilha de pagamento pelo fiscal do contrato;
- 10.19. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação dos serviços prestados, 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;
- 10.20. As pesquisas poderão ser realizadas dentro da lanchonete ou nas imediações em qualquer horário e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA;

10.21. Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades da lanchonete;

10.22. 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.

10.23. Encaminhar relatórios com os dados levantados no processo de fiscalização, com as medidas a serem tomadas na solução dos problemas detectados.

10.23.1. Em caso de reincidência nas falhas observadas, a Comissão de Fiscalização poderá encaminhar procedimento punitivo, inclusive com a sugestão rescisão unilateral do Contrato.

11. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

11.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

11.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

11.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

11.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

11.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

- 11.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 11.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 11.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 11.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 11.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 11.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 11.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 11.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 11.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 11.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 11.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 11.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 11.24. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));
- 11.24.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.
- 11.25. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;
- 11.26. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.

11.26.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

EM RELAÇÃO AOS RECURSOS HUMANOS

11.27. Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, com identificação, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público; assim como a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;

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

11.29. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da CONTRATANTE, esse número deverá ser ampliado;

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

11.31. Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE, antes do início da execução dos serviços e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera na Lanchonete, bem como do Responsável da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão;

11.32. 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;

11.33. No prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contatos do início da execução do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

11.33.1. O 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;

11.34. A CONTRATADA deverá exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

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

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

11.37. A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE, a terceiros ou 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;

11.38. 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;

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

11.40. A CONTRATADA deverá proibir dentro da Lanchonete e nas suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros;

11.41. Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONTRATANTE;

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

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

EM RELAÇÃO À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.44. 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;

11.45. Zelar pela manutenção da qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com a legislação vigente.

11.46. As preparações e demais produtos deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua comercialização;

11.47. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da CONTRATANTE, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros;

11.47.1. Adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;

11.48. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de **água/esgoto e energia elétrica**, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pela Divisão de Contratos, a ser efetuado mensalmente no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. Em caso de inexistência de medidor independente, o valor das despesas de água e energia elétrica corresponderão a 03 (três) vezes o valor mínimo vigente à data do pagamento. As despesas com **gás e telefone**, quando for o caso, também ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas, inclusive em relação à contratação desses serviços;

11.49. 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 indica pela CONTRATANTE;

11.50. Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONTRATADA deverá disponibilizar amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas);

11.51. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados à Lanchonete, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONTRATANTE julgar necessário.

11.51.1. O controle de pragas deverá ser realizado por pessoal treinado de 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, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados. O comprovante de realização do controle **deverá ser mantido em local público e visível aos usuários e apresentado cópia à Comissão de Fiscalização;**

11.52. Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada, no início da utilização e semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica;

11.53. 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. O comprovante de realização do controle deverá ser apresentado à Comissão de Fiscalização;

11.54. Durante a execução do serviço a CONTRATANTE poderá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, armazenamento e distribuição, para possíveis alterações ou adaptações por parte da CONTRATADA, visando atendimento adequado à legislação vigente;

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

11.56. 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, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

11.57. 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;

11.58. 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;

11.59. 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.

12. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

12.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

12.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

12.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

12.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONTRATADA.

12.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que

houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

12.6. É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

12.7. A CONTRATADA deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

12.8. A CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

12.9. A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pela CONTRATANTE', prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

12.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

12.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

12.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

12.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

13. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/contratado que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela CONTRATANTE durante o certame;

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

13.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. fraudar a licitação;

13.1.5. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.6. der causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.7. der causa à inexecução total do contrato;

- 13.1.8. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 13.1.9. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 13.1.10. Atrasar a execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.
- 13.1.11. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 13.1.12. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.13. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza; em especial quando:
- 13.1.13.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 13.1.13.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 13.1.13.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 13.1.14. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários/ contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 13.2.1. Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 13.2.2. Multa;
- 13.2.2.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 e seus subitens, a multa será de 7,5% (sete e meio por cento) do valor total dos itens propostos/adjudicados pela licitante.
- 13.2.2.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4 a 13.1.13, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor total dos itens propostos/adjudicados pela CONTRATADA ou do valor remanescente do contrato quando for o caso, salvo a infração do item 13.1.10 que está prevista no subitem 13.2.2.3 quando não for o caso de substituição.
- 13.2.2.3. Moratória sobre o valor inadimplente para a infração prevista no item 13.1.10 em 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 20 (vinte) dias, caso em que após esse prazo será considerada inexecução do contrato e aplicar-se-á, em substituição desta, a multa do item 13.2.2.2 com a consequente extinção unilateral do contrato, com a aplicação cumulada de outras sanções.
- 13.2.2.4. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
- 13.2.2.4.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- 13.3. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Verificação de Boas Práticas e Execução Contratual, conforme modelo a ser entregue no início da execução dos serviços, para aferição da qualidade da prestação dos serviços. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70% (setenta por cento) será aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. A mesma pena será aplicada caso a CONTRATADA:
- a) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

13.3.1. Caso haja reincidência na mesma conduta a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato e aplicar as sanções previstas em razão de inexecução parcial do contrato.

13.4. 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, será aplicada multa à CONTRATADA no valor de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado no contrato, cumulada com ADVERTÊNCIA para que providencie as medidas necessárias a não incorrer na mesma ação. Caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

13.4.1. 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.

13.4.2. Impedimento de licitar e contratar pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos itens 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9 dos subitens acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

13.4.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 13.1.11, 13.1.12, 13.1.13 e 13.1.14 dos subitens acima, bem como nos itens 13.1.7, 13.1.8 e 13.1.9, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3 e seu subitem, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

13.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.6.2. as peculiaridades do caso concreto

13.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.6.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

13.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.7. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

13.8. Todas as sanções previstas neste Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13.11. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.12. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.13. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.15. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

13.16. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.17. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.18. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

14. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (ART. 92, XIX)

14.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

14.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

14.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

14.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

14.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.5.3. Indenizações e multas.

14.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

15. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES**

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.

15.1.3. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

15.1.4. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

15.1.5. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

15.1.6. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

15.1.7. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

15.1.8. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado 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 alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. **CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

17.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2023, na classificação: Gestão/Unidade: 151828; Fonte: 1000000000; Programa de Trabalho: 192716; e PI: MDVAEG2309N.

17.2. 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.

18. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

19. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

19.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

20. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

20.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Minas Gerais, Seção Judiciária de Varginha-MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato, depois de lido e achado em ordem, vai assinado eletronicamente pelos contraentes.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

Reitor

[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA CONTRATADA]

[digite aqui o nome do(a) representante]

[digite aqui o cargo do(a) representante]

TESTEMUNHAS

1- [digite aqui o nome da testemunha 1]

2- [digite aqui o nome da testemunha 2]

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Termo de Contrato - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação de mão de obra exclusiva

Atualização: Julho/2020

Disponível em: <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/consultoria-geral-da-uniao-1/modelos-de-convenios-licitacoes-e-contratos/modelos-de-licitacoes-e-contratos/servicos-continuados-sem-mao-de-obra-exclusiva-pregao>



Documento assinado eletronicamente por **Douglas Silveira Toledo Pereira, Chefe da Divisão de Contratos e Convênios**, em 03/10/2023, às 10:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.unifal-mg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1101848** e o código CRC **77CEB257**.