



Ministério da Educação
Universidade Federal de Alfenas
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Bairro centro, Alfenas/MG - CEP 37130-001
Telefone: (35)3701-9242 - <http://www.unifal-mg.edu.br>

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 23087.000973/2025-06

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Esta contratação tem como finalidade a contratação **EMERGENCIAL** de serviços de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar com a concessão de espaço para funcionamento do Restaurante Universitário (RU)** da Sede da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), em Alfenas – MG, bem como para o **fornecimento de refeições prontas transportadas** para a comunidade acadêmica da Unidade Educacional Santa Clara (UESC), também em Alfenas – MG, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e seus Anexos.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contado(s) da celebração, pois este serviço é enquadrado como continuado.

1.4. O início da distribuição das refeições **deverá** ocorrer, **obrigatoriamente**, no dia **17 de fevereiro de 2025**.

1.5. Nos Restaurante Universitários (RU) serão fornecidos: **café da manhã, almoço e jantar**, conforme as especificidades e condições de execução constantes neste termo de referência e seus anexos, assegurando uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local, associada à concessão de uso de equipamentos, utensílios e instalações próprias da UNIFAL-MG.

1.6. 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 alvarás, seguros, telefonia, internet, gás, energia elétrica e água/esgoto, manutenções, 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. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) e no Portal

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 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade inseridos na descrição do objeto e os previstos no instrumento convocatório, a CONTRATADA deve observar e cumprir as seguintes ações que buscam a sustentabilidade ambiental:

4.1.1. Restringir o uso de materiais não compatíveis com a reutilização e a reciclagem.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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 atualizada**, no instrumento convocatório, e demais normas específicas ou que venham substituí-las.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. 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% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

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

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

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

Vistoria

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá fazer o agendamento pelo telefone (35) 3701-9242 ou por meio dos e-mails ru.prace@unifal-mg.edu.br ou prace@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.

4.10. 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 conservar e dar as manutenções necessárias em toda a estrutura física e em todo mobiliário, equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE no início do contrato, bem como adquirir e instalar mobiliários, equipamentos e utensílios complementares necessários para o adequado funcionamento do restaurante, além da 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, internet, gás, energia elétrica e água/esgoto, manutenções, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

Condições de Execução

5.2. **Localização do espaço cedido para a execução dos serviços:**

5.2.1. Órgão: UASG 153028 – Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.

5.2.2. Todos os procedimentos envolvidos no **pré-preparo e preparo** das refeições deverão ser desenvolvidos pela CONTRATADA no **RU da Sede** da UNIFAL-MG em Alfenas, com área total construída de 781,53 m², cedido à CONTRATADA em regime de concessão de uso não onerosa de bem público.

5.2.3. O espaço descrito anteriormente localiza-se na Sede da UNIFAL-MG, situada à Rua Gabriel Monteiro da Silva, nº 700, Centro – Alfenas – MG.

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

5.2.5. Será disponibilizada à CONTRATADA, na UESC, em regime de concessão de uso não onerosa de bem público, a sala de Higienização de Utensílios (Sala H 101), anexa ao Refeitório, com área de 22,4 m², que conta com instalações preparadas para máquina de lavar louça, se a CONTRATADA achar conveniente, bem como bancada de apoio e duas pias para higienização de utensílios. Não haverá produção de alimentos nesta unidade, a mesma funcionará apenas recebendo refeições transportadas do RU da Sede, sendo esta sala utilizada apenas com a finalidade de higienizar os utensílios utilizados no refeitório.

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

5.2.7. O espaço cedido nas duas unidades 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.

5.2.8. O espaço de refeitório da UESC, bem como os demais espaços utilizados pela CONTRATADA, deverá ter sua limpeza mantida por conta da CONTRATADA sempre que utilizado para fins de refeições. Para demais fins, será comunicada pela Direção do Campus oficialmente.

5.2.9. Conforme DESPACHO ADMINISTRATIVO Nº 2206/2023/REITORIA, assinado em

27/11/2023, haverá isenção de valor de concessão de uso nos restaurantes universitários da CONTRATADA.

5.3. Horário para a execução dos serviços:

5.3.1. Os funcionários da CONTRATADA terão livre acesso ao local dos serviços para trabalhar conforme horários e escala estabelecida pela mesma.

5.3.2. As refeições deverão ser distribuídas no **Refeitório do RU da Sede** respeitando-se, no mínimo, os seguintes dias e horários de funcionamento:

REFEIÇÕES	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
Café da Manhã	06h20 às 08h30	08h45	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	10h30 às 13h30	14h00	De 2ª-feira a sábado
Jantar	18h00 às 21h30	22h00	De 2ª-feira a 6ª-feira

5.3.2.1. Aos **sábados**, o almoço deverá ser servido, no mínimo, de **11h30 às 13h30**, ficando a critério da CONTRATADA estender esse horário.

5.3.2.2. Caso a CONTRATADA tenha interesse em servir as demais refeições aos sábados, o horário também poderá ser reduzido, devendo ser acordado com antecedência com a Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE).

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

5.3.2.4. Nesse período referido no Item 5.3.2.3., o horário das refeições poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a PRACE.

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

REFEIÇÕES	Horário Limite para Reservas	Horários de Distribuição	Fechamento do Refeitório	Dias da Semana
Café da Manhã	06h00	06h30 às 08h15	08h30	De 2ª-feira a 6ª-feira
Almoço	10h00	11h00 às 13h00	13h30	De 2ª-feira a 6ª-feira
Jantar	19h20	19h40 às 21h30	22h00	De 2ª-feira a 6ª-feira

5.3.3.1. O Refeitório da UESC funcionará apenas de 2ª-feira a 6ª-feira para todas as refeições. Aos **sábados e recessos**, os usuários dessa unidade deverão se dirigir ao RU Sede para fazer sua refeição, sendo que o almoço será servido em horário reduzido, a saber de **11h30 às 13h30**.

5.3.3.2. Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), fica facultado à CONTRATADA servir o café da manhã e o jantar; no entanto a refeição do almoço deverá ser servida, desde que haja **demand mínima de 20 refeições por horário**.

5.3.3.3. Caberá à PRACE avaliar junto à CONTRATADA a demanda mínima descrita no item anterior. Caso a demanda se mantenha abaixo de 20 refeições por mais de uma semana, a refeição será suspensa durante todo o período de férias acadêmicas, devendo a PRACE comunicar os usuários da interrupção do funcionamento pelo respectivo período, por meio de aviso no mural dos Refeitórios de Alfenas e de notícia publicada na página do Restaurante Universitário.

5.3.3.4. Durante o período de férias acadêmicas (após os dias de realização das provas finais), o horário das refeições poderá ser reduzido, respeitando-se a demanda dos comensais, devendo ser acordado com antecedência com a PRACE.

5.3.4. Fica dispensado o funcionamento em **feriados** previstos no calendário acadêmico.

5.3.4.1. O calendário acadêmico encontra-se disponível para consulta no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario/>.

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

5.3.6. Todas as Unidades dos Restaurantes Universitários e seus usuários estão sujeitos à Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis, que Regulamenta o funcionamento, acesso e utilização dos Restaurantes Universitários (RU), bem como sua produção principal, no âmbito da UNIFAL-MG, disponível no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/prace/normas-portarias-e-regulamentos/>.

5.3.7. Todas as Unidades dos Restaurantes Universitários e seus usuários também estão sujeitos ao Estatuto e Regimento Geral da UNIFAL-MG, disponíveis no link: <https://www.unifal-mg.edu.br/portal/secretaria-geral/regimentos-internos/>.

5.4. **Reservas de refeições para a UESC:**

5.4.1. Os usuários dos RU que desejarem realizar alguma refeição na UESC devem realizar a reserva da mesma por meio do “Sistema de Reservas de Refeições”, disponível na página do Restaurante Universitário (<https://www.unifal-mg.edu.br/prace/restaurante-universitario/>) e no Sistema Acadêmico.

5.4.2. A semana atual e a semana seguinte já ficam disponíveis para reservas. O usuário tem a opção de escolher a refeição, o dia da semana, bem como se deseja comer arroz branco (polido) ou arroz integral, a opção com carne (opção 1 ou 2) ou vegetariana.

5.4.3. Conforme descrito no Item 5.3.3., há um horário limite para o usuário realizar a reserva no sistema, após este horário o sistema é bloqueado para reservas da refeição em questão.

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

5.4.5. Conforme previsto na Resolução nº 2/2018 do Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG, Artigo 28, parágrafo 4º, o usuário que fizer as reservas e deixar de utilizá-las três refeições, consecutivas ou não, será automaticamente bloqueado pelo sistema e deverá comparecer à PRACE para regularizar sua situação. As reincidências serão avaliadas conforme previsto na resolução supracitada.

5.4.6. A PRACE esclarece que o sistema existe apenas porque o volume de refeições nesta unidade ainda é muito flutuante. A partir do momento que for identificado pela PRACE que o fluxo se mantém contínuo, sem alterações bruscas que gerem grande desperdício de alimentos, o sistema será desativado e a CONTRATADA passará a atender as refeições por livre demanda na UESC também. Caso isto aconteça, a CONTRATADA será comunicada pela PRACE com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis.

5.5. **Público alvo, valores e condições de pagamento no Restaurante Universitário:**

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

5.5.7. O público a ser atendido no restaurante é classificado em três categorias:

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

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

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

5.5.8. O valor das refeições será definido por processo licitatório e deverá ser o mesmo para as duas unidades atendidas (Sede e UESC).

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

5.5.10. A UNIFAL-MG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, 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**. Atualmente, 712 alunos são assistidos com esse benefício em Alfenas, sendo **585** alunos assistidos na Sede e **127** alunos assistidos na UESC, sendo este auxílio pessoal e intransferível. Entretanto, nem todos os alunos utilizam as três refeições diariamente.

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

5.6. O usuário do RU, beneficiário de auxílio-alimentação concedido pela PRACE, que consumir a refeição do almoço no RU aos sábados, tem direito de retirar o jantar de sábado e o almoço de domingo em marmitex, logo após o almoço do sábado, sem custo adicional para o usuário ou para a PRACE pelos descartáveis, mediante reserva prévia.

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

5.6.2. Conforme descrito no Item 5.6.1., há um horário limite para o usuário realizar a reserva no sistema, após este horário o sistema é bloqueado para reservas da refeição em questão.

5.6.3. Conforme previsto na Resolução nº 2/2018 do Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG, Artigo 28, parágrafo 4º, o usuário que fizer as reservas e deixar de utilizá-las em três refeições, consecutivas ou não, será automaticamente bloqueado pelo sistema e deverá comparecer à PRACE para regularizar sua situação. As reincidências serão avaliadas conforme previsto na resolução supracitada.

5.7. Durante o período de férias e recessos acadêmicos, que o RU estiver autorizado funcionar somente no horário do almoço, os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que almoçarem no Restaurante tem direito de retirar o jantar em marmitex logo após o almoço, sem custo adicional para o discente ou para a PRACE pelo descartável.

5.8. No dia anterior a feriado (que o restaurante não funcione), os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que jantarem no RU e reservarem previamente, poderão retirar as refeições de almoço e jantar do dia seguinte em marmitex, logo após o jantar.

5.9. Os alunos beneficiados com auxílio-alimentação, concedido via PRACE, que não puderem almoçar no refeitório do restaurante por motivo de incompatibilidade de horários de estágio, poderão retirar seu almoço em marmitex no horário do jantar.

5.9.1. Estes casos serão autorizados nominalmente pela PRACE via processo eletrônico, sendo a CONTRATADA comunicada formalmente de cada caso, constando o nome do discente autorizado, dias, refeições, horários e prazo de validade da autorização.

5.10. Quanto ao tamanho dos descartáveis descritos nos itens 5.6., 5.7., 5.8. e 5.9., a CONTRATADA deverá disponibilizar ao usuário: uma unidade de marmitex número 8 (oito) para preparações quentes, mais uma unidade de marmitex número 5 (cinco) para saladas e sobremesa e uma unidade de sacolinha plástica; os marmitex deverão ser com tampa para fechamento manual.

5.11. Nos casos aplicáveis aos descritos nos itens 5.6., 5.7., 5.8. e 5.9., não haverá custo adicional para o discente ou para a PRACE pelos descartáveis, portanto, seu custo deve estar previsto no valor da refeição.

5.12. Nos casos aplicáveis aos descritos no item 5.9., o discente que estiver autorizado a retirar a refeição em marmitex, apresentará o crachá de identificação institucional com foto e assinará uma lista informando também nome completo e matrícula. Estas refeições serão lançadas no sistema, conforme descrito no item 5.14.5.1.

5.13. Em qualquer ocasião ou situação em que for necessário e permitida pela CONTRATANTE a retirada de refeições em marmitex no restaurante, isso só poderá acontecer nos descartáveis fornecidos única e exclusivamente pela CONTRATADA. Em nenhuma hipótese, a CONTRATADA poderá fornecer refeições em vasilhames retornáveis e não será permitido o uso de qualquer tipo de marmita, vasilhame ou marmitex, mesmo que descartável, fornecido pelo próprio usuário.

5.14. **Sistema de Caixa Próprio do Restaurante Universitário:**

5.14.1. A CONTRATANTE possui um Sistema de Caixa Próprio do Restaurante Universitário e este deverá ser usado para registrar as refeições vendidas.

5.14.2. O sistema está programado para identificar e registrar as refeições dos discentes descritos no Item 5.5.7.1.

5.14.3. O auxílio-alimentação será concedido pela CONTRATANTE somente aos alunos que apresentarem o crachá de identificação institucional com foto. O aluno passará o crachá no terminal de acesso ao sistema do Restaurante Universitário que registrará o seu acesso, bem como a utilização do auxílio-alimentação.

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

5.14.5. Em caso de falta de energia ou internet que impossibilite a utilização do sistema pelo caixa do RU, fica autorizado o acesso dos discentes assistidos com auxílio-alimentação, desde que os mesmos apresentem documento de identificação institucional (crachá) e informem número de matrícula, nome completo, categoria de valor de refeição e assinatura.

5.14.5.1. Estas refeições serão lançadas manualmente no sistema do Restaurante Universitário, por servidor da CONTRATANTE, em momento posterior. Para isso, as folhas assinadas devem ser entregues na PRACE no dia útil subsequente.

5.14.5.2. É responsabilidade da CONTRATADA a utilização das folhas corretas, conforme modelos a serem entregues pela PRACE após assinatura do contrato, fazendo mais cópias tantas quantas forem necessárias; além de ser responsável também pela verificação do adequado preenchimento dos dados pelos beneficiários, bem como pela guarda das mesmas e entrega rápida à PRACE para os devidos lançamentos.

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

5.14.7. 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).

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

5.14.9. Visando facilitar o pagamento por parte dos clientes, a empresa deverá oferecer, no mínimo, a possibilidade de pagamento em dinheiro, PIX, cartão de crédito e débito.

5.14.10. Independente da forma de pagamento que o usuário utilizar (cartão de crédito ou débito,

PIX, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras.

5.14.11. 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.

5.14.12. 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.

Do recebimento

5.15. 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](#)).

5.15.1. Até o quinto dia útil de cada mês subsequente, a PRACE fará a conferência do número total de refeições fornecidas a estes alunos (5.5.7.1.) no período anterior por meio do Sistema Administrativo do Restaurante Universitário, integrado ao Sistema do Caixa do Restaurante Universitário.

5.15.2. A PRACE encaminhará planilha à empresa para emissão da nota fiscal de serviços prestados e, de posse da planilha assinada pelo preposto da empresa e da nota fiscal emitida pela mesma, solicitará à Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) o pagamento da nota fiscal.

5.15.3. 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.

5.15.4. 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](#)).

5.15.5. 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](#))

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

5.16. 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.

5.16.1. A CONTRATADA fica obrigada 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 medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.16.2. 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](#))

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

5.16.4. 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.

5.17. 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.

5.18. **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:

5.18.1. 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](#)).

5.18.2. 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;

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

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

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

5.19. 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.

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

5.21. 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.

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

5.23. **Prazo para execução do serviço:** O início da prestação de serviço **deverá iniciar, obrigatoriamente**, no dia **17 de fevereiro de 2025**.

5.23.1. Após o prazo previsto sem a devida execução do objeto licitado, a Administração poderá recusar o serviço e inclusive aplicar as penalidades previstas pelo descumprimento.

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 EMERGENCIAL será de 12 (doze) meses, contado(s) da celebração, pois este serviço é enquadrado como continuado.
- 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.
- 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 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.
- 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 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](#));
- 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\).](#)

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. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

7.13.1. Fiscalizará e supervisionará todo tipo de atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras das refeições para avaliação microbiológica.

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

7.13.3. Registrará 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. Exercerá 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 o padrão de refeição e os valores estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

7.13.5. A Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terá acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, durante o horário de funcionamento do restaurante (incluindo horários de preparo, distribuição e higienização), devendo:

7.13.5.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou

alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

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

7.13.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual deverão ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática.

7.13.7. A fiscalização técnica do contrato avaliará a adoção de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, conforme documento modelo anexo a esse termo (ANEXO I) para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.13.7.1. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70% (setenta por cento), encaminhará ao Gestor do Contrato para aplicação das penalidades previstas em contrato. Poderá ser 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.

7.13.7.2. O mesmo procedimento será aplicado 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;
- b) Servir cardápio incompleto em relação ao padrão contratual ou diferente do aprovado pelo fiscal técnico;
- c) Encerrar os serviços de distribuição das refeições antes do horário ou deixar de abrir nos dias devidamente contratados.
- d) Caso haja reincidência na mesma conduta três vezes seguidas ou alternadas, sem justificativas plausíveis e aceitas pela Comissão de Fiscalização do Contrato, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato e aplicar as sanções previstas em razão de inexecução parcial do contrato.

7.13.8. Realizará pesquisas periódicas, no mínimo anuais, junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade da alimentação comercializada, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público, variação de cardápio, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários, conforme modelos anexos a esse termo de referência (ANEXO II). Neste mesmo anexo consta um questionário disponível na saída dos refeitórios para avaliação de satisfação diária por meio de questionário eletrônico acessado por QRCode.

7.13.8.1. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, poderá ser 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 a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

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

7.13.8.3. É garantido à Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE o direito de alterar estes anexos, caso eles não estejam sendo efetivos para avaliação, sendo a CONTRATADA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

7.13.9. A utilização dos instrumentos citados nos itens 7.13.7. e 7.13.8. não impedem a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.13.10. Durante a execução do contrato, os fiscais deverão 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.

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

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

7.13.13. 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.

7.13.14. 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.

7.13.15. A fiscalização de que trata estas cláusulas não exclui nem reduz a completa 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 ou qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

7.13.16. Os fiscais poderão sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

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

7.14. Além dos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando existir, a CONTRATANTE designará uma comissão para auxiliar a fiscalização o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA, conforme composição estabelecida pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis.

7.15. Todos os membros da Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, podendo inclusive fotografar irregularidades identificadas durante a fiscalização; devendo os membros da referida comissão estarem devidamente paramentados (touca protetora para cabelos, camiseta/blusa de manga curta ou longa, calça, calçado fechado e máscara, sempre que necessário e em caso de barba) para adentrar as dependências de produção do RU.

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

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

7.16.2. Qualidade higiênico sanitária das refeições servidas;

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

7.16.4. Adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Instrumento de Verificação de Boas Práticas aplicado, segundo as práticas previstas na legislação sanitária vigente;

7.16.5. Demais ações que exigem conhecimento técnico na área de Nutrição;

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

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

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

7.17.2. Entrega pela CONTRATADA de toda a documentação legal referente à prestação do serviço nos prazos previstos contratualmente, bem como de comprovantes de pagamento de

água/esgoto, energia elétrica e seguros;

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

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

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

7.17.6. Qualidade sensorial das refeições servidas;

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E 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:

8.2.1. o prazo de validade;

8.2.2. a data da emissão;

8.2.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.2.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.2.5. o valor a pagar; e

8.2.6. 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;

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.

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 POR GRUPO.

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. Visando a qualificação técnica para contratação, a licitante vencedora deverá apresentar a seguinte documentação:

9.19.1. Pelo menos 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com comprovação de capacidade de execução de serviço de natureza similar ao objeto deste Edital.

9.19.1.1. O(s) atestado(s) de capacidade técnica poderá(ão) ser apresentado em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

9.19.1.2. O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá comprovar que a empresa tem capacidade de fornecimento de, no mínimo, **900 (novecentas)** refeições diariamente;

9.19.1.3. 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.

9.19.2. Comprovação da licitante de possuir profissional Nutricionista responsável técnico, na data fixada para apresentação da proposta;

9.19.2.1. A comprovação de vínculo profissional do responsável técnico se fará com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS), ou da ficha de registro de empregado, ou do contrato de prestação de serviços; ou do contrato social da licitante em que conste o profissional como sócio; ou declaração de contratação futura assinada pelo profissional de que se compromete a ser o futuro responsável técnico pela execução do contrato, no caso da empresa ser vencedora do certame.

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

9.19.3. Registro da empresa na entidade profissional competente: fotocópia da Certidão de Registro da empresa no CRN em plena validade, para comprovação da presença de Responsável Técnico e comprovação da execução de serviços da mesma natureza do objeto da presente licitação, considerando-se como de maior relevância a prestação de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, conforme Resolução CFN Nº 702/2021 ou outra que venha substituí-la.

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;

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/REGISTRADO

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

10.1.1. Acusar o recebimento da nota de empenho ou do pedido de entrega do objeto licitado por meio da confirmação no e-mail enviado à contratada;

10.1.2. Executar os serviços conforme especificações e preços indicados na licitação;

10.1.3. Providenciar no prazo de **02 (dois) dias**, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo responsável por seu recebimento, no cumprimento das obrigações constantes no instrumento convocatório;

10.1.4. Prover e manter condições que possibilitem o atendimento das demandas previstas firmadas no Edital e seus anexos;

10.1.5. Apresentar declaração dos seus funcionários, contratados para prestação dos serviços que constituem objeto do presente certame, que possuem relação de parentesco com algum agente público desta Instituição, informando, ainda, qual o grau de parentesco;

10.1.6. Pagar pontualmente, seus fornecedores e suas obrigações fiscais, relativas ao contrato, exonerando a UNIFAL-MG de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;

10.1.7. Todos os dispositivos deste Termo de Referência deverão ser seguidos rigorosamente.

Obrigações gerais

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

10.2.1. Documentação constante nos itens 9.19.2.1. e 9.19.2.2. referente ao nutricionista que será responsável técnico dos serviços executados nos RUs da UNIFAL-MG na Sede e na UESC;

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

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

10.2.3. Comprovante de requerimento de Alvará de Funcionamento e Alvará Sanitário do local de execução das atividades, expedido pela Vigilância Sanitária de Alfenas - MG, tal como exigido pela legislação vigente;

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

10.2.5. Certificado de Vistoria do veículo responsável pelo transporte das refeições, emitido pela Vigilância Sanitária ou outra autoridade competente, no qual deverá constar o número da placa do veículo vistoriado.

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

- 10.2.6.1. A apólice do seguro (Item 10.2.6) deverá ser providenciada e apresentada pela CONTRATADA ao Fiscal do Contrato da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços.
- 10.2.6.2. O comprovante de pagamento da primeira ou única parcela do seguro deverá ser encaminhado junto à apólice.
- 10.2.6.3. O comprovante de pagamento das demais parcelas do seguro, caso existam, deverá ser enviado mensalmente ao Fiscal Administrativo do Contrato.
- 10.2.6.4. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.
- 10.2.6.5. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA terá esta, independentemente da cobertura de seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação do dano.
- 10.2.7. Relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA.
- 10.2.8. Carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONTRATADA que atuarão nas dependências da CONTRATANTE devidamente preenchidas e assinadas.
- 10.2.9. Exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os funcionários que atuarão nas dependências da CONTRATANTE.
- 10.3. O nutricionista da CONTRATADA atuará como preposto, sendo o elo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, em caso de ausência dos proprietários, podendo receber e assinar documentos, bem como deverá ter autonomia para a pronta resolução de problemas. Em casos de impedimento, este profissional deverá ser substituído por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE.
- 10.4. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL-MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como de quaisquer outros produtos.
- 10.5. A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.
- 10.6. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações dos Restaurantes, por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL-MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela PRACE – UNIFAL-MG e o Responsável Técnico da CONTRATADA.
- 10.7. 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.
- 10.8. A intermediação entre as relações da CONTRATADA e a Comissão de Fiscalização e/ou Divisão de Contratos, 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

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

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

10.10. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar o **Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**, atendendo ao disposto nas seguintes normas:

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

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

10.10.3. Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;

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

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

10.10.6. Outra legislação sanitária que venha substituí-las.

10.11. Esses documentos (MBPF e POPs), bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados ao Fiscal do Contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados do início da execução do contrato, e deverão permanecer disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

10.12. A CONTRATANTE manterá em seu quadro de pessoal um(a) nutricionista e um(a) estagiário(a) de Nutrição que atuarão, 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 de acordo com o atendimento ao padrão de refeições estabelecido contratualmente.

10.13. As **Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços** serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou pelo Fiscal Técnico da CONTRATANTE, conforme as 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**, conforme formulário anexo (ANEXO I).

10.14. 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.

10.15. Visando também a qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de **toda a equipe de trabalho**, no mínimo trimestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle).

10.15.1. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato sempre que realizados.

10.15.2. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 5 (cinco) 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.

10.16. Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como para os responsáveis pelo porcionamento das preparações no balcão de distribuição.

10.16.1. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

10.16.2. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 5 (cinco) dias contados do início da execução do contrato.

Em relação às instalações físicas, equipamentos e utensílios

10.17. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta licitação.

10.18. Antes de a CONTRATADA iniciar suas atividades, será realizada a conferência de todo material (equipamentos e utensílios) e da estrutura física disponibilizados pela CONTRATANTE, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um servidor do Departamento de Infraestrutura da Sede e do proprietário ou preposto da CONTRATADA.

10.18.1. Os Anexos contemplam as especificações e quantidades de todos os equipamentos e utensílios que estão previstos para serem disponibilizados pela CONTRATANTE à CONTRATADA (ANEXO III e IV).

10.18.2. Todos os presentes durante a conferência de todo o material deverão assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando a CONTRATADA com uma cópia de igual teor (ANEXO V).

10.19. 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.

10.20. **A CONTRATADA terá 5 (cinco) dias úteis para testar todos os equipamentos recebidos e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando, com a única finalidade de registro para fins de conferência ao término do contrato, uma vez que a UNIFAL-MG não se responsabiliza pela manutenção dos mesmos.**

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

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

10.23. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos diversos equipamentos e das instalações físicas cedidas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente, e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

10.23.1. Incluem-se na manutenção predial: pintura, substituição de pisos e revestimentos/azulejos, substituição de lâmpadas, reatores, tomadas, maçanetas, interruptores, registros, telas, vedações, limpeza de caixa de gordura, filtros de água; e outros reparos na rede hidráulica, de esgoto e elétrica que se façam necessários.

10.23.2. 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 necessários sempre que solicitados pela CONTRATANTE ou autoridade sanitária do município.

10.23.3. 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 no restaurante, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

10.23.4. 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 CONTRATANTE, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

10.23.5. 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.

10.23.6. As despesas originárias com as obras, manutenções ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

10.24. A montagem, instalação e manutenção das tubulações para gás LP serão de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser realizadas por profissionais qualificados, atendendo as normas vigentes. As instalações deverão permitir o reabastecimento dos recipientes sem a interrupção da alimentação do gás aos aparelhos de utilização. Após a montagem da tubulação de GLP, deve ser executado o ensaio de teste de estanqueidade. Em seguida, deverá ser emitido o laudo técnico ou documento equivalente por profissional habilitado. Destaca-se que nas demais unidades de restaurantes da UNIFAL-MG as instalações foram feitas na modalidade de comodato com empresas fornecedoras de GLP.

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

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

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

10.28. Caso a CONTRATADA utilize equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, ela deverá realizar o monitoramento da temperatura interna dos mesmos diariamente, mantendo os controles à disposição da CONTRATADA e das autoridades sanitárias pelo período de 90 dias.

10.29. A CONTRATADA deverá realizar troca dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura, higienização dos reservatórios de água e tubulação das coifas, no mínimo, semestral ou sempre que necessários, devendo os comprovantes de execução dos serviços serem apresentados ao Fiscal do Contrato.

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

10.31. 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.

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

10.33. A CONTRATADA é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e reciclável, no local informado pela CONTRATANTE.

10.34. No dia que a CONTRATADA receber o local, bem como os equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE, o responsável pela empresa deverá passar por um treinamento com o eletricitista da CONTRATANTE a respeito do funcionamento das câmaras frias.

10.34.1. Conforme orientação do fabricante, as câmaras não podem ficar desligadas por muitos

dias, portanto, em caso de paralisações, greves e recessos que, porventura, o restaurante venha ficar fechado, o eletricitista da CONTRATANTE terá acesso ao restaurante para ligar e desligar as câmaras.

10.35. 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, ou sempre que necessário, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.

10.36. Todos os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em adequadas condições de uso, nas mesmas quantidades e especificações cedidas no início do contrato, conforme descrito nos ANEXOS III e IV. A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até cinco dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias.

10.37. 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.

10.38. No prazo de até 05 (cinco) dias após a finalização do contrato, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

Em relação ao cardápio mínimo exigido para as refeições

10.39. O cardápio diário completo será elaborado mensalmente pelo nutricionista da CONTRATADA, prevendo-se substituições, com respectivos consumos per capita, frequência de utilização e padrão, conforme especificações constantes nos ANEXOS VI a IX.

10.40. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 21 (vinte e um) dias em relação ao 1º dia de utilização, contemplando todas as opções, **com gramagem das porções prontas para consumo (especialmente o prato vegetariano - Opção 2 do Prato principal) e o valor nutricional das porções** (incluindo: valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios, sódio, colesterol e fibra alimentar) para a devida aprovação da CONTRATANTE.

10.41. A CONTRATADA deverá disponibilizar, junto com o cardápio mensal a ser avaliado, as Fichas Técnicas de Preparo, em arquivo digital, para embasar a avaliação do cardápio proposto, bem como para avaliar os ingredientes que serão de fato usados no preparo durante a execução do cardápio aprovado.

10.42. 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, quantas vezes forem necessárias. A CONTRATADA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise em até 48 (quarenta e oito) horas.

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

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

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

- 10.46. 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.
- 10.47. O cardápio do jantar deverá ser sempre diferente do almoço, porém seguindo sempre o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.
- 10.48. Caso a CONTRATADA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas no contrato.
- 10.49. As refeições servidas na UESC devem atender ao mesmo cardápio praticado na Sede, mantendo inclusive as mesmas condições de qualidade das refeições.
- 10.50. Para preparo das refeições, caberá à CONTRATADA:
- 10.50.1. Usar sal em quantidades moderadas, dando preferência a outros temperos naturais para diversificar o sabor.
- 10.50.2. 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.
- 10.50.3. Não utilizar amaciantes industrializados para carnes; adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.
- 10.50.4. Não utilizar nitrato de potássio (salitre).
- 10.50.5. Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de Tutu de Feijão ou Feijão Tropeiro.
- 10.50.6. Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.
- 10.50.7. Não utilizar gordura vegetal hydrogenada ou óleos vegetais hydrogenados no preparo das refeições.
- 10.50.8. Não fazer uso de maionese caseira, quando este ingrediente fizer parte do cardápio, somente industrializada.
- 10.50.9. 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.
- 10.50.10. A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.
- 10.50.11. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

Quanto ao transporte das refeições

- 10.51. O transporte das refeições prontas para a UESC deverá atender ao disposto nas seguintes normas:
- 10.51.1. Resolução SES (MG) Nº 532, de 12 de abril de 1993;
- 10.51.2. Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997;
- 10.51.3. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- 10.51.4. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- 10.51.5. Outra legislação sanitária que venha substituí-las.
- 10.52. O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo

fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 ° C, não ultrapassando 6 ° C, para preparações refrigeradas, ou acima de 65 ° C para preparações quentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 10.63.3.2. Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 ° C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;
- 10.63.3.3. Desinfecção com substâncias químicas: com produtos registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.
- 10.63.4. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente ao veículo de transporte;
- 10.63.5. A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
- 10.63.6. Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos;
- 10.63.7. Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

Em relação à distribuição das refeições

- 10.64. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação de cada preparação no buffet imediatamente acima da preparação, constando os ingredientes básicos (principalmente aqueles mais comumente relacionados a alergias e intolerâncias alimentares), bem como com o valor calórico, referente à porção de cada preparação oferecida.
- 10.65. 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.
- 10.66. A distribuição de refeições será pelo sistema de cafeteria mista, em balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, porcionadas no momento da distribuição.
- 10.67. Deverão ser fornecidos aos usuários para servir a refeição: talheres de inox (garfos, facas e colheres), pratos de vidro temperado com diâmetro mínimo de 27 cm e bandejas plásticas tipo self-service; todos limpos e secos.
- 10.67.1. A responsabilidade da higienização e guarda desses utensílios será da CONTRATADA nas duas unidades.
- 10.68. A PRACE faz a distribuição de canecas retornáveis a todos os discentes ingressantes, semestralmente, nos primeiros quinze dias de aula. Após este período, a CONTRATADA está dispensada de oferecer copos descartáveis aos alunos, devendo oferecer apenas para os usuários que adquirirem a refeição em valor integral, ou seja, sem auxílio-alimentação, que não levarem sua própria caneca para consumo.
- 10.69. O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:
- 10.69.1. As quatro opções de saladas dispostas nos balcões refrigerados deverão ser servidas à vontade pelo próprio cliente;
- 10.69.2. Os acompanhamentos (arroz polido, arroz integral e feijão) também deverão ser servidos livremente pelos clientes, ficando dispostos no balcão aquecido;
- 10.69.3. O prato principal, prato vegetariano, a guarnição e a sobremesa serão porcionados pelos funcionários da CONTRATADA conforme padrão estabelecido;

- 10.69.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente, durante todo o horário de distribuição de cada refeição, um prato com uma amostra da porção padrão de cada um desses itens que serão porcionados pela CONTRATADA, de forma que os usuários e os funcionários responsáveis pelo porcionamento, tenham uma referência do tamanho adequado da porção que cada um deverá receber;
- 10.69.3.2. Este prato modelo deverá estar imediatamente ao lado do gastronome com prato principal no buffet;
- 10.69.4. Todos os alimentos integrantes do café da manhã poderão ser porcionados pelos funcionários da CONTRATADA;
- 10.69.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar para uso livre dos clientes, no mínimo: quatro tipos de molhos para salada, azeite de oliva, vinagre, sal, farinha de milho ou farofa simples e guardanapos de papel;
- 10.69.6. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- 10.69.7. 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;
- 10.69.7.1. Serão permitidas alterações em caso de mudanças bruscas na quantidade de usuários no respectivo dia, desde que seja disponibilizado o cardápio corrigido no caixa e o cliente seja informado da mudança do cardápio antes de adquirir a refeição, seja ela paga pelo cliente ou pela CONTRATANTE;
- 10.69.8. A fruta deverá ser sanitizada para ser distribuída;
- 10.69.9. Os doces deverão ser distribuídos em recipientes descartáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio, quando necessário;
- 10.70. Maiores detalhes estão disponíveis nos anexos correspondentes (ANEXO VI a IX).

Em relação aos recursos humanos

- 10.71. A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local identificado, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.
- 10.72. Os funcionários deverão colocar o uniforme completo no local de trabalho e, conforme previsto na legislação sanitária, deverão estar sem a presença de qualquer tipo adornos (anel, alianças, brincos, pulseiras, correntes, relógios, piercings e outros).
- 10.73. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos. Se necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar a ampliação do quadro de pessoal para adequada execução dos serviços.
- 10.74. Eventual alteração do titular Responsável Técnico da CONTRATADA deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.
- 10.75. Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera na CONTRATADA, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.
- 10.76. Encaminhar ao Fiscal do Contrato:
- 10.76.1. Mensalmente: relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera no RESTAURANTE, bem como do Responsável Técnico da CONTRATADA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente ao Fiscal.

10.76.2. Sempre que houver nova contratação: carteiras de trabalho e previdência social (CTPS), devidamente preenchidas e assinadas, exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs). 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.

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

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

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

10.80. A CONTRATADA deverá 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.

10.80.1. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

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

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

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

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

10.85. Os serviços da CONTRATADA deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista. A carga horária de atuação do mesmo deverá respeitar o estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 600/2018, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% da carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições, devendo intercalar sua presença durante a semana entre o preparo do café da manhã, almoço e jantar. Caso o volume de refeições exija a presença de mais de um nutricionista, os mesmos deverão se programar para que haja um nutricionista presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante.

Em relação à execução dos serviços

10.86. 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.

10.87. 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.

10.88. 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.

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

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

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

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

10.93. A CONTRATANTE poderá disponibilizar na saída, sempre que achar necessário, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa ou caderno de sugestões, realizando também uma Avaliação de Satisfação, no mínimo, anualmente.

10.94. A CONTRATADA poderá realizar avaliações sempre que julgar necessário e pertinente, comunicando o resultado à Comissão de Fiscalização.

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

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

10.96.1. No data da entrega do espaço cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA, será realizada a medição inicial dos valores constantes nos medidores de água e energia instalados no restaurante, sendo os valores registrados no ANEXO X, que deverá ser assinado pelos representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE presentes no momento.

10.96.2. As despesas de água/esgoto e energia elétrica serão cobradas mensalmente a partir desses valores registrados, conforme Item 10.97.1.

10.96.3. Em caso de inexistência de medidores no local, o valor mensal devido de água e energia elétrica corresponderá a três vezes o mínimo vigente para cada despesa.

10.97. As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a CONTRATANTE, referente a essas despesas.

10.98. É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta indicado pela CONTRATANTE e mantidos sob refrigeração até o descarte em temperatura inferior a 10 °C.

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

10.99.1. Caso seja identificado, por meio dos laudos, a existência de não conformidades com a potabilidade da água, a CONTRATADA será a única responsável por toda adequação necessária para a correção do problema.

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

10.101. 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 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados ao Fiscal do Contrato.

10.102. Os mesmos procedimentos descritos no Item 10.102. são esperados para a higienização da caixa de gordura e tubulações das coifas.

10.103. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 03 (três) meses e disponível para consulta pela CONTRATANTE e autoridades sanitárias.

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

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

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

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

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

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

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

- 10.111. 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.
- 10.112. 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.
- 10.113. A CONTRATADA deverá 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.
- 10.114. A CONTRATADA deverá atender ao disposto no Art. 4º da Resolução Nº 8, de 30 de julho de 2024 (Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos).
- 10.115. destinar à aquisição de gêneros alimentícios e produtos de agricultores familiares e de suas organizações, no mínimo, 30 % (trinta por cento) do total de recursos, no exercício financeiro.
- 10.116. É vedado à CONTRATADA utilizar o espaço cedido para qualquer outro fim que não seja produção e distribuição de refeições, bem como as etapas anteriores e posteriores deste processo.
- 10.117. A distribuição dos alimentos e produtos alimentícios não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular dinheiro e realizar atividades de higienização e limpeza ambiental.
- 10.118. Deverá haver um funcionário exclusivo para o caixa durante todo o horário de distribuição das três refeições, não sendo permitido nesses horários que o caixa desempenhe outras atividades, inclusive na UESC.
- 10.119. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da mesma, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 10.120. A água que abastece as unidades do RU não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da Companhia de Saneamento de Minas Gerais S/A (COPASA) de Alfenas, portanto, é de responsabilidade da CONTRATADA a instalação e ou troca de filtros de água no bebedouro e demais locais na instalação.
- 10.121. A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Além das obrigações estabelecidas no CONTRATO a UNIFAL/MG obriga-se também a:
- 11.1.1. Solicitar a execução do(s) serviço(s) sendo considerada **1 (uma) unidade de fornecimento a quantidade mínima para efetuar o pedido de execução;**
- 11.1.2. Observar para que, durante a vigência da contratação, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- 11.1.3. Designar uma comissão, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, juntamente com os fiscais técnico, administrativo e setorial, quando for o caso, conforme composição estabelecida pela Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis.
- 11.1.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos Proprietários, Preposto ou Responsável Técnico da CONTRATADA.
- 11.1.5. Ceder à CONTRATADA os bens imóveis, móveis, equipamentos e utensílios existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos

equipamentos e utensílios disponibilizados.

11.1.6. Autorizar a CONTRATADA, por meio de parecer técnico da Coordenadoria de Projetos e Obras da CONTRATANTE, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos, quando necessário.

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

11.1.8. Efetuar o pagamento à CONTRATADA das refeições servidas aos beneficiários do Programa de Assistência Estudantil 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.

11.1.9. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade das refeições servidas, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público.

11.1.10. 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.

11.1.10.1. 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.

11.1.11. Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da CONTRATANTE que possa interferir no desenvolvimento das atividades do restaurante.

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

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

11.1.14. A comissão de fiscalização deverá comunicar-se com a CONTRATADA por meio de ofícios e relatórios, a fim de prevenir e corrigir qualquer infração contratual, além de ratificar solicitações já efetuadas.

12. DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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.

12.5. Haverá prioridade na contratação dos itens das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, nos termos do decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

13. DA ASSINATURA DO CONTRATO

- 13.1. Homologado o resultado da licitação, a UNIFAL-MG, convocará a 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/> .**
- 13.2.3. **A licitante receberá um aviso da disponibilização no e-mail cadastrado no Termo de Declaração de Concordância e Veracidade.**
- 13.3. 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. DO REAJUSTE DE PREÇOS DAS REFEIÇÕES

- 14.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do último orçamento estimado, **27/01/2025**.
- 14.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 14.2.1. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 14.3. No caso de atraso ou não na divulgação do índice de reajustamento, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 14.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 14.5. 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.
- 14.6. 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.
- 14.7. O reajuste será realizado por apostilamento.
- 14.8. A tabela de preços das refeições deverá sempre estar afixada em local visível no RU.

15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 15.1. Conforme o número de refeições servidas nos Restaurantes Universitários de Alfenas (Sede e UESC), durante os últimos 12 meses, para os estudantes de graduação e pós-graduação **em vulnerabilidade socioeconômica beneficiários de auxílio-alimentação** pelo Programa de Assistência Estudantil da PRACE, o **quantitativo semestral estimado para essa contratação** é de:
- 15.1.1. Café da manhã: 22.000 refeições/ano;
- 15.1.2. Almoço: 85.000 refeições/ano;
- 15.1.3. Jantar: 55.000 refeições/ano.
- 15.2. Cabe ressaltar que o restaurante também atenderá os demais públicos, além das refeições

estimadas acima a serem pagas pela UNIFAL-MG, tendo servido nos últimos 12 meses o quantitativo descrito abaixo para os demais públicos:

- 15.2.1. Café da manhã: 1.100 refeições/ano;
- 15.2.2. Almoço: 36.200 refeições/ano;
- 15.2.3. Jantar: 8.500 refeições/ano.

15.3. A tabela abaixo apresenta os valores de referência conforme valor médio obtido pelo Relatório do Banco de Preços do Comprasnet, bem como o valor médio das cotações realizadas com empresas do ramo de atendimento a RU:

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA			
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Relatório de Cotação do Banco de Preços do Comprasnet em 14/11/2024)	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Orçamentos com fornecedores de empresas do ramo de atendimento a RU)
Item 1	Café da manhã	R\$ 5,27	R\$ 4,62
Item 21	Almoço / Jantar	R\$ 16,04	R\$ 12,12
VALOR DO GRUPO		R\$ 22,31	R\$ 16,74

15.4. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.779.000,00 (Um milhão, setecentos e setenta e nove mil reais)**, considerando o quantitativo informado neste documento para atendimento ao público do Programa de Assistência Estudantil da UNIFAL-MG.

15.4.1. Para determinação do valor unitário da refeição, utilizou-se o menor valor entre os três orçamentos fornecidos por empresas do ramo de atendimento a Restaurantes Universitários.

Item	Descrição	UN	Quantidade Anual Prevista	VALOR UNITÁRIO (Menor Valor entre os Orçamentos Apresentados pelas empresas do ramo de atendimento a RUs)	Valor Total R\$
1	Café da Manhã, conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	22.000	R\$ 4,50	R\$ 99.000,00

2	Almoço / Jantar, conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	140.000	R\$ 12,00	R\$ 1.680.000,00
VALOR DO GRUPO				R\$ 16,50	-
TOTAL PREVISTO					R\$ 1.779.000,00

15.5. Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupções do calendário acadêmico, bem como aos sábados e em recessos, o número de refeições fica reduzido.

15.6. A indicação destes quantitativos presentes na tabela acima não constitui nenhuma obrigação presente ou futura por parte da CONTRATANTE, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONTRATADA, uma vez que a qualidade do serviço prestado como um todo impacta na procura dos assistidos pelo serviço.

15.7. Os Relatórios de caixa dos últimos 12 meses seguem anexos a este Termo de Referência para que a licitante possa observar o volume de refeições servidas em todos os períodos do ano (Sede e UESC), incluindo, sábados, férias, recessos (ANEXO XI e XII).

15.8. Ressalta-se que no contrato anterior, o funcionamento em recessos era dispensado.

15.9. A empresa deverá disponibilizar **refeições como cortesia para filhos de discentes assistidos pelo Programa de Assistência Estudantil da UNIFAL-MG** As crianças objeto dessa cortesia deverão ser menores de 6 anos e estarem na companhia do pai ou da mãe, beneficiários do auxílio.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

PTRES: 229630 (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)

17. ANEXOS:

Anexo I - Instrumento de Verificação de Boas Práticas (1436023);

Anexo II - Modelos - Formulários de Avaliação de Satisfação (1436024);

Anexo III - Relação de Equipamentos e Utensílios Disponíveis para Cessão de Uso - RU Sede (1436025);

Anexo IV - Relação de Equipamentos e Utensílios Disponíveis para Cessão de Uso - RU Santa Clara (1436026);

Anexo V - Declaração de Recebimento de Equipamentos e Utensílios (1436027);

Anexo VI - Demonstração de Cardápio do Café da Manhã e do Almoço e Jantar (1436028);

Anexo VII - Composição Básica do Café da Manhã (1436029);

Anexo VIII - Composição Básica do Almoço e Jantar (1436031);

Anexo IX - Tipo de Prato Proteico e Frequência Semanal (1436032);

Anexo X - Medição Inicial de Água e Energia Elétrica (1436033);

Anexo XI - Relatório de Utilização do RU Sede - Período de 01/12/2023 a 31/12/2024 (1436035);

Anexo XI - Relatório de Utilização do RU Santa Clara - Período de 01/12/2023 a 31/12/2024 (1436036).

Assinado Eletronicamente

CLÁUDIA GOMES

Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis

Assinado Eletronicamente

DANIELA KETRYN PEREIRA MACHADO

Coordenadora do Departamento de Assistência Prioritária

Assinado Eletronicamente

FERNANDA LAURIDES RIBEIRO DE OLIVEIRA LOMEU

Nutricionista PRACE



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu, Técnico Administrativo em Educação**, em 27/01/2025, às 16:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Claudia Tevfik Gomes, Pró-Reitor(a) de Assuntos Comunitários e Estudantis**, em 27/01/2025, às 16:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Ketryn Pereira Machado, Técnico Administrativo em Educação**, em 27/01/2025, às 16:55, 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 **1436020** e o código CRC **7CEF2CD5**.



PRACE - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E
EXECUÇÃO CONTRATUAL – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		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					
Todas as caldeiras em perfeito funcionamento					
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				
Organização do Estoque	Estoque seco afastado da parede				
	Estoque de descartáveis organizado				
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				
PONTUAÇÃO PARCIAL (30%)					
(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:					
OBSERVAÇÕES:					

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



PRACE - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E
EXECUÇÃO CONTRATUAL – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		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 horário 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%)					
(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:					
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%)					
(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:					
OBSERVAÇÕES:					



PRACE - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E
EXECUÇÃO CONTRATUAL – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE:		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%)					
(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:					
OBSERVAÇÕES:					

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



PRACE - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E
EXECUÇÃO CONTRATUAL – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE:		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 registrado no recebimento				
	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 adequadas				
	Local de armazenamento organizado e limpo				
Controle de temperatura	Ausência de caixas de papelão e de madeira				
	Câmara de congelamento: abaixo de -12°C				
	Câmara de resfriamento e geladeira: até 4°C				
Produção	Balcão aquecido e estufa: acima de 70°C (água entre 80 e 90°C)				
	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 registrado no pré-preparo e preparo				
	Desinfecção de hortifruti com solução clorada por 15 minutos				
Distribuição do produto final (balcões)	Descongelamento refrigerado ou em água corrente				
	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				
	Resistências dos balcões ligadas diariamente				
	Eliminação de sobras do balcão				
Funcionário do porcionamento com touca					
PONTUAÇÃO PARCIAL (33%)					
(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:					
OBSERVAÇÕES					

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

SEI 23087.000973/2025-06 / pg. 40



ANEXO II

AValiação de Satisfação dos Usuários do RU – Modelo 1

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

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: 90% ou mais

BOM: de 70 a 80%

REGULAR: de 40 a 60%

PÉSSIMO: 30% ou menos

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



ANEXO II

AValiação de Satisfação dos Usuários do RU – MODELO 2

Avaliação de Satisfação - Serviços Prestados pelo Restaurante Universitário					
Realização: Comissão de Fiscalização – Portaria nº ____/20__ – Referência: 20__/__					
Item	Avaliação				
	RUIM	REGULAR	BOM	MUITO BOM	ÓTIMO
Agilidade dos Serviços					
Atendimento ao Cliente					
Higiene Ambiental (chão, balcão, lixo, pias, mesas e cadeiras)					
Higiene dos Pratos, Bandejas e Talheres					
Qualidade das Refeições					
Qualidade do Prato Vegetariano					
Sabor das Refeições					
Quantidade da opção COM carnes					
Quantidade da opção SEM carnes					
Variação do Cardápio					
Em uma avaliação geral, você está satisfeito com os serviços prestados pelo RU? () SIM () NÃO Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.					



ANEXO II

AValiação DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 3 – Parte 1

10/11/2023, 15:14

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

Formulário de avaliação da experiência dos usuários com os Restaurantes Universitários da UNIFAL-MG.

A avaliação é realizada de maneira anônima e seus resultados serão utilizados para melhorias nos serviços prestados.

** Indica uma pergunta obrigatória*

1. **Restaurante: ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Varginha

☐ Alfenas - Sede

☐ Alfenas - Santa Clara

☐ Poços de Caldas

2. **Tipo da refeição: ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Café da Manhã

☐ Almoço

☐ Jantar

<https://docs.google.com/forms/d/1FBINNLMdyxhwm72TIROM53rSohDZvcYsoeO2fAWZtE/edit>

1/2



ANEXO II

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 3 – Parte 2

10/11/2023, 15:14

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

3. Qual a avaliação da sua experiência no restaurante hoje? Considere nessa avaliação a qualidade da refeição (aparência, sabor, variedade, higiene, cumprimento do cardápio), a limpeza e organização do ambiente e utensílios e o atendimento. *

1 (Ruim) 2 (Regular) 3 (Médio) 4 (Bom) 5 (Excelente)



Marcar apenas uma oval.

1 2 3 4 5



4. Você tem alguma observação, crítica ou elogio ao serviço prestado nessa refeição? Se sim, registre nesse espaço.

5. Caso desejar, anexe registros de imagens sobre sua experiência no Restaurante Universitário.

Arquivos enviados:

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

<https://docs.google.com/forms/d/1FBINLMDYxhwm72TilROM53rSohDZvcYsoeO2fAWZIE/edit>

2/2



ANEXO III

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 10 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO	R\$ 13,70	R\$ 27,40
2	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	2	CIMO	R\$ 19,30	R\$ 38,60
3	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxC).	25	ABC	R\$ 100,00	R\$ 2.500,00
4	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
5	Balcão de distribuição aquecido. Totalmente fechado em aço inox, com vão provido de banho-maria executado em chapa de aço inoxidável, com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria tem 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água, e capacidade para receber até 06 GNs 1/1x100mm. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso aos 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	2	SORINOX	R\$ 3.940,00	R\$ 7.880,00
6	Balcão de distribuição resfriado. Totalmente fechado em aço inox, com vão provido de pista fria refrigerada executada em chapa de aço inoxidável rebaixada, própria para receber até 04 GNs 1/1x100mm. A pista fria tem em sua parte inferior serpentina em tubo de cobre eletrolítico isolado termicamente em poliuretano injetado sob pressão. Gabinete inferior neutro provido de cabine com porta veneziana para alojamento do conjunto frigorífico. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado, fixado nos dois lados e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Sistema de refrigeração através de conjunto frigorífico instalado em cabine lateral com janela veneziana, formado por compressor hermético de 1/4HP, 220V, 60hz, com controle de temperatura entre 0° a 7°C através de termostato e lâmpada piloto. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham cada produto: 04 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C	2	SORINOX	R\$ 3.717,00	R\$ 7.434,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
7	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5 x 45 cm.	1187	IRONTE / AVR	R\$ 63,00	R\$ 74.781,00
8	Bandeja plástica tipo self-service. Fabricada em polipropileno. Cor: azul bic. Medidas aproximadas: 48 x 33 x 2,3 cm (CxLxA).	800	-	R\$ 8,58	R\$ 6.864,00
9	Bandeja tipo travessa em plástico. Capacidade: 9,8 Litros.	7	PLASÚTIL	R\$ 14,27	R\$ 99,89
10	Bebedouro industrial, gabinete em aço inox AISI 430, capacidade de armazenamento de 50 lts em reservatório em polietileno, com serpentina interna em aço inox 304, com isolamento em isopor, filtro com tripla operação de fácil e manutenção, para atendimento para aproximadamente 100 pessoas/hora, com 2 torneiras em metal cromadas para uso de água direta e refrigerada, com aparador de água frontal em aço inox com dreno, termostato fixo com no mínimo 7 posições, compressor hermético de 1/4 hp com gás ecológico R134a, dimensões aproximadas 1,20(A) x 0,60(L) x 0,60 (P), voltagem 127 V, garantia mínima de 12 meses e certificado do INMETRO.	1	FRISBEL	R\$ 1.425,00	R\$ 1.425,00
11	Caçarola Hotel nº 50, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 41 litros. Dimensões: 50x21x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	4	ABC	R\$ 159,00	R\$ 636,00
12	Caçarola Hotel nº 55, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 52 litros. Dimensões: 55x22x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	4	ABC	R\$ 214,00	R\$ 856,00
13	Caçarola Hotel nº 60, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 73 litros. Dimensões: 60x26x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material da caçarola.	4	ABC	R\$ 356,88	R\$ 1.427,52
14	Cadeira em tubo de aço carbono 1" parede 1,5; pintura epóxi pó eletrostático com camada adicional de verniz (incolor) pó, cura 300º; solda mig garantia contra ruptura; ponteira em poliuretano embutidas; assento estofado com tecido sintético, anatômico lavável com diâmetro de 38 cm, encosto em polipropileno curvado com 3 tiras horizontais medindo 15 x 37 cm.	8	CHAIR & TABLE	R\$ 83,00	R\$ 664,00
15	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	1	PLEION	R\$ 22,98	R\$ 22,98
16	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	24	BOLIVAZO TTI	R\$ 29,88	R\$ 717,12
17	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazada, com capacidade para 50 litros, cor branca.	15	DTR	R\$ 42,99	R\$ 644,85





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
18	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor, confeccionado em aço carbono, revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento herméticos (sob pressão). Capacid: 500L. Consumo: 2,2Kg/h	1	EMCOP	R\$ 9.120,00	R\$ 9.120,00
19	Caldeirão a gás/vapor. Panela interna de cocção construída inteiramente em aço inoxidável, com fundos inoxidáveis extra reforçados, dotados de niples inox de escoamento. Revestimento externo, borola, tampa inoxidável, com sistema de abertura com mola, chaminé para saída de gases, com sapatas niveladoras em polietileno. Estrutura e camisa de vapor confeccionadas em aço carbono, com revestimentos anti-corrosivos. Aquecimento a gás auto gerador de vapor, comando individual de acendimento. Dotado de válvula de escoamento, torneira giratória, copo para entrada de água na camisa, válvula para nível da camisa, válvula de segurança dupla, válvula de aeração, quebra vácuo e manômetro. Acessórios: tampas inoxidáveis soltas americanas ou autoclavadas com fechamento herméticos (sob pressão). Capacidade: 200 litros. Consumo: 2,2Kg/h. Modelo: C200-RV. Procedência Nacional.	2	REVIFRIO	R\$ 6.600,00	R\$ 13.200,00
20	Caldeirão Hotel nº 38, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 38 litros. Dimensões: 38x34x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material do caldeirão.	4	ABC	R\$ 123,00	R\$ 492,00
21	Caldeirão Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 45 litros. Dimensões: 40x36x0,3cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa no mesmo material.	4	ABC	R\$ 138,50	R\$ 554,00
22	Caldeirão Hotel nº 45, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 68 litros. Dimensões: 45x43x0,4cm (DxAxE). Com 2 alças no mesmo material, com 4 pontos de fixação cada, incluindo tampa com alça no mesmo material do caldeirão.	4	ABC	R\$ 214,50	R\$ 858,00
23	Câmara fria de congelamento - temperatura de saída de até -18° C e capacidade de 14m³ com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA). Modelo: CFC-RV, procedência nacional. Sem prateleiras internas.	1	REVIFRIO	R\$ 18.500,00	R\$ 18.500,00
24	Câmara fria de resfriamento – temperatura mínima de saída de produto de 0°C e de entrada a partir de 3°C e capacidade de 14 m³, com módulo frigorífico (gabinete), equipamento para produção de frio duas opções: split system ou Plug in, porta frigorífica giratória, cortina termoplástica, soleira para porta. Dimensões 2,30x2,30x2,50m (LxPxA). Sem prateleiras internas.	1	ARTFRIO	R\$ 16.890,00	R\$ 16.890,00
25	Canecão Hotel nº 22, em alumínio polido, não fundido. Capacidade: 7,5 litros. Dimensões: 22x22x0,2cm (DxAxE). Com cabo em baquelite, com 4 pontos de fixação.	3	ABC	R\$ 24,20	R\$ 72,60





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
26	Carro aberto para transporte de bandejas, com 3 prateleiras, varandas contornando as mesmas e estrutura confeccionada em aço, pintura eletrostática a pó, dotada de rodízios de 5", sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).	2	MML	R\$ 799,00	R\$ 1.598,00
27	Carro esqueleto para transporte de GNs. Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304, liga 18:8, com cantoneiras de apoio do mesmo material e com abas iguais para receber 12 GNs/Assadeiras. Deverá ser dotado de 04 rodízios de Ø4", sendo 2 fixos e 2 giratórios com trava. Dimensões aproximadas de 600x1100x1000mm. Modelo: CTB - 012 TC. Nacional.	1	ALJA	R\$ 748,00	R\$ 748,00
28	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
29	Carro para lavagem de cereais (60 a 80L). Caçamba tipo basculante, chapa de aço inoxidável AISI 304 - 18.8, abertura na parte superior para escoamento água. Tela perfurada em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, própria para escoamento de água, não permitindo a passagem de grãos. Rodízios revestidos em borracha substituível, tipo giratórios. Mancel 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
30	Carro para remolho de talheres. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304; com 04 rodízios de Ø5", sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos. Deverá ter capacidade aproximada de 45 Litros. MODELO: URT- 665. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 479,00	R\$ 479,00
31	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	3	SOLUTION	R\$ 719,00	R\$ 2.157,00
32	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
33	Chapa bifeteira a gás: Chapa Quente à gás; corpo estrutural, painel frontal e gabinete inferior em aço inoxidável, com acabamento escovado; chapa que receberá o alimento em aço inox sendo completamente lisa; calha lateral para coleta de gordura proveniente dos canais de grelha superior; ignição mecânica/automática para acendimento do piloto; regulação de fogo do máximo ao mínimo; conjunto de queimadores de alto rendimento comandados por registro de gás niquelado; consumo de gás (aproximado): 3,50 kg/hora; dimensões aproximadas de 900x900x900 mm.	2	TOPEMA	R\$ 2.439,57	R\$ 4.879,14





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
34	Coifa de Aço Inoxidável com filtros inerciais (para cocção) medindo L = 200, C = 300, H = 60cm. • Captador de vapores e vapores gordurosos; • Confeccionada em aço Inoxidável, padrão americano AISI 304 espessura da chapa nº 18, com estrutura reforçada. • Calhas periféricas para contenção de líquidos e gorduras. • Drenos de aço inoxidável de ¾ com bujões para limpeza e caixa coletora de gorduras. • Filtros inerciais metálicos telados para captação de vapores gordurosos ou tipo Firegard (corta chama), removíveis para limpeza. • Fixadas em tirantes em aço inoxidável de nivelamento com ajuste regulável de nivelamento. • Parte superior com saídas com colarinho dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. • Dutos em chapa nº 18 de aço galvanizado com Ø 600mm, tirantes em aço inoxidável, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. • Um exaustor axial sobre a coifa e outro na saída com tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle com chaves independentes. • Filtros tipo firegard com extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical com parafuso de ajuste com mola para balanceamento do sistema de exaustão.	1	ALJA	R\$ 13.988,00	R\$ 13.988,00
35	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	10	BRINOX	R\$ 10,20	R\$ 102,00
36	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	122	DISOLLE	R\$ 4,50	R\$ 549,00
37	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	870	STYLLE	R\$ 6,50	R\$ 5.655,00
38	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	692	STYLLE	R\$ 5,50	R\$ 3.806,00
39	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	10	BRINOX	R\$ 10,05	R\$ 100,50
40	Condicionador de ar tipo split. Unidade condicionadora de ar - Split hi hall// Capacidade 12000 BTUs// F/Q Frio	1	ELGIN	R\$ 1.552,99	R\$ 1.552,99
41	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	2	VITALEX	R\$ 120,00	R\$ 240,00
42	CUBA GASTRONÔMICA ou GASTRONORME. Confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530 x 325 x 100mm.	26	SANCLAR	R\$ 83,00	R\$ 2.158,00
43	Cutelo, profissional, tamanho grande, lâmina em aço inox e cabo em altileno branco.	1	DI SOLLE	R\$ 37,90	R\$ 37,90
44	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	3	BRINOX	R\$ 8,95	R\$ 26,85
45	Esguicho de lavagem. Tubo flexível com proteção em aço inox e pistola com acionamento vertical, oferecendo maior mobilidade nos processos de pré-lavagem. Pode ser instalado em pia (tampo) ou parede. Altura de 670mm e Largura de 450mm. Para uso com água fria ou quente. Conexão padrão de 1/2" BSP (acompanhado de bucha de redução de 3/4" para 1/2" para quando forem instalados em paredes).	1	TRITURAC	R\$ 1.299,96	R\$ 1.299,96
46	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	4	TRAMONTINA	R\$ 12,84	R\$ 51,36
47	Estantes em aço inoxidável com prateleira em chapa lisa AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	4	-	R\$ 2.980,00	R\$ 11.920,00





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
48	Estantes em aço inoxidável com prateleira tipo grelha em aço inoxidável AISI 304 chapa 18. Dimensões: 200x60x150cm.	6	-	R\$ 3.800,00	R\$ 22.800,00
49	Estante prateleira em aço inox, perfurada, em quatro planos, prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de 25mm, parede 1,2mm, AISI304, liga 18:8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil U de aço inox a cada 50 cm, equipada com sapatas reguladoras de polietileno.	1	-	-	-
50	Extintor de incêndio, portátil, CO2, com capacidade para 06kg (com carga).	9	-	R\$ 253,45	R\$ 1.267,25
51	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	2	TRAMONTINA	R\$ 19,89	R\$ 39,78
52	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	1	HERCULES	R\$ 26,00	R\$ 26,00
53	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 6 polegadas, cabo em altileno branco	2	MUNDIAL	R\$ 35,95	R\$ 71,90
54	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	2	MUNDIAL	R\$ 19,89	R\$ 39,78
55	Faca de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 104mm de comprimento da lâmina e 212mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0mm, com cabo em aço inox.	960	STYLLE	R\$ 9,99	R\$ 9.590,40
56	Faca Mezzaluna, tamanho grande, com lâmina em aço inox e cabo em polywood.	1	TRAMONTINA	R\$ 20,89	R\$ 20,89
57	Fatiador automático de frios. Base em alumínio fundido, afiador incorporado. Carro corta frios, encosto e proteção galvanoplástica em aço inoxidável. Lâmina fabricada em aço temperado com tratamento superficial anti-oxidante. Todas as partes em contato com alimentos são de aço inoxidável. Carro adequado e de fácil manejo, para o corte de embutidos de todos os tamanhos e formas. Regulador da espessura de fatia graduado, permitindo corte até 25 mm. Capacidade de corte até diâmetros de 210 mm x 320 mm de comprimento. Transmissão da lâmina por correias e do carro porta-frios por corrente. Pés anti-derrapantes. Motor de 1/3 CV. Modelo: CFTA 300	1	SKYNSEM	R\$ 2.849,00	R\$ 2.849,00
58	Fogão industrial a gás com 08 queimadores - Tampo superior, estrutura do monobloco e pés em inox, dotado de bandejas aparadoras de resíduos, estrutura em perfil "L", pés com sapatas niveladoras em polietileno, prateleira inferior gradeada em perfil "U", equipamento construído inteiramente em aço inoxidável. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa), confeccionado em ferro fundido extra reforçado. Grelhas termodinâmicas, estruturais em aço com tratamento térmico para alta temperatura. Acendimento através de registros apis (com tubo coletor ou com botoeiras em baquelite). Opções de instalações: centro de cozinha. Dimensões: 1580x840x900mm	1	ELVI	R\$ 3.580,00	R\$ 3.580,00





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
59	Forno Industrial a gás com 3 câmaras. Forno totalmente em aço inoxidável AISI-304-18/8 (interno e externo) extra reforçado. Indicado para assar diversos tipos de alimentos. Câmara interna em aço inox AISI-304-18/8, dimensionada para receber recipientes GN 2/1 e dotada de trilhos reguláveis. Com isolamento em mantas de lã de vidro; aquecimento através de queimadores tubulares perfurados e confeccionados em aço carbono; acendimento através de registros do tipo "apis" com botoeiras. Com sapatas niveladoras em polietileno. Dimensões aproximadas de 880x845x1650mm. Modelo: FIG3-RV, procedência nacional. As grades dos fornos não acompanham o produto.	2	REVIFRIO	R\$ 3.999,99	R\$ 7.999,98
60	Frigideira Hotel nº 36, em alumínio polido, não fundido, com 36cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	3	ABC	R\$ 44,29	R\$ 132,87
61	Frigideira Hotel nº 40, em alumínio polido, não fundido, com 40cm de diâmetro e espessura mínima de 0,2cm, com cabo de baquelite com ao menos 3 pontos de fixação e alça no mesmo material da frigideira, com 4 pontos de fixação.	2	ABC	R\$ 42,00	R\$ 84,00
62	Garfo bidente/trinchante, em aço inox e com comprimento mínimo de 30 cm.	8	BRINOX	R\$ 8,28	R\$ 66,24
63	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo sobremesa.	534	STYLLE	R\$ 5,50	R\$ 2.937,00
64	Garfo de mesa em aço inoxidável.	640	STYLLE	R\$ 6,50	R\$ 4.160,00
65	GASTRONORME OU CUBA GASTRONÔMICA, COM TAMPA. Gastronorme ou cuba gastronômica: confeccionado em aço inox; lisa; tamanho 1/1 x 100mm; com alças. Medidas aproximadas: 530x325x100mm. Tampa para cuba gastronômica ou gastronorme: Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	10	HIDRONO X	R\$ 165,62	R\$ 1.656,20
66	Leitor de código de barras com as seguintes especificações: Tipo slot reader; Forma de leitura: passagem; Interface USB; Compatibilidade com códigos de barra 2 de 5 intercalado, 39, 128, EAN-13 e Infra-Red. Garantia mínima de 01 ano. Referência: CIS Minyscan USB ou de melhor qualidade. (TCU, Acórdão 2401/2006, 9.3.2 - Plenário).	2	-	R\$ 410,00	R\$ 820,00
67	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	6	BRINOX	R\$ 346,70	R\$ 2.080,20
68	Máquina lavadora de louças. Capacidade: 18 pratos ou 09 bandejas ou 25 copos ou 160 talheres por ciclo; ciclo 01 minuto; capacidade para lavar até 60 gavetas por hora; consumo de água 3,8 litros por gaveta; fases: lavagem + enxágüe. Contém: 02 gavetas para pratos ou bandeja até 46 cm; 01 gaveta para louças especiais (xícaras, molheiras, cumbucas); 01 gaveta para talheres com 16 copinhos. Acompanha mesas laterais com dimensões aproximadas de 75 cm de comprimento; instalação em linha; conversível para canto de parede. Acionamento do ciclo pelo fechamento da porta; comando digital com auto-diagnóstico; câmara útil (aproximada) de 395 mm de altura para acomodar bandejas; filtros do tanque de lavagem e protetor da bomba em aço inoxidável; moto-bomba de lavagem de 1,5cv. Braços de lavagem e enxágüe tipo anti-entupimento. Dimensões: 680x710x1420 mm (LxPxA). Modelo: ECOMAX 900	1	HOBART	R\$ 13.999,00	R\$ 13.999,00





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
69	Mesa e caixa coletora de decantação para descascador de tubérculos, construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304, 18.8, tampo com orifício aprox. 100 mm para passagem de tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20 mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil U, pés aprox. 38 mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamentos 25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8. Dimensões aprox. A=420 mm x L=480 mm x P=510 mm. Peso líquido aprox. 12 Kg. Produto compatível com descascador de tubérculos Siemens, modelo DB-25HD.	1	EMCOP	R\$ 910,00	R\$ 910,00
70	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.	75	STALL	R\$ 499,00	R\$ 37.425,00
71	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 1,52x9x75cm.	4	KITPLAS	R\$ 43,00	R\$ 172,00
72	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x11x100cm.	4	KITPLAS	R\$ 61,00	R\$ 244,00
73	Pá para caldeirão, confeccionado em polietileno resistente a altas temperaturas, com cabo grande. Dimensões: 2x12x120cm.	2	KITPLAS	R\$ 69,98	R\$ 139,96
74	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	10	ECO PALLET	R\$ 91,87	R\$ 918,70
75	Panela de pressão. Tampa com fechamento externo, capacidade para 20,8 litros, confeccionada em alumínio polido, com 5 sistemas de segurança, trava de segurança, válvula múltipla para seleção da pressão de cozimento, três opções de pressão de cozimento (5, 10 e 15 PSI), incluindo 2 grelhas e manual de instruções. Garantia 12 meses.	4	ERILAR	R\$ 270,00	R\$ 1.080,00
76	Pass Through aquecido 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lã de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; rodízios com travas. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; o equipamento deverá atingir, no mínimo, a temperatura de 65°C. Capacidade para 16 Gns 1/1x100mm, com correções padrão de recipientes gastronorm. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm.	1	STEEL	R\$ 4.760,00	R\$ 4.760,00
77	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	4	SIMONAG GIO	R\$ 7,85	R\$ 31,40
78	Picador de carne inox, boca 22. Capacidade de Moagem: 300 Kg/h. Dimensões: 70x35x40 cm (AxCxP). Peso Líquido: 39,5 Kg. Peso Bruto: 47,3 Kg. Motor monofásico 4 pólos de 1 hp. Tensão: 110 / 220V. Frequência: 60Hz. Modelo: PCP22	1	SKYNSEM	R\$ 1.498,00	R\$ 1.498,00





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
79	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm	6	KITPLAS	R\$ 41,99	R\$ 251,94
80	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm.	4	DEO PLASTIC	R\$ 349,13	R\$ 1.396,52
81	Prato em vidro temperado branco PEPS; diâmetro mínimo: 27 cm.	963	-	R\$ 11,99	R\$ 11.546,37
82	Processador de alimentos - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Acompanha no mínimo: 6 discos de corte, sendo 02 fatiadores (1 mm e 3 mm), 03 desfiadores (3 mm, 5 mm e 8 mm), um ralador; e uma vasilha coletora em metal polido. Características: Potência: 0,33 hp, Frequência: 60 hz, Tensão: 110/220V. Dimensões: 61x32x44 cm (AxCxP). Consumo: 0,24 Kw/h. Peso líquido: 18,4 Kg, Peso bruto: 22 Kg. Rotação do disco: 438 rpm. MODELO: PA-7SE	1	SIEMSEN	R\$ 1.400,00	R\$ 1.400,00
83	Socador para feijão, em polietileno branco, com cabo em aço inox tamanho grande. Dimensões: 10x100cm.	1	KITPLAS	R\$ 103,00	R\$ 103,00
84	TAMPA PARA CUBA GASTRONÔMICA. Confeccionada em aço inox; para cuba 1/1; com alça e com recorte para as alças da cuba.	13	J DEB	R\$ 33,99	R\$ 441,87
85	Televisor, tela tamanho 42 pol, voltagem 110/240 vca, características adicionais FULL-HD 2 HDMI, entrada RGB, estéreo/sap, tela tipo LCD. Não acompanha controle remoto.	1	LG	R\$ 2.479,00	R\$ 2.479,00
86	Termômetro Digital com infra-vermelho para alimentos, com mira laser e emissão ajustável, para medições profissionais. Com função máxima e mínima, seleção de leitura em °C ou °F; visor de cristal líquido LCD iluminado. Escala de -50°C até +500°C. Alimentação por bateria 9V.	1	ICEL/INC OTERM	R\$ 298,97	R\$ 298,97
VALOR TOTAL				R\$ 361.587,88	





ANEXO III

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

(continuação...)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT
1	COMPUTADOR: - monitor preto AOC, LCD, código 716Sw, modelo TFT17W8OPS, Q40G17N-615-63A XY; - CPU bege – nº patrimônio: 046079; - leitor de cartão magnético, ComPex – Modelo BSR-1022V-BT, nº patrimônio: 096609; - teclado preto – Daten P/N CN2002 – S/N 009915529 - mouse preto WS-5039-P-BP-SK	1
2	COMPUTADOR: monitor SANSUNG Sync Master 632 nw Plus LCD; leitor Miny Scan 054742; CPU 046888 Hp; Mouse óptico Hard Line; Teclado bege/azul Satellite int	1
3	Cadeira para escritório fixa, quatro pés palito, tubo 7/8, estrutura em aço. Estofada com espuma injetada, com 35mm de espessura. Revestimento em tecido preto.	1
4	Mesa para escritório com duas gavetas, em MDF, acabamento em PVC. Cor: Azul escuro.	1
5	Cadeira de escritório azul, com rodízios.	1
6	Mesa para escritório sem gavetas, em MDF, acabamento em PVC. Cor: Cinza.	1
7	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x 09 cm (profundidade). (01 hall rampa)	1
8	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras, esmaltado em pintura epóxi. Medidas aproximadas: 30 x 25 cm. (01 pia de manipulação, 02 banheiros funcionários (M e F), 01 hall rampa)	4
9	Dispenser em plástico ABS branco para papel higiênico, capacidade para rolo de 300 metros. (02 banheiros funcionários (M e F))	2
10	Condicionador de ar de janela – Sala do Lixo	1
11	Bancos de fabricação própria da UNIFAL-MG. Cor: branca	2
12	Mesa estrutura em metalon 50x30, tampo em compensado revestido em fórmica TX 6mm, medidas de 1.50 x 0.70 x 0.75m (comprimento x largura x altura). Fabricação própria da UNIFAL-MG. Patrimônio nº 3437	1



ANEXO IV

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

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Balcão de distribuição aquecido. Construído em aço inox; aquecimento com resistência elétrica; corre-bandejas em tubos de aço inox dos dois lados; acabamento em aço inox; saia interiça em todos os lados; com prateleira superior e anteparo para saliva de vidro; gabinete inferior fechado. Capacidade para 06 cubas ou gastronorms 1/1 x 100mm com alça. Dimensões aproximadas de 2200x1200x900mm. Acompanham o produto: 06 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: 1500x1200x900mm (CxLxH). Modelo: Inecom-MDA 220.	01	R\$ 5.430,00	R\$ 5.430,00
02	Balcão de distribuição resfriado. Totalmente fechado em aço inoxidável, com vão provido de pista fria refrigerada executada em chapa de aço inoxidável rebaixada, própria para receber até 04 GNs 1/1x100mm. A pista fria tem em sua parte inferior serpentina em tubo de cobre eletrolítico isolado termicamente em poliuretano injetado sob pressão. Gabinete inferior neutro provido de cabine com porta veneziana para alojamento do conjunto frigorífico. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1", fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado, fixado nos dois lados e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4". Sistema de refrigeração através de conjunto frigorífico instalado em cabine lateral com janela veneziana, formado por compressor hermético de 1/4HP, 220V, 60hz, com controle de temperatura entre 0° a 7°C através de termostato e lâmpada piloto. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham cada produto: 04 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C.	01	R\$ 3.715,00	R\$ 3.715,00
03	Bancada estrutura em metalon 50x30, tampo em compensado revestido em fórmica TX 6mm, medidas de 1.50 x 0.70 x 0.70m (comprimento x largura x altura). Fabricação própria da UNIFAL-MG.	01	244,42	R\$ 244,42
04	Bebedouro: capacidade de refrigeração de 3,5 litros/hora.; Tipo coluna, gabinete confeccionado em chapa pré-tratada; Tampo em aço inox polido; Duas torneiras (para copo e boca) ambas com regulagem do jato de água, reservatório em aço inox 304N com serpentina externa em cobre, isenta de chumbo, envolta por material de isolamento térmica. Dreno para limpeza. Sifão na saída do esgoto; Tubulações atóxicas; Filtro com carvão ativado; Compressor silencioso que utilize gás R134. Dimensões aproximadas: 0,38 m largura x 0,27 m comprimento x 0,96 m altura. Certificado pelo INMETRO.	01	R\$ 547,38	R\$ 547,38



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
05	Buffet modulado para distribuição de refeições - Módulo de apoio para pratos e talheres, com três cubas para talheres. Construído totalmente em aço inoxidável, com gabinete inferior fechado; tampo superior também em inox. Dimensões aproximadas: frente 750 mm, lateral 800 mm, altura 620 (820 mm considerando as cubas para talheres).	01	R\$ 1.905,00	R\$ 1.905,00
06	Cadeira confeccionada em tubo 7/8 com pintura eletrostática, sapatas protetoras nos pés, assento e encosto anatômicos e confeccionados em compensado 10mm de espessura, revestimento do assento e das duas faces do encosto em fórmica cor azul claro.	01	R\$ 22,30	R\$ 22,30
07	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	01	R\$ 719,00	R\$ 719,00
08	Catraca mecânica em aço, com gabinete do tipo pedestal, estrutura com tratamento anti-corrosivo (fosfatizante) e pintura eletrostática a pó; 03 braços em tubo de aço inox polido, com contador mecânico numérico, bidirecional e com trava em uma das direções.	02	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00
09	Dispenser para sabonete líquido. Dispenser em ABS de baixa densidade e alta resistência. Reservatório com capacidade mínima de 400 ml de sabonete líquido ou álcool gel. Cor: branca. Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos. Medidas aproximadas: 19 cm (altura) x 09 cm (largura) x 09 cm (profundidade).	03	R\$ 26,10	R\$ 78,30
10	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras. Confeccionado em ABS ou poliestireno de alto impacto. Fechamento por chave em plástico ABS. Cor: branca. Medidas aproximadas: 29 cm (altura) x 25 cm (largura) x 12 cm (profundidade). Deverá ser acompanhado de kit para fixação na parede, contendo buchas e parafusos.	02	R\$ 29,00	R\$ 87,00
11	Extintor de incêndio, portátil, CO2, com capacidade para 06kg (com carga).	03	R\$ 253,45	R\$ 760,35
12	Leitor de código de barras slotcode infraview com as seguintes especificações ou superior: tipo slot reader; forma de leitura: passagem; interface usb; compatibilidade com códigos de barra 2 de 5 intercalado, 39, 128, ean-13 e infra-red.	01	R\$ 170,00	R\$ 170,00
13	Lixeira plástica em polipropileno (PP), acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, formato arredondado e capac: 12 L.	02	R\$ 15,99	R\$ 31,98
14	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	02	R\$ 346,70	R\$ 693,40
15	Mesa de apoio 2m, 100% fabricada em aço inoxidável AISI 304, simples, com pés em tubo de 1 1/2" com contraventamento de 1", sem grade inferior, sem espelho. Medidas: 90 cm (altura) x 70 a 80 cm (largura) e 200 cm (comprimento).	01	R\$ 850,00	R\$ 850,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
16	Mesa fixa conjugada com 04 assentos giratórios com encosto, medidas aproximadas de 1,15 m x 68 cm. Estrutura: em aço tubular 38,1mm diâmetro, parede 1,5mm. Pintura: eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização, cor cinza. Ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis. Toda estrutura soldada com solda "MIG". Tampo maple: inteiro, em 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". Cadeiras com assento em polipropileno azul escuro, estrutura cor prata com veniz; encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras horizontais; pintura eletrostática a pó prata verniz.	09	R\$ 797,99	R\$ 7.181,91
17	Mesa para microcomputador com superfície única, com prolongamento à direita, base regulável para teclado, com 72cm de altura x 92cm de largura e 92cm de profundidade.	01	R\$ 93,00	R\$ 93,00
18	Mesa para restaurante fixa conjugada com 04 assentos giratórios com encosto. Assento: formato circular com diâmetro de 38 cm; tampo em polipropileno; cor azul bic; espaço entre assentos laterais de 26 cm; chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1"; Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras horizontais de 3 cm de largura cada, comprimentos: tira superior 37 cm, tira do meio 35 cm, tira inferior 33 cm; altura do encosto: 42 cm (medindo no centro) e 40 cm (nas extremidades); pintura eletrostática a pó prata verniz; Tampo: maple em MDF; inteiro; com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC; 2,5 cm de espessura; medindo 1,15 m x 68 cm; fixação na estrutura por 8 pontos para parafusos; Estrutura: em aço tubular, parede 1,5mm; pintura eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização, cor prata com verniz; ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis; toda estrutura soldada com solda MIG; distância entre o pé e o assento de 41 cm; estrutura que liga os pés dos assentos laterais de 60 cm de comprimento; não há nenhuma estrutura entre as pessoas que se assentarem de frente uma para a outra.	25	R\$ 916,00	R\$ 22.900,00
19	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.	08	R\$ 499,00	R\$ 3.992,00
20	Microcomputador Intel Pentium Core 2 Duo, 24ghz, 2gb, gravador de DVD/R W e monitor LCD 17. Acompanha mouse preto BraView e teclado Satellite int preto. Modelo: DT2-BV1.	01	R\$ 2.300,00	R\$ 2.300,00





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3299-1332. Fax: (35) 3299-1063



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
21	Monitor TFT-LCD: 17 polegadas, contraste mínimo de 600:1, brilho mínimo de 250 cd/m², resolução de 1280 x 720, número de cores 16,2 m, frequência de varredura de 30-81 khz horizontais e 56-75hz verticais, ângulo de visão horizontal/vertical de 160°/160°. Tempo de resposta 8ms ou menor, alimentação 90 ~ 264 vac; fonte interna no monitor; sinal de vídeo: digital, rgb analógico; interface: 15 pinos analógico; base: móvel (removível com controle de inclinação e ajuste de altura).	01	R\$ 498,00	R\$ 498,00
22	Pass Through aquecido 02 portas de vidro duplo (frente e trás). Características: revestimento interno e externo em aço inox 430, isolado com lã de vidro nas laterais, teto e fundo; equipado com resistência elétrica blindada; rodízios com travas; pés reguláveis. Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura; o equipamento deverá atingir, no mínimo, a temperatura de 65 °C. Capacidade para, no mínimo, 17 Gns 1/1x100mm, com corredeiras padrão de recipientes gastronorm. Voltagem: 110 ou 220V. Medidas: 700 x 800 x 2000 mm.	01	R\$ 4.760,00	R\$ 4.760,00
VALOR TOTAL				R\$ 59.979,04





ANEXO IX

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO

COMPOSIÇÃO DE CUSTOS POR REFEIÇÃO		
CUSTOS	CAFÉ DA MANHÃ ITEM 1	ALMOÇO E JANTAR ITEM 2
Matéria prima alimentar	R\$ 3,42	R\$ 6,63
Material descartável	R\$ 0,14	R\$ 0,40
Produtos de higiene e limpeza	R\$ 0,17	R\$ 0,60
Mão-de-obra e EPIs	R\$ 0,46	R\$ 1,45
Aluguel	R\$ 0,06	R\$ 0,10
Despesas diversas	R\$ 0,02	R\$ 0,82
Benefício e despesas indiretas	R\$ 1,28	R\$ 3,00
PREÇO MÁXIMO DE REFERÊNCIA	R\$ 5,55	R\$ 13,00



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Eu, _____,
portador(a) do CPF nº _____,
(função/cargo) da empresa _____,
declaro, para os devidos fins, que recebi da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG,
todos os equipamentos e utensílios referentes à execução dos serviços na Sede e Unidade
Educacional Santa Clara, conforme quantidades e especificações descritas nas listas anexas,
que seguem assinadas pelos presentes abaixo identificados.

Alfenas (MG), ____ de _____ de 2025.

EMPRESA:

Nome do Responsável:

CPF/RG:

UNIFAL-MG - Cargo/Função:

Nome do Responsável:

CPF/RG:

Testemunhas:

Nome:

Cargo/Função:

CPF/RG:

Nome:

Cargo/Função:

CPF/RG:



ANEXO VI

DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO - CAFÉ DA MANHÃ

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

(continua...)



ANEXO VI
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 com Queijo	Soja ao Shoyu com Legumes	Quibe Assado com Queijo	Omelete de Legumes	Escondidinho de Proteína de Soja	Abobrinha Recheada com Queijo
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



ANEXO VII – 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, no mínimo, 50 gramas cada
	Opção 2	Pão tipo “Francês” + Bolachas/Biscoitos/Torradas	1	1 unidade de pão de, no mínimo, 50 gramas + 1 porção (mínimo de 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...)



ANEXO VII – 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, adoçante ou achocolatado 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 permitido 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.
7. O tipo de bolacha / biscoito e sabor não poderão ser repetidos em 15 dias.
8. Deverão ser disponibilizadas 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.



ANEXO VIII
COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
SALADA	Alface	Livre	Consumo
	Vegetal Folhoso Cru	Livre	Consumo
	Legume Cru	Livre	Consumo
	Legume Cozido, Assados ou Refogado	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL	Opção 1: Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1	100 gramas
	Opção 2: Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1	100 gramas, 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	Livre	Consumo
	Arroz Integral, longo, fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Feijão carioca, Tipo 1	Livre	Consumo
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...)



ANEXO VIII

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 diferentes de salada, podendo os usuários consumir todas as opções diariamente e livremente, 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. E a salada do jantar não poderá ser repetida no almoço do dia seguinte.
5. Aos sábados, uma das opções de salada deverá ser de preparações mais elaboradas como: maionese, salpicão, tabule, salada de macarrão com legumes, dentre outras; é necessário que todas essas preparações apresentem no mínimo três tipos de legumes. Esta opção de salada poderá ser porcionada (porção mínima de 100 gramas).
6. Para o prato principal, os usuários deverão escolher apenas UMA das opções.
7. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, steaks e empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.
8. O tipo de carne em cada refeição deverá ser intercalado de maneira que:
 - a carne do almoço de hoje não seja do mesmo tipo do 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.
9. O uso de carne moída deverá ser restrito a uma vez por semana em cada refeição.
10. Quando a opção de prato principal sem carnes for leguminosa no almoço, não deverá ser servida leguminosa no jantar na mesma semana, ou seja, esta opção deve ser intercalada quinzenalmente entre as refeições.
11. A quantidade mínima da porção estipulada como prato principal não considera o peso de ossos, caldos, molhos e pedaços de gordura no produto final.
12. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição, sendo que essa nesse dia não poderá conter ovos ou leite.
13. No dia que a opção de prato principal for carne suína ou peixe deverá ser disponibilizada uma 2ª opção de prato principal com carne no dia, além da opção sem carnes.
14. 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...), linguças de carnes, que também não poderão ser repetidas em 15 dias. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.

15. Em relação à Opção 2 do Prato Principal, não repetir os legumes usados na salada e na guarnição da mesma refeição; também não poderão ser repetidas as preparações do jantar do dia anterior no almoço do dia seguinte, nem preparações semelhantes ou com mesmo legume no almoço e jantar do mesmo dia; os dias com proteína de soja, queijo e ovos devem ser intercalados para evitar monotonia do cardápio.

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. Os legumes oferecidos na salada não podem ser os mesmos da guarnição e prato vegetariano no mesmo dia.

21. As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana em cada refeição.

22. Diariamente devem ser oferecidas as duas opções de arroz, polido e integral.

23. 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.

24. 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.

25. 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.

26. 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.

27. A fruta não poderá ser repetida na mesma refeição durante a semana.

28. As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.

29. Fica facultado à empresa oferecer mais opções de molhos para saladas, além das opções exigidas em contrato.

30. Ao elaborar o cardápio, deve-se atentar para as cores presentes no mesmo, garantindo uma refeição que seja visualmente atrativa, variada e nutritiva.



ANEXO IX

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, retirados gorduras e ossos, quando for o caso	2 a 3 vezes por semana
CARNE SUÍNA	Lombo, pernil, costelinha, bisteca	100 gramas, retirados gorduras e ossos, quando for o caso	1 vez por semana
AVES	Peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango	100 gramas, retirados gorduras, ossos e peles, quando for o caso	1 a 2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	100 gramas, retirados os espinhos e cartilagens quando for o caso	A cada 15 dias
DIVERSOS	Feijoada (carne, paio, linguiça, bacon)	280 gramas, sendo 100 gramas de proteína animal e o restante dos demais ingredientes	Esporadicamente conforme estação do ano mais apropriada
OPÇÃO 2 – OVOLACTOVEGETARIANA			
LEGUMINOSAS	Feijão branco, soja, grão-de-bico, lentilha, fava, tremço	Variável – Observação 6	A cada 15 dias
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	Granulada ou em pedaços, branca ou escura com legumes, stroganoff, panqueca, lasanha, nhoque, hambúrguer	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes na semana
PREPARAÇÕES À BASE DE OVO	Omelete de ricota, queijo ou legumes; ovo puro	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes por semana
DIVERSOS COM RECHEIOS PROTEICOS	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	3 vezes por semana no almoço e 2 vezes por semana no jantar

(continua...)



ANEXO IX

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, NÃO poderá ser repetido durante o mês na mesma refeição. 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, 100 gramas de peso, sendo oferecidas, no mínimo, 15 gramas de proteínas na porção. Como a porção da preparação será variável em função da quantidade mínima de proteína a ser atingida, deve-se informar no cardápio o peso da porção da preparação pronta para consumo, que será divulgada juntamente com o cardápio.



ANEXO X

MEDIÇÃO INICIAL PARA COBRANÇA DAS DESPESAS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

A partir desta data e valores dos medidores registrados abaixo, a CONTRATANTE passará a cobrar mensalmente da CONTRATADA as despesas de água/esgoto e energia elétrica do espaço cedido para funcionamento do Restaurante Universitário.

Valor do medidor de água: _____

Valor do medidor de energia elétrica: _____

Alfenas (MG), ____ de _____ de 2025.

EMPRESA:

Nome do Responsável:

CPF/RG:

UNIFAL-MG - Cargo/Função:

Nome do Responsável:

CPF/RG:

Testemunhas:

Nome:

Cargo/Função:

CPF/RG:

Nome:

Cargo/Função:

CPF/RG:



Relatório de Utilização

Relatórios: Restaurante Universitário

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
01/12/2023 (Sexta-Feira)	0	115	12	127	0	376	189	565	0	193	38	231	0	684 (R\$ 5.591,41)	239	923
02/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	260	89	349	0	131	0	131	0	391 (R\$ 3.515,09)	89	480
03/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/12/2023 (Segunda-Feira)	0	103	6	109	0	377	201	578	0	297	62	359	0	777 (R\$ 6.485,68)	269	1046
05/12/2023 (Terça-Feira)	0	131	3	134	0	411	207	618	0	302	60	362	0	844 (R\$ 6.952,21)	270	1114
06/12/2023 (Quarta-Feira)	0	118	2	120	0	384	195	579	0	301	82	383	0	803 (R\$ 6.646,67)	279	1082
07/12/2023 (Quinta-Feira)	0	116	5	121	0	378	184	562	0	242	58	300	0	736 (R\$ 6.054,04)	247	983
08/12/2023 (Sexta-Feira)	0	107	6	113	0	373	180	553	0	185	47	232	0	665 (R\$ 5.459,40)	233	898
09/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	276	91	367	0	135	0	135	0	411 (R\$ 3.694,89)	91	502
10/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/12/2023 (Segunda-Feira)	0	96	3	99	0	305	168	473	0	215	32	247	0	616 (R\$ 5.072,24)	203	819
12/12/2023 (Terça-Feira)	0	97	6	103	0	350	174	524	0	230	60	290	0	677 (R\$ 5.615,78)	240	917
13/12/2023 (Quarta-Feira)	0	97	14	111	0	335	145	480	0	199	48	247	0	631 (R\$ 5.202,24)	207	838
14/12/2023 (Quinta-Feira)	0	87	11	98	0	291	156	447	0	157	31	188	0	535 (R\$ 4.387,70)	198	733
15/12/2023 (Sexta-Feira)	0	79	5	84	0	266	109	375	0	93	16	109	0	438 (R\$ 3.554,47)	130	568
16/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	138	43	181	0	59	0	59	0	197 (R\$ 1.771,03)	43	240
17/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/12/2023 (Segunda-Feira)	0	45	3	48	0	155	43	198	0	92	17	109	0	292 (R\$ 2.406,83)	63	355
19/12/2023 (Terça-Feira)	0	29	1	30	0	129	74	203	0	82	19	101	0	240 (R\$ 2.016,95)	94	334
20/12/2023 (Quarta-Feira)	0	19	2	21	0	103	53	156	0	53	11	64	0	175 (R\$ 1.481,10)	66	241
21/12/2023 (Quinta-Feira)	0	13	2	15	0	77	53	130	0	30	2	32	0	120 (R\$ 1.015,75)	57	177
22/12/2023 (Sexta-Feira)	0	8	3	11	0	53	23	76	0	14	0	14	0	75 (R\$ 635,45)	26	101
23/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	19	1	20	0	9	0	9	0	28 (R\$ 251,72)	1	29
24/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/12/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/12/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	12	14	26	0	7	0	7	0	19 (R\$ 170,81)	14	33
27/12/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	15	22	37	0	12	0	12	0	27 (R\$ 242,73)	22	49
28/12/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	22	14	36	0	19	0	19	0	41 (R\$ 368,59)	14	55
29/12/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	19	12	31	0	13	0	13	0	32 (R\$ 287,68)	12	44
30/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	8	1	9	0	1	0	1	0	9 (R\$ 80,91)	1	10
31/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	17	11	28	0	14	0	14	0	31 (R\$ 278,69)	11	42
03/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	17	0	17	0	13	0	13	0	30 (R\$ 269,70)	0	30
04/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	26	0	26	0	21	0	21	0	47 (R\$ 422,53)	0	47
05/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	35	20	55	0	26	0	26	0	61 (R\$ 548,39)	20	81



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis
Restaurante Universitário

Relatório de Utilização



Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
06/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	19	7	26	0	12	0	12	0	31 (R\$ 278,69)	7	38
07/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	42	32	74	0	32	0	32	0	74 (R\$ 665,26)	32	106
09/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	40	37	77	0	32	0	32	0	72 (R\$ 647,28)	37	109
10/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	54	33	87	0	45	0	45	0	99 (R\$ 890,01)	33	132
11/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	48	54	102	0	37	0	37	0	85 (R\$ 764,15)	54	139
12/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	51	41	92	0	40	0	40	0	91 (R\$ 818,09)	41	132
13/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	28	19	47	0	8	0	8	0	36 (R\$ 323,64)	19	55
14/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	48	44	92	0	32	0	32	0	80 (R\$ 719,20)	44	124
16/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	49	32	81	0	41	0	41	0	90 (R\$ 809,10)	32	122
17/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	61	43	104	0	44	0	44	0	105 (R\$ 943,95)	43	148
18/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	51	38	89	0	38	0	38	0	89 (R\$ 800,11)	38	127
19/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	49	36	85	0	34	0	34	0	83 (R\$ 746,17)	36	119
20/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	33	8	41	0	15	0	15	0	48 (R\$ 431,52)	8	56
21/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	63	33	96	0	54	0	54	0	117 (R\$ 1.051,83)	33	150
23/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	69	47	116	0	56	0	56	0	125 (R\$ 1.123,75)	47	172
24/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	71	47	118	0	58	0	58	0	129 (R\$ 1.159,71)	47	176
25/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	65	49	114	0	53	0	53	0	118 (R\$ 1.060,82)	49	167
26/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	64	33	97	0	57	0	57	0	121 (R\$ 1.087,79)	33	154
27/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	44	15	59	0	22	0	22	0	66 (R\$ 593,34)	15	81
28/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	67	61	128	0	61	0	61	0	128 (R\$ 1.150,72)	61	189
30/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	79	46	125	0	66	0	66	0	145 (R\$ 1.725,50)	46	191
31/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	73	51	124	0	66	0	66	0	139 (R\$ 1.654,10)	51	190
01/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	81	56	137	0	74	0	74	0	155 (R\$ 1.844,50)	56	211
02/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	70	43	113	0	59	0	59	0	129 (R\$ 1.535,10)	43	172
03/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	60	23	83	0	30	0	30	0	90 (R\$ 1.071,00)	23	113
04/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	78	62	140	0	64	0	64	0	142 (R\$ 1.689,80)	62	204
06/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	82	49	131	0	72	0	72	0	154 (R\$ 1.832,60)	49	203
07/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	86	59	145	0	74	0	74	0	160 (R\$ 1.904,00)	59	219
08/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	86	59	145	0	71	0	71	0	157 (R\$ 1.868,30)	59	216
09/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	73	42	115	0	48	0	48	0	121 (R\$ 1.439,90)	42	163
10/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	31	9	40	0	19	0	19	0	50 (R\$ 595,00)	9	59
11/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis
Restaurante Universitário

Relatório de Utilização



Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto			
14/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	75	62	137	0	64	0	64	0	139 (R\$ 1.654,10)	62	201
16/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	79	48	127	0	65	0	65	0	144 (R\$ 1.713,60)	48	192
17/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	56	13	69	0	26	0	26	0	82 (R\$ 975,80)	13	95
18/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	108	60	168	0	88	0	88	0	196 (R\$ 2.332,40)	60	256
20/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	104	62	166	0	86	0	86	0	190 (R\$ 2.261,00)	62	252
21/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	118	56	174	0	99	0	99	0	217 (R\$ 2.582,30)	56	273
22/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	129	65	194	0	106	0	106	0	235 (R\$ 2.796,50)	65	300
23/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	121	78	199	0	99	0	99	0	220 (R\$ 2.618,00)	78	298
24/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	106	50	156	0	42	0	42	0	148 (R\$ 1.761,20)	50	198
25/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/02/2024 (Segunda-Feira)	0	95	11	106	0	331	298	629	0	232	59	291	0	658 (R\$ 7.146,20)	368	1026
27/02/2024 (Terça-Feira)	0	123	7	130	0	370	184	554	0	276	63	339	0	769 (R\$ 8.265,50)	254	1023
28/02/2024 (Quarta-Feira)	0	120	2	122	0	391	199	590	0	286	86	372	0	797 (R\$ 8.620,30)	287	1084
29/02/2024 (Quinta-Feira)	0	117	2	119	0	379	163	542	0	263	0	263	0	759 (R\$ 8.189,70)	165	924
01/03/2024 (Sexta-Feira)	0	109	7	116	0	356	179	535	0	191	48	239	0	656 (R\$ 7.021,60)	234	890
02/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	251	71	322	0	106	0	106	0	357 (R\$ 4.248,30)	71	428
03/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/03/2024 (Segunda-Feira)	0	121	2	123	0	400	185	585	0	341	83	424	0	862 (R\$ 9.386,60)	270	1132
05/03/2024 (Terça-Feira)	0	131	2	133	0	418	213	631	0	303	84	387	0	852 (R\$ 9.195,60)	299	1151
06/03/2024 (Quarta-Feira)	0	131	6	137	0	412	189	601	0	291	73	364	0	834 (R\$ 8.981,40)	268	1102
07/03/2024 (Quinta-Feira)	0	125	3	128	0	398	205	603	0	246	65	311	0	769 (R\$ 8.251,10)	273	1042
08/03/2024 (Sexta-Feira)	0	134	10	144	0	372	185	557	0	161	34	195	0	667 (R\$ 6.972,50)	229	896
09/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	231	54	285	0	94	0	94	0	325 (R\$ 3.867,50)	54	379
10/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/03/2024 (Segunda-Feira)	0	129	6	135	0	381	185	566	0	314	60	374	0	824 (R\$ 8.876,80)	251	1075
12/03/2024 (Terça-Feira)	0	156	3	159	0	428	197	625	0	314	69	383	0	898 (R\$ 9.563,00)	269	1167
13/03/2024 (Quarta-Feira)	0	139	4	143	0	424	195	619	0	288	55	343	0	851 (R\$ 9.126,10)	254	1105
14/03/2024 (Quinta-Feira)	0	108	7	115	0	424	207	631	0	306	71	377	0	838 (R\$ 9.194,60)	285	1123
15/03/2024 (Sexta-Feira)	0	115	3	118	0	366	154	520	0	172	34	206	0	653 (R\$ 6.942,70)	191	844
16/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	206	64	270	0	85	0	85	0	291 (R\$ 3.462,90)	64	355
17/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/03/2024 (Segunda-Feira)	0	46	1	47	0	200	73	273	0	166	33	199	0	412 (R\$ 4.571,60)	107	519
19/03/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/03/2024 (Quarta-Feira)	0	110	5	115	0	383	161	544	0	275	43	318	0	768 (R\$ 8.347,20)	209	977
21/03/2024 (Quinta-Feira)	0	133	11	144	0	414	158	572	0	290	56	346	0	837 (R\$ 9.002,70)	225	1062
22/03/2024 (Sexta-Feira)	0	130	6	136	0	385	131	516	0	163	20	183	0	678 (R\$ 7.132,20)	157	835
23/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	279	52	331	0	112	0	112	0	391 (R\$ 4.652,90)	52	443



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto			
24/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/03/2024 (Segunda-Feira)	0	134	5	139	0	415	156	571	0	301	50	351	0	850 (R\$ 9.150,20)	211	1061
26/03/2024 (Terça-Feira)	0	138	4	142	0	416	188	604	0	269	57	326	0	823 (R\$ 8.800,10)	249	1072
27/03/2024 (Quarta-Feira)	0	122	4	126	0	348	148	496	0	113	16	129	0	583 (R\$ 6.059,30)	168	751
28/03/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/03/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	75	11	86	0	41	0	41	0	116 (R\$ 1.380,40)	11	127
31/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/04/2024 (Segunda-Feira)	0	107	5	112	0	368	154	522	0	285	59	344	0	760 (R\$ 8.273,60)	218	978
02/04/2024 (Terça-Feira)	0	131	7	138	0	421	196	617	0	314	49	363	0	866 (R\$ 9.362,20)	252	1118
03/04/2024 (Quarta-Feira)	0	139	2	141	0	360	165	525	0	312	48	360	0	811 (R\$ 8.650,10)	215	1026
04/04/2024 (Quinta-Feira)	0	108	3	111	0	418	180	598	0	295	54	349	0	821 (R\$ 8.992,30)	237	1058
05/04/2024 (Sexta-Feira)	0	120	8	128	0	380	143	523	0	204	43	247	0	704 (R\$ 7.513,60)	194	898
06/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	262	0	262	0	116	0	116	0	378 (R\$ 4.498,20)	0	378
07/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/04/2024 (Segunda-Feira)	0	142	9	151	0	409	178	587	0	290	48	338	0	841 (R\$ 8.985,50)	235	1076
09/04/2024 (Terça-Feira)	0	133	4	137	0	420	163	583	0	302	47	349	0	855 (R\$ 9.216,90)	214	1069
10/04/2024 (Quarta-Feira)	0	148	3	151	0	422	154	576	0	313	70	383	0	883 (R\$ 9.442,10)	227	1110
11/04/2024 (Quinta-Feira)	0	125	8	133	0	394	187	581	0	230	51	281	0	749 (R\$ 8.013,10)	246	995
12/04/2024 (Sexta-Feira)	0	105	2	107	0	348	142	490	0	180	29	209	0	633 (R\$ 6.776,70)	173	806
13/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	213	0	213	0	87	0	87	0	300 (R\$ 3.570,00)	0	300
14/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/04/2024 (Segunda-Feira)	0	113	4	117	0	379	136	515	0	255	48	303	0	747 (R\$ 8.075,70)	188	935
16/04/2024 (Terça-Feira)	0	131	7	138	0	418	153	571	0	291	47	338	0	840 (R\$ 9.052,80)	207	1047
17/04/2024 (Quarta-Feira)	0	126	1	127	0	450	189	639	0	297	53	350	0	873 (R\$ 9.481,50)	243	1116
18/04/2024 (Quinta-Feira)	0	123	6	129	0	391	183	574	0	278	46	324	0	792 (R\$ 8.539,20)	235	1027
19/04/2024 (Sexta-Feira)	0	118	5	123	0	374	161	535	0	193	48	241	0	685 (R\$ 7.301,90)	214	899
20/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	241	72	313	0	97	0	97	0	338 (R\$ 4.022,20)	72	410
21/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/04/2024 (Segunda-Feira)	0	126	4	130	0	416	150	566	0	330	50	380	0	872 (R\$ 9.469,60)	204	1076
23/04/2024 (Terça-Feira)	0	147	9	156	0	453	186	639	0	357	69	426	0	957 (R\$ 10.329,90)	264	1221
24/04/2024 (Quarta-Feira)	0	148	9	157	0	444	191	635	0	331	58	389	0	923 (R\$ 9.918,10)	258	1181
25/04/2024 (Quinta-Feira)	0	135	4	139	0	435	179	614	0	298	45	343	0	868 (R\$ 9.357,20)	228	1096
26/04/2024 (Sexta-Feira)	0	145	3	148	0	379	144	523	0	214	38	252	0	738 (R\$ 7.738,20)	185	923
27/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	266	82	348	0	112	0	112	0	378 (R\$ 4.498,20)	82	460
28/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/04/2024 (Segunda-Feira)	0	150	8	158	0	421	169	590	0	318	65	383	0	889 (R\$ 9.499,10)	242	1131
30/04/2024 (Terça-Feira)	0	147	3	150	0	430	172	602	0	341	53	394	0	918 (R\$ 9.865,80)	228	1146
01/05/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG															
Sede NÍVEL:Todos															
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024															
Data	Refeição												Total dos Benefícios		
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL			
02/05/2024 (Quinta-Feira)	0	145	11	156	0	404	149	553	0	289	54	343	0	838 (R\$ 8.928,20)	214
03/05/2024 (Sexta-Feira)	0	140	5	145	0	376	137	513	0	213	31	244	0	729 (R\$ 7.667,10)	173
04/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	270	90	360	0	115	0	115	0	385 (R\$ 4.581,50)	90
05/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
06/05/2024 (Segunda-Feira)	0	134	5	139	0	401	54	455	0	287	46	333	0	822 (R\$ 8.817,00)	105
07/05/2024 (Terça-Feira)	0	154	4	158	0	446	170	616	0	311	50	361	0	911 (R\$ 9.732,10)	224
08/05/2024 (Quarta-Feira)	0	137	5	142	0	433	157	590	0	297	50	347	0	867 (R\$ 9.330,90)	212
09/05/2024 (Quinta-Feira)	0	118	9	127	0	385	129	514	0	272	50	322	0	775 (R\$ 8.372,90)	188
10/05/2024 (Sexta-Feira)	0	95	7	102	0	301	139	440	0	130	20	150	0	526 (R\$ 5.575,40)	166
11/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	122	30	152	0	48	0	48	0	170 (R\$ 2.023,00)	30
12/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
13/05/2024 (Segunda-Feira)	0	126	12	138	0	375	142	517	0	300	38	338	0	801 (R\$ 8.624,70)	192
14/05/2024 (Terça-Feira)	0	161	8	169	0	426	149	575	0	311	48	359	0	898 (R\$ 9.527,00)	205
15/05/2024 (Quarta-Feira)	0	158	11	169	0	422	158	580	0	293	46	339	0	873 (R\$ 9.251,10)	215
16/05/2024 (Quinta-Feira)	0	139	3	142	0	399	153	552	0	297	54	351	0	835 (R\$ 8.935,70)	210
17/05/2024 (Sexta-Feira)	0	130	8	138	0	374	126	500	0	218	23	241	0	722 (R\$ 7.655,80)	157
18/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	251	47	298	0	113	0	113	0	364 (R\$ 4.331,60)	47
19/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
20/05/2024 (Segunda-Feira)	0	124	9	133	0	395	128	523	0	316	54	370	0	835 (R\$ 9.043,70)	191
21/05/2024 (Terça-Feira)	0	146	9	155	0	441	185	626	0	315	63	378	0	902 (R\$ 9.682,60)	257
22/05/2024 (Quarta-Feira)	0	135	3	138	0	437	152	589	0	314	55	369	0	886 (R\$ 9.571,40)	210
23/05/2024 (Quinta-Feira)	0	136	9	145	0	406	151	557	0	301	39	340	0	843 (R\$ 9.052,50)	199
24/05/2024 (Sexta-Feira)	0	126	3	129	0	399	167	566	0	207	29	236	0	732 (R\$ 7.803,60)	199
25/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	273	48	321	0	114	0	114	0	387 (R\$ 4.605,30)	48
26/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
27/05/2024 (Segunda-Feira)	0	135	17	152	0	418	145	563	0	291	48	339	0	844 (R\$ 9.071,60)	210
28/05/2024 (Terça-Feira)	0	144	6	150	0	406	149	555	0	256	31	287	0	806 (R\$ 8.554,60)	186
29/05/2024 (Quarta-Feira)	0	118	6	124	0	365	99	464	0	164	35	199	0	647 (R\$ 6.849,70)	140
30/05/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
31/05/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
01/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	105	27	132	0	46	0	46	0	151 (R\$ 1.796,90)	27
02/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
03/06/2024 (Segunda-Feira)	0	75	9	84	0	344	122	466	0	248	58	306	0	667 (R\$ 7.397,30)	189
04/06/2024 (Terça-Feira)	0	117	8	125	0	379	113	492	0	279	47	326	0	775 (R\$ 8.380,10)	168
05/06/2024 (Quarta-Feira)	0	124	5	129	0	384	130	514	0	297	44	341	0	805 (R\$ 8.686,70)	179
06/06/2024 (Quinta-Feira)	0	112	5	117	0	406	139	545	0	270	45	315	0	788 (R\$ 8.570,80)	189
07/06/2024 (Sexta-Feira)	0	108	11	119	0	353	104	457	0	184	33	217	0	645 (R\$ 6.897,90)	148
08/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	255	58	313	0	129	0	129	0	384 (R\$ 4.569,60)	58
09/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
10/06/2024 (Segunda-Feira)	0	117	12	129	0	391	129	520	0	286	42	328	0	794 (R\$ 8.606,20)	183	977
11/06/2024 (Terça-Feira)	0	128	3	131	0	399	133	532	0	325	63	388	0	852 (R\$ 9.217,20)	199	1051
12/06/2024 (Quarta-Feira)	0	119	10	129	0	401	134	535	0	236	32	268	0	756 (R\$ 8.139,60)	176	932
13/06/2024 (Quinta-Feira)	0	93	4	97	0	377	140	517	0	275	33	308	0	745 (R\$ 8.195,90)	177	922
14/06/2024 (Sexta-Feira)	0	105	6	111	0	377	115	492	0	196	51	247	0	678 (R\$ 7.312,20)	172	850
15/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	250	0	250	0	109	36	145	0	359 (R\$ 4.272,10)	36	395
16/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/06/2024 (Segunda-Feira)	0	79	5	84	0	357	109	466	0	312	41	353	0	748 (R\$ 8.332,40)	155	903
18/06/2024 (Terça-Feira)	0	92	4	96	0	397	95	492	0	300	51	351	0	789 (R\$ 8.726,70)	150	939
19/06/2024 (Quarta-Feira)	0	91	4	95	0	405	119	524	0	305	47	352	0	801 (R\$ 8.876,70)	170	971
20/06/2024 (Quinta-Feira)	0	118	6	124	0	395	145	540	0	260	42	302	0	773 (R\$ 8.349,10)	193	966
21/06/2024 (Sexta-Feira)	0	84	5	89	0	364	111	475	0	219	24	243	0	667 (R\$ 7.332,50)	140	807
22/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	259	59	318	0	114	0	114	0	373 (R\$ 4.438,70)	59	432
23/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/06/2024 (Segunda-Feira)	0	81	5	86	0	334	85	419	0	278	52	330	0	693 (R\$ 7.663,50)	142	835
25/06/2024 (Terça-Feira)	0	89	3	92	0	369	111	480	0	271	47	318	0	729 (R\$ 8.034,30)	161	890
26/06/2024 (Quarta-Feira)	0	96	3	99	0	373	90	463	0	255	24	279	0	724 (R\$ 7.924,40)	117	841
27/06/2024 (Quinta-Feira)	0	100	8	108	0	347	83	430	0	228	36	264	0	675 (R\$ 7.312,50)	127	802
28/06/2024 (Sexta-Feira)	0	78	6	84	0	274	82	356	0	129	18	147	0	481 (R\$ 5.162,30)	106	587
29/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	159	24	183	0	83	0	83	0	242 (R\$ 2.879,80)	24	266
30/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/07/2024 (Segunda-Feira)	0	29	0	29	0	159	74	233	0	135	10	145	0	323 (R\$ 3.634,90)	84	407
02/07/2024 (Terça-Feira)	0	36	5	41	0	200	57	257	0	163	24	187	0	399 (R\$ 4.488,90)	86	485
03/07/2024 (Quarta-Feira)	0	28	1	29	0	202	54	256	0	121	15	136	0	351 (R\$ 3.975,30)	70	421
04/07/2024 (Quinta-Feira)	0	25	3	28	0	153	48	201	0	92	12	104	0	270 (R\$ 3.033,00)	63	333
05/07/2024 (Sexta-Feira)	0	25	2	27	0	110	44	154	0	51	7	58	0	186 (R\$ 2.033,40)	53	239
06/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	60	17	77	0	28	0	28	0	88 (R\$ 1.047,20)	17	105
07/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/07/2024 (Segunda-Feira)	0	8	1	9	0	81	27	108	0	56	7	63	0	145 (R\$ 1.667,90)	35	180
09/07/2024 (Terça-Feira)	0	12	3	15	0	79	2	81	0	46	11	57	0	137 (R\$ 1.543,90)	16	153
10/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	70	32	102	0	50	0	50	0	120 (R\$ 1.428,00)	32	152
11/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	55	20	75	0	43	0	43	0	98 (R\$ 1.166,20)	20	118
12/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	50	19	69	0	32	0	32	0	82 (R\$ 975,80)	19	101
13/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	23	9	32	0	14	0	14	0	37 (R\$ 440,30)	9	46
14/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	45	21	66	0	38	0	38	0	83 (R\$ 987,70)	21	104
16/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	51	22	73	0	37	0	37	0	88 (R\$ 1.047,20)	22	110
17/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	46	20	66	0	38	0	38	0	84 (R\$ 999,60)	20	104
18/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	41	11	52	0	36	0	36	0	77 (R\$ 916,30)	11	88



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
19/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	40	16	56	0	27	0	27	0	67 (R\$ 797,30)	16	83
20/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	24	5	29	0	11	0	11	0	35 (R\$ 416,50)	5	40
21/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	46	22	68	0	36	0	36	0	82 (R\$ 975,80)	22	104
23/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	59	19	78	0	49	0	49	0	108 (R\$ 1.285,20)	19	127
24/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	62	13	75	0	53	0	53	0	115 (R\$ 1.368,50)	13	128
25/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	62	18	80	0	51	0	51	0	113 (R\$ 1.344,70)	18	131
26/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	59	20	79	0	49	0	49	0	108 (R\$ 1.285,20)	20	128
27/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	46	16	62	0	37	0	37	0	83 (R\$ 987,70)	16	99
28/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	68	20	88	0	56	0	56	0	124 (R\$ 1.475,60)	20	144
30/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	91	28	119	0	73	0	73	0	164 (R\$ 1.951,60)	28	192
31/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	103	26	129	0	83	0	83	0	186 (R\$ 2.213,40)	26	212
01/08/2024 (Quinta-Feira)	0	14	3	17	0	122	47	169	0	93	20	113	0	229 (R\$ 2.624,30)	70	299
02/08/2024 (Sexta-Feira)	0	17	1	18	0	148	47	195	0	73	13	86	0	238 (R\$ 2.709,80)	61	299
03/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	121	33	154	0	51	0	51	0	172 (R\$ 2.046,80)	33	205
04/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	83	83	0	0 (R\$ 0,00)	83	83
05/08/2024 (Segunda-Feira)	0	90	3	93	0	343	145	488	0	215	40	255	0	648 (R\$ 7.063,20)	188	836
06/08/2024 (Terça-Feira)	0	102	9	111	0	385	123	508	0	249	42	291	0	736 (R\$ 8.024,00)	174	910
07/08/2024 (Quarta-Feira)	0	102	3	105	0	390	122	512	0	254	49	303	0	746 (R\$ 8.143,00)	174	920
08/08/2024 (Quinta-Feira)	0	97	3	100	0	371	133	504	0	240	43	283	0	708 (R\$ 7.726,80)	179	887
09/08/2024 (Sexta-Feira)	0	85	2	87	0	332	148	480	0	132	24	156	0	549 (R\$ 5.921,10)	174	723
10/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	165	37	202	0	82	0	82	0	247 (R\$ 2.939,30)	37	284
11/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/08/2024 (Segunda-Feira)	0	91	2	93	0	347	125	472	0	263	51	314	0	701 (R\$ 7.686,70)	178	879
13/08/2024 (Terça-Feira)	0	118	7	125	0	390	134	524	0	270	45	315	0	778 (R\$ 8.408,60)	186	964
14/08/2024 (Quarta-Feira)	0	105	2	107	0	377	143	520	0	275	56	331	0	757 (R\$ 8.252,30)	201	958
15/08/2024 (Quinta-Feira)	0	127	6	133	0	383	133	516	0	248	48	296	0	758 (R\$ 8.105,80)	187	945
16/08/2024 (Sexta-Feira)	0	91	0	91	0	343	124	467	0	150	27	177	0	584 (R\$ 6.294,40)	151	735
17/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	226	81	307	0	104	0	104	0	330 (R\$ 3.927,00)	81	411
18/08/2024 (Domingo)	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	2	2
19/08/2024 (Segunda-Feira)	0	114	3	117	0	350	124	474	0	281	52	333	0	745 (R\$ 8.044,70)	179	924
20/08/2024 (Terça-Feira)	0	118	6	124	0	392	115	507	0	280	50	330	0	790 (R\$ 8.551,40)	171	961
21/08/2024 (Quarta-Feira)	0	106	4	110	0	381	156	537	0	277	46	323	0	764 (R\$ 8.328,40)	206	970
22/08/2024 (Quinta-Feira)	0	118	3	121	0	393	111	504	0	241	41	282	0	752 (R\$ 8.099,20)	155	907
23/08/2024 (Sexta-Feira)	0	95	0	95	0	334	0	334	0	161	17	178	0	590 (R\$ 6.337,00)	17	607
24/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	204	51	255	0	121	0	121	0	325 (R\$ 3.867,50)	51	376
25/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/08/2024 (Segunda-Feira)	0	110	0	110	0	353	116	469	0	280	51	331	0	743 (R\$ 8.049,70)	167	910



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG															
Sede NÍVEL:Todos															
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024															
Data	Refeição												Total dos Benefícios		
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL			
27/08/2024 (Terça-Feira)	0	118	2	120	0	385	124	509	0	273	47	320	0	776 (R\$ 8.384,80)	173
28/08/2024 (Quarta-Feira)	0	111	2	113	0	378	123	501	0	258	47	305	0	747 (R\$ 8.090,10)	172
29/08/2024 (Quinta-Feira)	0	145	4	149	0	371	111	482	0	259	46	305	0	775 (R\$ 8.178,50)	161
30/08/2024 (Sexta-Feira)	0	103	5	108	0	346	108	454	0	159	28	187	0	608 (R\$ 6.493,60)	141
31/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	199	51	250	0	95	0	95	0	294 (R\$ 3.498,60)	51
01/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
02/09/2024 (Segunda-Feira)	0	108	8	116	0	339	118	457	0	284	55	339	0	731 (R\$ 7.921,30)	181
03/09/2024 (Terça-Feira)	0	118	9	127	0	376	144	520	0	254	49	303	0	748 (R\$ 8.051,60)	202
04/09/2024 (Quarta-Feira)	0	112	4	116	0	391	133	524	0	233	39	272	0	736 (R\$ 7.952,00)	176
05/09/2024 (Quinta-Feira)	0	121	8	129	0	367	126	493	0	236	60	296	0	724 (R\$ 7.744,40)	194
06/09/2024 (Sexta-Feira)	0	101	4	105	0	336	112	448	0	139	22	161	0	576 (R\$ 6.127,20)	138
07/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
08/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
09/09/2024 (Segunda-Feira)	0	94	3	97	0	336	123	459	0	265	37	302	0	695 (R\$ 7.593,70)	163
10/09/2024 (Terça-Feira)	0	101	9	110	0	326	99	425	0	258	100	358	0	685 (R\$ 7.424,30)	208
11/09/2024 (Quarta-Feira)	0	112	4	116	0	361	122	483	0	237	48	285	0	710 (R\$ 7.642,60)	174
12/09/2024 (Quinta-Feira)	0	124	6	130	0	199	123	322	0	257	46	303	0	580 (R\$ 6.009,20)	175
13/09/2024 (Sexta-Feira)	0	105	11	116	0	310	117	427	0	159	27	186	0	574 (R\$ 6.074,60)	155
14/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	210	33	243	0	96	0	96	0	306 (R\$ 3.641,40)	33
15/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
16/09/2024 (Segunda-Feira)	0	105	2	107	0	326	92	418	0	252	44	296	0	683 (R\$ 7.371,70)	138
17/09/2024 (Terça-Feira)	0	110	10	120	0	373	141	514	0	242	44	286	0	725 (R\$ 7.835,50)	195
18/09/2024 (Quarta-Feira)	0	107	9	116	0	369	119	488	0	263	35	298	0	739 (R\$ 8.023,70)	163
19/09/2024 (Quinta-Feira)	0	120	6	126	0	377	140	517	0	245	36	281	0	742 (R\$ 7.965,80)	182
20/09/2024 (Sexta-Feira)	0	95	3	98	0	314	114	428	0	139	17	156	0	548 (R\$ 5.837,20)	134
21/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	181	35	216	0	87	0	87	0	268 (R\$ 3.189,20)	35
22/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
23/09/2024 (Segunda-Feira)	0	111	3	114	0	338	104	442	0	258	45	303	0	707 (R\$ 7.614,10)	152
24/09/2024 (Terça-Feira)	0	114	10	124	0	381	131	512	0	267	38	305	0	762 (R\$ 8.247,00)	179
25/09/2024 (Quarta-Feira)	0	105	15	120	0	331	120	451	0	280	48	328	0	716 (R\$ 7.764,40)	183
26/09/2024 (Quinta-Feira)	0	131	5	136	0	360	118	478	0	242	40	282	0	733 (R\$ 7.779,50)	163
27/09/2024 (Sexta-Feira)	0	104	4	108	0	326	105	431	0	166	25	191	0	596 (R\$ 6.343,60)	134
28/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	212	50	262	0	82	0	82	0	294 (R\$ 3.498,60)	50
29/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
30/09/2024 (Segunda-Feira)	0	114	5	119	0	346	99	445	0	288	38	326	0	748 (R\$ 8.080,40)	142
01/10/2024 (Terça-Feira)	0	126	5	131	0	391	119	510	0	254	41	295	0	771 (R\$ 8.267,70)	165
02/10/2024 (Quarta-Feira)	0	130	5	135	0	360	104	464	0	252	35	287	0	742 (R\$ 7.893,80)	144
03/10/2024 (Quinta-Feira)	0	112	5	117	0	328	100	428	0	256	0	256	0	696 (R\$ 7.476,00)	105
04/10/2024 (Sexta-Feira)	0	87	2	89	0	297	87	384	0	135	11	146	0	519 (R\$ 5.549,70)	100



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto			
05/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	173	37	210	0	67	0	67	0	240 (R\$ 2.856,00)	37	277
06/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/10/2024 (Segunda-Feira)	0	93	6	99	0	320	121	441	0	242	35	277	0	655 (R\$ 7.124,90)	162	817
08/10/2024 (Terça-Feira)	0	110	7	117	0	359	134	493	0	255	38	293	0	724 (R\$ 7.823,60)	179	903
09/10/2024 (Quarta-Feira)	0	123	7	130	0	367	128	495	0	255	38	293	0	745 (R\$ 7.979,90)	173	918
10/10/2024 (Quinta-Feira)	0	92	10	102	0	357	384	741	0	197	25	222	0	646 (R\$ 7.025,00)	419	1065
11/10/2024 (Sexta-Feira)	0	88	12	100	0	247	81	328	0	79	0	79	0	414 (R\$ 4.293,00)	93	507
12/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/10/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/10/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/10/2024 (Quarta-Feira)	0	33	1	34	0	148	41	189	0	87	10	97	0	268 (R\$ 2.951,60)	52	320
17/10/2024 (Quinta-Feira)	0	41	4	45	0	154	35	189	0	96	16	112	0	291 (R\$ 3.167,70)	55	346
18/10/2024 (Sexta-Feira)	0	42	4	46	0	146	50	196	0	73	8	81	0	261 (R\$ 2.803,50)	62	323
19/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	119	70	189	0	52	0	52	0	171 (R\$ 2.034,90)	70	241
20/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/10/2024 (Segunda-Feira)	0	105	9	114	0	311	95	406	0	236	0	236	0	652 (R\$ 7.002,80)	104	756
22/10/2024 (Terça-Feira)	0	128	3	131	0	353	122	475	0	245	42	287	0	726 (R\$ 7.717,80)	167	893
23/10/2024 (Quarta-Feira)	0	114	7	121	0	367	119	486	0	254	32	286	0	735 (R\$ 7.925,70)	158	893
24/10/2024 (Quinta-Feira)	0	124	3	127	0	348	115	463	0	203	29	232	0	675 (R\$ 7.139,70)	147	822
25/10/2024 (Sexta-Feira)	0	82	3	85	0	268	97	365	0	147	14	161	0	497 (R\$ 5.323,90)	114	611
26/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	199	0	199	0	162	0	162	0	361 (R\$ 4.295,90)	0	361
27/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/10/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/10/2024 (Terça-Feira)	0	109	4	113	0	356	119	475	0	242	34	276	0	707 (R\$ 7.628,50)	157	864
30/10/2024 (Quarta-Feira)	0	126	6	132	0	378	97	475	0	263	39	302	0	767 (R\$ 8.220,10)	142	909
31/10/2024 (Quinta-Feira)	0	123	4	127	0	358	131	489	0	235	37	272	0	716 (R\$ 7.634,80)	172	888
01/11/2024 (Sexta-Feira)	0	92	0	92	0	314	85	399	0	190	27	217	0	596 (R\$ 6.430,00)	112	708
02/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	128	0	128	0	128	28	156	0	256 (R\$ 3.046,40)	28	284
03/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/11/2024 (Segunda-Feira)	0	112	6	118	0	299	107	406	0	233	35	268	0	644 (R\$ 6.857,20)	148	792
05/11/2024 (Terça-Feira)	0	107	7	114	0	354	119	473	0	234	40	274	0	695 (R\$ 7.500,10)	166	861
06/11/2024 (Quarta-Feira)	0	120	5	125	0	336	120	456	0	276	34	310	0	732 (R\$ 7.846,80)	159	891
07/11/2024 (Quinta-Feira)	0	92	8	100	0	337	89	426	0	218	35	253	0	647 (R\$ 7.036,90)	132	779
08/11/2024 (Sexta-Feira)	0	88	8	96	0	275	102	377	0	86	12	98	0	449 (R\$ 4.709,50)	122	571
09/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	192	36	228	0	95	0	95	0	287 (R\$ 3.415,30)	36	323
10/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/11/2024 (Segunda-Feira)	0	78	6	84	0	307	92	399	0	256	32	288	0	641 (R\$ 7.066,30)	130	771
12/11/2024 (Terça-Feira)	0	126	7	133	0	356	104	460	0	242	45	287	0	724 (R\$ 7.708,40)	156	880



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
13/11/2024 (Quarta-Feira)	0	107	8	115	0	327	110	437	0	220	42	262	0	654 (R\$ 7.012,20)	160	814
14/11/2024 (Quinta-Feira)	0	92	3	95	0	315	114	429	0	179	34	213	0	586 (R\$ 6.311,00)	151	737
15/11/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	66	0	66	0	62	0	62	0	128 (R\$ 1.523,20)	0	128
16/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	74	0	74	0	29	9	38	0	103 (R\$ 1.225,70)	9	112
17/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/11/2024 (Segunda-Feira)	0	87	0	87	0	284	90	374	0	245	33	278	0	616 (R\$ 6.704,00)	123	739
19/11/2024 (Terça-Feira)	0	94	11	105	0	341	100	441	0	229	32	261	0	664 (R\$ 7.224,80)	143	807
20/11/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	163	0	163	0	163	0	163	0	326 (R\$ 3.879,40)	0	326
21/11/2024 (Quinta-Feira)	0	85	5	90	0	286	118	404	0	221	36	257	0	592 (R\$ 6.432,80)	159	751
22/11/2024 (Sexta-Feira)	0	92	6	98	0	306	88	394	0	152	34	186	0	550 (R\$ 5.882,60)	128	678
23/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	196	55	251	0	87	0	87	0	283 (R\$ 3.367,70)	55	338
24/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	47	47	0	0 (R\$ 0,00)	47	47
25/11/2024 (Segunda-Feira)	0	83	4	87	0	328	90	418	0	246	0	246	0	657 (R\$ 7.220,70)	94	751
26/11/2024 (Terça-Feira)	0	92	3	95	0	358	91	449	0	248	43	291	0	698 (R\$ 7.643,80)	137	835
27/11/2024 (Quarta-Feira)	0	95	5	100	0	351	97	448	0	245	42	287	0	691 (R\$ 7.538,90)	144	835
28/11/2024 (Quinta-Feira)	0	104	5	109	0	372	94	466	0	219	35	254	0	695 (R\$ 7.521,70)	134	829
29/11/2024 (Sexta-Feira)	0	78	14	92	0	310	78	388	0	156	24	180	0	544 (R\$ 5.912,00)	116	660
30/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	193	30	223	0	94	0	94	0	287 (R\$ 3.415,30)	30	317
01/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/12/2024 (Segunda-Feira)	0	83	4	87	0	297	79	376	0	207	0	207	0	587 (R\$ 6.387,70)	83	670
03/12/2024 (Terça-Feira)	0	84	4	88	0	319	85	404	0	190	33	223	0	593 (R\$ 6.451,90)	122	715
04/12/2024 (Quarta-Feira)	0	65	4	69	0	301	83	384	0	150	29	179	0	516 (R\$ 5.672,40)	116	632
05/12/2024 (Quinta-Feira)	0	61	1	62	0	236	67	303	0	138	22	160	0	435 (R\$ 4.737,30)	90	525
06/12/2024 (Sexta-Feira)	0	52	2	54	0	210	59	269	0	90	12	102	0	352 (R\$ 3.814,40)	73	425
07/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	135	55	190	0	55	0	55	0	190 (R\$ 2.261,00)	55	245
08/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/12/2024 (Segunda-Feira)	0	32	1	33	0	182	56	238	0	109	19	128	0	323 (R\$ 3.613,30)	76	399
10/12/2024 (Terça-Feira)	0	39	3	42	0	192	52	244	0	87	16	103	0	318 (R\$ 3.503,40)	71	389
11/12/2024 (Quarta-Feira)	0	30	2	32	0	159	42	201	0	84	14	98	0	273 (R\$ 3.032,70)	58	331
12/12/2024 (Quinta-Feira)	0	29	2	31	0	127	39	166	0	61	9	70	0	217 (R\$ 2.373,50)	50	267
13/12/2024 (Sexta-Feira)	0	22	4	26	0	98	32	130	0	40	7	47	0	160 (R\$ 1.745,60)	43	203
14/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	59	12	71	0	30	0	30	0	89 (R\$ 1.059,10)	12	101
15/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/12/2024 (Segunda-Feira)	0	10	1	11	0	61	28	89	0	50	16	66	0	121 (R\$ 1.367,90)	45	166
17/12/2024 (Terça-Feira)	0	11	5	16	0	65	16	81	0	40	7	47	0	116 (R\$ 1.301,20)	28	144
18/12/2024 (Quarta-Feira)	0	9	1	10	0	45	24	69	0	25	10	35	0	79 (R\$ 875,30)	35	114
19/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/12/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Sede NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
22/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/12/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/12/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/12/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
TOTAL GERAL	0	20491	1058	21549	0	79439	28906	108345	0	51793	7912	59705	0	151723 (R\$ 1.627.700,21)	37876	189599

Média por dias da Semana																
Dia da Semana	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	TOTAL
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
Segunda-Feira	0	95.98	5.07	101.05	0	276.88	105.4	382.28	0	212.32	32.9	245.22	0	567.9	142.46	710.36
Terça-Feira	0	109.71	5.61	115.32	0	294.44	109.81	404.25	0	208.65	36.5	245.15	0	589.6	150.73	740.33
Quarta-Feira	0	105.88	4.9	110.78	0	281.77	103.43	385.21	0	194.85	31.77	226.62	0	556.53	138.91	695.43
Quinta-Feira	0	103.2	5.35	108.55	0	272.56	110.88	383.44	0	184.92	28.88	213.81	0	536.87	143.88	680.75
Sexta-Feira	0	92.38	5.2	97.58	0	245.13	90.7	335.83	0	123.53	18.49	142.02	0	438.38	113.11	551.49
Sábado	0	0	0	0	0	154.43	35.3	189.74	0	72.4	1.38	73.77	0	226.83	36.68	263.51
Domingo	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	65	65	0	0	44	44



Relatório de Utilização

Relatórios: Restaurante Universitário

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
01/12/2023 (Sexta-Feira)	0	5	0	5	0	20	46	66	0	9	3	12	0	34 (R\$ 281,41)	49	83
02/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0 (R\$ 0,00)	2	2
03/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/12/2023 (Segunda-Feira)	0	6	0	6	0	31	30	61	0	18	5	23	0	55 (R\$ 465,35)	35	90
05/12/2023 (Terça-Feira)	0	6	1	7	0	36	37	73	0	13	4	17	0	55 (R\$ 465,35)	42	97
06/12/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	32	47	79	0	5	3	8	0	37 (R\$ 332,63)	50	87
07/12/2023 (Quinta-Feira)	0	6	1	7	0	54	64	118	0	8	3	11	0	68 (R\$ 582,22)	68	136
08/12/2023 (Sexta-Feira)	0	1	0	1	0	20	39	59	0	3	0	3	0	24 (R\$ 210,91)	39	63
09/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/12/2023 (Segunda-Feira)	0	1	0	1	0	34	36	70	0	3	1	4	0	38 (R\$ 336,77)	37	75
12/12/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	15	29	44	0	8	3	11	0	23 (R\$ 206,77)	32	55
13/12/2023 (Quarta-Feira)	0	2	1	3	0	29	47	76	0	3	4	7	0	34 (R\$ 295,96)	52	86
14/12/2023 (Quinta-Feira)	0	1	0	1	0	23	34	57	0	6	0	6	0	30 (R\$ 264,85)	34	64
15/12/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	11	28	39	0	1	1	2	0	12 (R\$ 107,88)	29	41
16/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/12/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	7	18	25	0	0	1	1	0	7 (R\$ 62,93)	19	26
19/12/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	11	16	27	0	4	0	4	0	15 (R\$ 134,85)	16	31
20/12/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	8	12	20	0	2	2	4	0	10 (R\$ 89,90)	14	24
21/12/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	5	15	20	0	0	2	2	0	5 (R\$ 44,95)	17	22
22/12/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	2	9	11	0	1	0	1	0	3 (R\$ 26,97)	9	12
23/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/12/2023 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/12/2023 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/12/2023 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/12/2023 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/12/2023 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/12/2023 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/12/2023 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	2	2
04/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	1	1



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
05/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	1	2	3	0	0	0	0	0	1 (R\$ 8,99)	2	3
06/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	3	5	8	0	0	0	0	0	3 (R\$ 26,97)	5	8
09/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	2	7	9	0	0	0	0	0	2 (R\$ 17,98)	7	9
10/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	2	7	9	0	0	0	0	0	2 (R\$ 17,98)	7	9
11/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	1	5	6	0	0	0	0	0	1 (R\$ 8,99)	5	6
12/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	2	4	6	0	0	0	0	0	2 (R\$ 17,98)	4	6
13/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	3	1	4	0	0	0	0	0	3 (R\$ 26,97)	1	4
23/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	5	5	10	0	0	0	0	0	5 (R\$ 44,95)	5	10
24/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	5	5	10	0	0	0	0	0	5 (R\$ 44,95)	5	10
25/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	6	9	15	0	3	0	3	0	9 (R\$ 80,91)	9	18
26/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	1	4	5	0	0	0	0	0	1 (R\$ 8,99)	4	5
27/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
12/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/02/2024 (Segunda-Feira)	0	3	1	4	0	36	36	72	0	11	0	11	0	50 (R\$ 573,40)	37	87
27/02/2024 (Terça-Feira)	0	5	0	5	0	44	57	101	0	1	5	6	0	50 (R\$ 559,00)	62	112
28/02/2024 (Quarta-Feira)	0	6	0	6	0	49	52	101	0	12	8	20	0	67 (R\$ 754,10)	60	127
29/02/2024 (Quinta-Feira)	0	6	0	6	0	51	59	110	0	12	5	17	0	69 (R\$ 777,90)	64	133
01/03/2024 (Sexta-Feira)	0	1	0	1	0	22	47	69	0	14	4	18	0	37 (R\$ 433,10)	51	88
02/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/03/2024 (Segunda-Feira)	0	6	0	6	0	45	44	89	0	15	7	22	0	66 (R\$ 742,20)	51	117
05/03/2024 (Terça-Feira)	0	9	0	9	0	45	53	98	0	17	6	23	0	71 (R\$ 780,10)	59	130
06/03/2024 (Quarta-Feira)	0	7	1	8	0	52	50	102	0	7	5	12	0	66 (R\$ 735,00)	56	122
07/03/2024 (Quinta-Feira)	0	5	0	5	0	49	52	101	0	11	1	12	0	65 (R\$ 737,50)	53	118
08/03/2024 (Sexta-Feira)	0	2	0	2	0	31	50	81	0	13	3	16	0	46 (R\$ 533,00)	53	99
09/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/03/2024 (Segunda-Feira)	0	1	0	1	0	40	39	79	0	18	4	22	0	59 (R\$ 694,90)	43	102
12/03/2024 (Terça-Feira)	0	9	0	9	0	34	45	79	0	20	5	25	0	63 (R\$ 684,90)	50	113
13/03/2024 (Quarta-Feira)	0	4	0	4	0	49	52	101	0	1	4	5	0	54 (R\$ 613,80)	56	110
14/03/2024 (Quinta-Feira)	0	5	1	6	0	51	54	105	0	14	7	21	0	70 (R\$ 797,00)	62	132
15/03/2024 (Sexta-Feira)	0	2	0	2	0	26	36	62	0	13	5	18	0	41 (R\$ 473,50)	41	82
16/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/03/2024 (Segunda-Feira)	0	2	0	2	0	6	18	24	0	2	1	3	0	10 (R\$ 104,60)	19	29
19/03/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/03/2024 (Quarta-Feira)	0	2	0	2	0	52	55	107	0	16	6	22	0	70 (R\$ 818,60)	61	131



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
21/03/2024 (Quinta-Feira)	0	5	0	5	0	58	48	106	0	11	6	17	0	74 (R\$ 844,60)	54	128
22/03/2024 (Sexta-Feira)	0	5	0	5	0	21	33	54	0	15	2	17	0	41 (R\$ 451,90)	35	76
23/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/03/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	44	44	88	0	23	6	29	0	70 (R\$ 811,40)	50	120
26/03/2024 (Terça-Feira)	0	7	1	8	0	36	36	72	0	19	0	19	0	62 (R\$ 687,40)	37	99
27/03/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	38	44	82	0	11	2	13	0	54 (R\$ 606,60)	46	100
28/03/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/03/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/04/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	41	48	89	0	16	6	22	0	60 (R\$ 692,40)	54	114
02/04/2024 (Terça-Feira)	0	7	0	7	0	39	42	81	0	16	5	21	0	62 (R\$ 687,40)	47	109
03/04/2024 (Quarta-Feira)	0	6	0	6	0	44	48	92	0	13	2	15	0	63 (R\$ 706,50)	50	113
04/04/2024 (Quinta-Feira)	0	7	0	7	0	50	49	99	0	13	7	20	0	70 (R\$ 782,60)	56	126
05/04/2024 (Sexta-Feira)	0	3	0	3	0	15	45	60	0	9	2	11	0	27 (R\$ 299,70)	47	74
06/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/04/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	39	45	84	0	17	3	20	0	59 (R\$ 680,50)	48	107
09/04/2024 (Terça-Feira)	0	9	0	9	0	46	49	95	0	14	4	18	0	69 (R\$ 756,30)	53	122
10/04/2024 (Quarta-Feira)	0	1	0	1	0	50	54	104	0	13	4	17	0	64 (R\$ 754,40)	58	122
11/04/2024 (Quinta-Feira)	0	6	0	6	0	53	48	101	0	12	0	12	0	71 (R\$ 801,70)	48	119
12/04/2024 (Sexta-Feira)	0	2	0	2	0	24	42	66	0	12	3	15	0	38 (R\$ 437,80)	45	83
13/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/04/2024 (Segunda-Feira)	0	2	1	3	0	48	52	100	0	13	6	19	0	63 (R\$ 735,30)	59	122
16/04/2024 (Terça-Feira)	0	10	1	11	0	30	31	61	0	16	0	16	0	56 (R\$ 594,40)	32	88
17/04/2024 (Quarta-Feira)	0	2	0	2	0	41	37	78	0	14	5	19	0	57 (R\$ 663,90)	42	99
18/04/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	55	50	105	0	8	3	11	0	63 (R\$ 749,70)	53	116
19/04/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	22	31	53	0	12	2	14	0	34 (R\$ 404,60)	33	67
20/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/04/2024 (Segunda-Feira)	0	4	1	5	0	36	37	73	0	20	8	28	0	60 (R\$ 685,20)	46	106
23/04/2024 (Terça-Feira)	0	3	0	3	0	23	44	67	0	11	3	14	0	37 (R\$ 418,70)	47	84
24/04/2024 (Quarta-Feira)	0	1	0	1	0	48	52	100	0	5	0	5	0	54 (R\$ 635,40)	52	106
25/04/2024 (Quinta-Feira)	0	5	0	5	0	50	43	93	0	9	3	12	0	64 (R\$ 725,60)	46	110
26/04/2024 (Sexta-Feira)	0	3	0	3	0	25	34	59	0	13	1	14	0	41 (R\$ 466,30)	35	76
27/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
28/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/04/2024 (Segunda-Feira)	0	6	1	7	0	45	41	86	0	15	9	24	0	66 (R\$ 742,20)	51	117
30/04/2024 (Terça-Feira)	0	2	0	2	0	40	44	84	0	17	3	20	0	59 (R\$ 687,70)	47	106
01/05/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/05/2024 (Quinta-Feira)	0	5	1	6	0	41	28	69	0	14	5	19	0	60 (R\$ 678,00)	34	94
03/05/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	15	42	57	0	9	1	10	0	24 (R\$ 285,60)	43	67
04/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/05/2024 (Segunda-Feira)	0	7	0	7	0	43	48	91	0	16	8	24	0	66 (R\$ 735,00)	56	122
07/05/2024 (Terça-Feira)	0	7	0	7	0	41	48	89	0	11	1	12	0	59 (R\$ 651,70)	49	108
08/05/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	49	49	98	0	12	1	13	0	66 (R\$ 749,40)	50	116
09/05/2024 (Quinta-Feira)	0	1	1	2	0	28	30	58	0	3	1	4	0	32 (R\$ 373,60)	32	64
10/05/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	14	29	43	0	15	1	16	0	29 (R\$ 345,10)	30	59
11/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/05/2024 (Segunda-Feira)	0	2	1	3	0	38	36	74	0	14	3	17	0	54 (R\$ 628,20)	40	94
14/05/2024 (Terça-Feira)	0	10	0	10	0	50	40	90	0	11	3	14	0	71 (R\$ 772,90)	43	114
15/05/2024 (Quarta-Feira)	0	7	0	7	0	48	49	97	0	10	2	12	0	65 (R\$ 723,10)	51	116
16/05/2024 (Quinta-Feira)	0	9	0	9	0	56	44	100	0	4	3	7	0	69 (R\$ 756,30)	47	116
17/05/2024 (Sexta-Feira)	0	1	0	1	0	25	42	67	0	7	0	7	0	33 (R\$ 385,50)	42	75
18/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/05/2024 (Segunda-Feira)	0	6	0	6	0	45	74	119	0	16	5	21	0	67 (R\$ 754,10)	79	146
21/05/2024 (Terça-Feira)	0	8	2	10	0	47	47	94	0	14	4	18	0	69 (R\$ 763,50)	53	122
22/05/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	45	67	112	0	16	4	20	0	66 (R\$ 749,40)	71	137
23/05/2024 (Quinta-Feira)	0	6	0	6	0	49	63	112	0	6	4	10	0	61 (R\$ 682,70)	67	128
24/05/2024 (Sexta-Feira)	0	1	1	2	0	17	51	68	0	13	3	16	0	31 (R\$ 361,70)	55	86
25/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/05/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	22	21	43	0	10	5	15	0	35 (R\$ 394,90)	26	61
28/05/2024 (Terça-Feira)	0	13	0	13	0	40	48	88	0	11	3	14	0	64 (R\$ 668,00)	51	115
29/05/2024 (Quarta-Feira)	0	2	0	2	0	32	48	80	0	5	0	5	0	39 (R\$ 449,70)	48	87
30/05/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/05/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/06/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	13	24	37	0	18	6	24	0	31 (R\$ 368,90)	30	61
04/06/2024 (Terça-Feira)	0	3	1	4	0	41	45	86	0	17	4	21	0	61 (R\$ 704,30)	50	111



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
05/06/2024 (Quarta-Feira)	0	6	0	6	0	39	46	85	0	20	4	24	0	65 (R\$ 730,30)	50	115
06/06/2024 (Quinta-Feira)	0	4	1	5	0	41	33	74	0	11	4	15	0	56 (R\$ 637,60)	38	94
07/06/2024 (Sexta-Feira)	0	3	0	3	0	17	31	48	0	9	0	9	0	29 (R\$ 323,50)	31	60
08/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/06/2024 (Segunda-Feira)	0	7	0	7	0	30	40	70	0	19	6	25	0	56 (R\$ 616,00)	46	102
11/06/2024 (Terça-Feira)	0	7	0	7	0	34	31	65	0	10	1	11	0	51 (R\$ 556,50)	32	83
12/06/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	28	25	53	0	6	3	9	0	34 (R\$ 404,60)	28	62
13/06/2024 (Quinta-Feira)	0	2	0	2	0	34	43	77	0	14	6	20	0	50 (R\$ 580,60)	49	99
14/06/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	18	27	45	0	8	1	9	0	26 (R\$ 309,40)	28	54
15/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/06/2024 (Segunda-Feira)	0	7	0	7	0	27	23	50	0	10	2	12	0	44 (R\$ 473,20)	25	69
18/06/2024 (Terça-Feira)	0	1	0	1	0	31	29	60	0	7	3	10	0	39 (R\$ 456,90)	32	71
19/06/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	44	38	82	0	8	1	9	0	57 (R\$ 642,30)	39	96
20/06/2024 (Quinta-Feira)	0	2	0	2	0	50	41	91	0	15	2	17	0	67 (R\$ 782,90)	43	110
21/06/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	17	27	44	0	8	2	10	0	25 (R\$ 297,50)	29	54
22/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/06/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	14	19	33	0	9	1	10	0	23 (R\$ 273,70)	20	43
25/06/2024 (Terça-Feira)	0	4	0	4	0	40	23	63	0	16	3	19	0	60 (R\$ 685,20)	26	86
26/06/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	18	26	44	0	5	2	7	0	23 (R\$ 273,70)	28	51
27/06/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	23	16	39	0	11	5	16	0	34 (R\$ 404,60)	21	55
28/06/2024 (Sexta-Feira)	0	1	0	1	0	14	16	30	0	5	1	6	0	20 (R\$ 230,80)	17	37
29/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/07/2024 (Segunda-Feira)	0	1	0	1	0	9	22	31	0	8	0	8	0	18 (R\$ 207,00)	22	40
02/07/2024 (Terça-Feira)	0	1	1	2	0	14	16	30	0	1	0	1	0	16 (R\$ 183,20)	17	33
03/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	11	20	31	0	3	0	3	0	14 (R\$ 166,60)	20	34
04/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	15	25	40	0	4	1	5	0	19 (R\$ 226,10)	26	45
05/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	3	20	23	0	0	0	0	0	3 (R\$ 35,70)	20	23
06/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	3	9	12	0	0	0	0	0	3 (R\$ 35,70)	9	12
09/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	9	15	24	0	0	0	0	0	9 (R\$ 107,10)	15	24
10/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	6	10	16	0	0	0	0	0	6 (R\$ 71,40)	10	16
11/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	11	14	25	0	0	0	0	0	11 (R\$ 130,90)	14	25
12/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	8	12	20	0	0	0	0	0	8 (R\$ 95,20)	12	20



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
13/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/08/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	3	11	14	0	7	2	9	0	10 (R\$ 119,00)	13	23
02/08/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	2	8	10	0	3	0	3	0	5 (R\$ 59,50)	8	13
03/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/08/2024 (Segunda-Feira)	0	4	0	4	0	35	51	86	0	13	0	13	0	52 (R\$ 590,00)	51	103
06/08/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	28	44	72	0	8	1	9	0	36 (R\$ 428,40)	45	81
07/08/2024 (Quarta-Feira)	0	5	1	6	0	38	42	80	0	6	3	9	0	49 (R\$ 547,10)	46	95
08/08/2024 (Quinta-Feira)	0	7	3	10	0	34	79	113	0	4	0	4	0	45 (R\$ 485,10)	82	127
09/08/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	8	15	23	0	6	0	6	0	14 (R\$ 166,60)	15	29
10/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	3	0	3	0	5 (R\$ 59,50)	0	5
11/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/08/2024 (Segunda-Feira)	0	2	0	2	0	52	61	113	0	15	4	19	0	69 (R\$ 806,70)	65	134
13/08/2024 (Terça-Feira)	0	8	1	9	0	38	47	85	0	13	2	15	0	59 (R\$ 644,50)	50	109
14/08/2024 (Quarta-Feira)	0	7	0	7	0	35	29	64	0	12	1	13	0	54 (R\$ 592,20)	30	84
15/08/2024 (Quinta-Feira)	0	6	0	6	0	23	55	78	0	13	4	17	0	42 (R\$ 456,60)	59	101
16/08/2024 (Sexta-Feira)	0	5	0	5	0	16	27	43	0	7	1	8	0	28 (R\$ 297,20)	28	56
17/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/08/2024 (Segunda-Feira)	0	4	0	4	0	48	55	103	0	8	5	13	0	60 (R\$ 685,20)	60	120



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																	
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																	
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																	
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES	
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral		
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL					
20/08/2024 (Terça-Feira)	0	4	0	4	0	41	71	112	0	10	4	14	0	55 (R\$ 625,70)	75	130	
21/08/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	36	51	87	0	11	2	13	0	52 (R\$ 582,80)	53	105	
22/08/2024 (Quinta-Feira)	0	10	0	10	0	39	50	89	0	9	0	9	0	58 (R\$ 618,20)	50	108	
23/08/2024 (Sexta-Feira)	0	3	0	3	0	9	0	9	0	8	0	8	0	20 (R\$ 216,40)	0	20	
24/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
25/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
26/08/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	45	50	95	0	8	2	10	0	56 (R\$ 644,80)	52	108	
27/08/2024 (Terça-Feira)	0	14	0	14	0	44	0	44	0	27	1	28	0	85 (R\$ 910,70)	1	86	
28/08/2024 (Quarta-Feira)	0	4	0	4	0	37	43	80	0	16	3	19	0	57 (R\$ 649,50)	46	103	
29/08/2024 (Quinta-Feira)	0	9	0	9	0	25	53	78	0	9	5	14	0	43 (R\$ 446,90)	58	101	
30/08/2024 (Sexta-Feira)	0	4	0	4	0	10	19	29	0	6	3	9	0	20 (R\$ 209,20)	22	42	
31/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
01/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
02/09/2024 (Segunda-Feira)	0	9	1	10	0	48	47	95	0	26	2	28	0	83 (R\$ 922,90)	50	133	
03/09/2024 (Terça-Feira)	0	5	0	5	0	46	40	86	0	9	1	10	0	60 (R\$ 678,00)	41	101	
04/09/2024 (Quarta-Feira)	0	2	0	2	0	34	34	68	0	13	0	13	0	49 (R\$ 568,70)	34	83	
05/09/2024 (Quinta-Feira)	0	10	0	10	0	26	45	71	0	11	4	15	0	47 (R\$ 487,30)	49	96	
06/09/2024 (Sexta-Feira)	0	3	0	3	0	12	25	37	0	9	2	11	0	24 (R\$ 264,00)	27	51	
07/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
08/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
09/09/2024 (Segunda-Feira)	0	4	0	4	0	50	49	99	0	11	0	11	0	65 (R\$ 744,70)	49	114	
10/09/2024 (Terça-Feira)	0	6	0	6	0	86	0	86	0	45	0	45	0	137 (R\$ 1.587,10)	0	137	
11/09/2024 (Quarta-Feira)	0	8	0	8	0	60	0	60	0	52	0	52	0	120 (R\$ 1.370,40)	0	120	
12/09/2024 (Quinta-Feira)	0	11	0	11	0	25	0	25	0	22	0	22	0	58 (R\$ 611,00)	0	58	
13/09/2024 (Sexta-Feira)	0	10	0	10	0	18	0	18	0	12	0	12	0	40 (R\$ 404,00)	0	40	
14/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2	0	2	0	3 (R\$ 35,70)	0	3	
15/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
16/09/2024 (Segunda-Feira)	0	15	0	15	0	57	0	57	0	34	0	34	0	106 (R\$ 1.153,40)	0	106	
17/09/2024 (Terça-Feira)	0	12	0	12	0	45	0	45	0	16	0	16	0	73 (R\$ 782,30)	0	73	
18/09/2024 (Quarta-Feira)	0	10	0	10	0	38	0	38	0	12	0	12	0	60 (R\$ 642,00)	0	60	
19/09/2024 (Quinta-Feira)	0	12	0	12	0	22	0	22	0	6	0	6	0	40 (R\$ 389,60)	0	40	
20/09/2024 (Sexta-Feira)	0	4	0	4	0	16	17	33	0	7	0	7	0	27 (R\$ 292,50)	17	44	
21/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
22/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0	
23/09/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	38	34	72	0	7	0	7	0	48 (R\$ 549,60)	34	82	
24/09/2024 (Terça-Feira)	0	5	1	6	0	28	51	79	0	6	0	6	0	39 (R\$ 428,10)	52	121	
25/09/2024 (Quarta-Feira)	0	25	0	25	0	53	50	103	0	10	0	10	0	88 (R\$ 867,20)	50	170	
26/09/2024 (Quinta-Feira)	0	13	0	13	0	31	46	77	0	5	0	5	0	49 (R\$ 489,50)	46	125	



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
27/09/2024 (Sexta-Feira)	0	4	0	4	0	18	30	48	0	4	0	4	0	26 (R\$ 280,60)	30	70
28/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/09/2024 (Segunda-Feira)	0	9	0	9	0	54	59	113	0	13	0	13	0	76 (R\$ 839,60)	59	170
01/10/2024 (Terça-Feira)	0	6	1	7	0	36	54	90	0	13	0	13	0	55 (R\$ 611,30)	55	146
02/10/2024 (Quarta-Feira)	0	11	0	11	0	46	37	83	0	7	0	7	0	64 (R\$ 682,40)	37	127
03/10/2024 (Quinta-Feira)	0	8	0	8	0	27	37	64	0	11	3	14	0	46 (R\$ 489,80)	40	114
04/10/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	16	17	33	0	4	8	12	0	20 (R\$ 238,00)	25	58
05/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/10/2024 (Segunda-Feira)	0	6	0	6	0	38	49	87	0	10	6	16	0	54 (R\$ 599,40)	55	149
08/10/2024 (Terça-Feira)	0	6	0	6	0	30	54	84	0	1	0	1	0	37 (R\$ 397,10)	54	137
09/10/2024 (Quarta-Feira)	0	7	1	8	0	35	47	82	0	6	2	8	0	48 (R\$ 520,80)	50	142
10/10/2024 (Quinta-Feira)	0	1	1	2	0	14	45	59	0	7	1	8	0	22 (R\$ 254,60)	47	111
11/10/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	6	14	20	0	10	1	11	0	16 (R\$ 190,40)	15	39
12/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/10/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/10/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/10/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	6	10	16	0	4	1	5	0	10 (R\$ 119,00)	11	30
17/10/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	6	7	13	0	2	0	2	0	8 (R\$ 95,20)	7	21
18/10/2024 (Sexta-Feira)	0	1	0	1	0	5	4	9	0	2	0	2	0	8 (R\$ 88,00)	4	15
19/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/10/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	23	13	36	0	11	3	14	0	37 (R\$ 418,70)	16	64
22/10/2024 (Terça-Feira)	0	8	0	8	0	39	42	81	0	15	2	17	0	62 (R\$ 680,20)	44	139
23/10/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	33	59	92	0	14	2	16	0	52 (R\$ 582,80)	61	140
24/10/2024 (Quinta-Feira)	0	13	0	13	0	24	41	65	0	8	1	9	0	45 (R\$ 441,90)	42	119
25/10/2024 (Sexta-Feira)	0	6	1	7	0	10	14	24	0	8	1	9	0	24 (R\$ 242,40)	16	53
26/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/10/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/10/2024 (Terça-Feira)	0	5	1	6	0	36	32	68	0	3	0	3	0	44 (R\$ 487,60)	33	103
30/10/2024 (Quarta-Feira)	0	7	2	9	0	33	34	67	0	9	1	10	0	49 (R\$ 532,70)	37	117
31/10/2024 (Quinta-Feira)	0	10	1	11	0	27	40	67	0	6	2	8	0	43 (R\$ 439,70)	43	126
01/11/2024 (Sexta-Feira)	0	4	1	5	0	10	0	10	0	9	0	9	0	23 (R\$ 244,90)	1	32
02/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL:Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
04/11/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	50	37	87	0	6	0	6	0	59 (R\$ 680,50)	37	125
05/11/2024 (Terça-Feira)	0	7	1	8	0	24	19	43	0	5	1	6	0	36 (R\$ 378,00)	21	75
06/11/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	34	19	53	0	11	0	11	0	50 (R\$ 559,00)	19	85
07/11/2024 (Quinta-Feira)	0	8	0	8	0	24	27	51	0	8	0	8	0	40 (R\$ 418,40)	27	88
08/11/2024 (Sexta-Feira)	0	4	0	4	0	13	13	26	0	1	0	1	0	18 (R\$ 185,40)	13	37
09/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/11/2024 (Segunda-Feira)	0	4	2	6	0	45	34	79	0	9	4	13	0	58 (R\$ 661,40)	40	132
12/11/2024 (Terça-Feira)	0	2	0	2	0	26	46	72	0	7	0	7	0	35 (R\$ 402,10)	46	117
13/11/2024 (Quarta-Feira)	0	3	0	3	0	36	39	75	0	6	0	6	0	45 (R\$ 513,90)	39	115
14/11/2024 (Quinta-Feira)	0	6	0	6	0	19	32	51	0	4	0	4	0	29 (R\$ 301,90)	32	87
15/11/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	5	0	5	0	4	0	4	0	9 (R\$ 107,10)	0	9
16/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/11/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	38	38	76	0	8	1	9	0	46 (R\$ 547,40)	39	116
19/11/2024 (Terça-Feira)	0	2	1	3	0	21	34	55	0	8	0	8	0	31 (R\$ 354,50)	35	94
20/11/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1 (R\$ 11,90)	0	1
21/11/2024 (Quinta-Feira)	0	12	0	12	0	19	0	19	0	12	2	14	0	43 (R\$ 425,30)	2	47
22/11/2024 (Sexta-Feira)	0	2	0	2	0	12	28	40	0	7	1	8	0	21 (R\$ 235,50)	29	67
23/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/11/2024 (Segunda-Feira)	0	3	0	3	0	24	30	54	0	9	3	12	0	36 (R\$ 406,80)	33	90
26/11/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	16	37	53	0	0	0	0	0	16 (R\$ 190,40)	37	84
27/11/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	22	29	51	0	7	0	7	0	29 (R\$ 345,10)	29	77
28/11/2024 (Quinta-Feira)	0	7	0	7	0	15	24	39	0	9	0	9	0	31 (R\$ 318,50)	24	69
29/11/2024 (Sexta-Feira)	0	6	0	6	0	10	26	36	0	4	0	4	0	20 (R\$ 194,80)	26	58
30/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2 (R\$ 23,80)	0	2
01/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	13	32	45	0	7	0	7	0	20 (R\$ 238,00)	32	69
03/12/2024 (Terça-Feira)	0	1	0	1	0	12	32	44	0	3	1	4	0	16 (R\$ 183,20)	33	72
04/12/2024 (Quarta-Feira)	0	3	0	3	0	24	22	46	0	4	0	4	0	31 (R\$ 347,30)	22	68
05/12/2024 (Quinta-Feira)	0	4	0	4	0	12	22	34	0	1	0	1	0	17 (R\$ 173,50)	22	55
06/12/2024 (Sexta-Feira)	0	1	0	1	0	4	11	15	0	0	0	0	0	5 (R\$ 52,30)	11	21
07/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	10	19	29	0	3	0	3	0	13 (R\$ 154,70)	19	40
10/12/2024 (Terça-Feira)	0	1	0	1	0	7	23	30	0	0	0	0	0	8 (R\$ 88,00)	23	46
11/12/2024 (Quarta-Feira)	0	2	0	2	0	9	14	23	0	3	1	4	0	14 (R\$ 152,20)	15	37



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Unidade Educacional - Bairro Santa Clara NÍVEL: Todos																
Período: 01/12/2023 a 31/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
12/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	10	15	25	0	2	1	3	0	12 (R\$ 142,80)	16	38
13/12/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	3	6	9	0	2	0	2	0	5 (R\$ 59,50)	6	17
14/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/12/2024 (Segunda-Feira)	0	1	0	1	0	6	6	12	0	0	0	0	0	7 (R\$ 76,10)	6	16
17/12/2024 (Terça-Feira)	0	3	0	3	0	4	5	9	0	1	1	2	0	8 (R\$ 73,60)	6	16
18/12/2024 (Quarta-Feira)	0	3	0	3	0	6	6	12	0	0	0	0	0	9 (R\$ 85,50)	6	18
19/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/12/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/12/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/12/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/12/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
TOTAL GERAL	0	849	40	889	0	6047	6967	13014	0	1977	422	2399	0	8873 (R\$ 98.133,26)	7429	17488

Média por dias da Semana																
Dia da Semana	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	TOTAL
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
Segunda-Feira	0	4.29	0.24	4.53	0	32	34.28	66.28	0	12.54	3.15	15.69	0	46.77	37.33	89.42
Terça-Feira	0	6	0.36	6.36	0	31.63	34.14	65.77	0	11.68	1.95	13.63	0	46.98	36.16	90.67
Quarta-Feira	0	5.39	0.18	5.58	0	32.59	34.25	66.84	0	9.78	1.95	11.73	0	44.51	35.36	85.67
Quinta-Feira	0	6.73	0.3	7.03	0	29.07	34.02	63.09	0	8.41	2.27	10.68	0	41.95	36.36	84.39
Sexta-Feira	0	3.22	0.11	3.33	0	13.2	22.69	35.89	0	7.74	1.33	9.08	0	21.84	23.91	48.09
Sábado	0	0	0	0	0	1.33	0	1.33	0	1.5	0.5	2	0	2.5	0.5	3
Domingo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0