ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA[1]

PREGÃO ELETRÔNICO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
RESTAURANTE E LANCHONETE DA UFMG

PREGÃO Nº 08/2018
(Processo Administrativo n° 23072.026148/2018-63)

1. DO OBJETO[2]

1.1. Contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Instrumento, nos **Anexos I a VII**, que o integram e na proposta da licitante.

1.2. Os serviços serão prestados nos Restaurantes e Lanchonetes abaixo:

1.2.1. Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico;

1.2.2. Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química;

1.2.3. Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem;

1.2.4. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música;

1.2.5. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas;

1.2.6. Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III.

1.3. Os serviços serão prestados na área (Restaurante e Lanchonete), localizada no:

1.3.1. Andar térreo do Colégio Técnico, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 96 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.3.2. Andar térreo do Departamento de Química, com área geral (incluindo depósito, cozinha e a sala n° 113) de: 104,57 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

[1] Termo de Referência elaborado com base no Estudo Preliminar à Contratação, nos termos da IN 05/17.
[2] Item adaptado em função da característica do objeto e em atendimento ao Anexo V, subitem 2.1. da IN 05/2017

1.3.3. Subsolo da Escola de Enfermagem, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 28,60 m², planta anexa, situado na Av. Prof. Alfredo Balena, n° 190 – Bairro Santa Efigênia – Belo Horizonte/MG.

1.3.4. Subsolo da Escola de Música, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 47,44 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.3.5. 2° andar do Instituto de Ciências Exatas, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 310,75 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.3.6. Andar térreo da Unidade Administrativa III, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 22,08 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.4. O Objeto será formado pela Cesta Básica de Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada, conforme **Quadro 1 do Anexo I**.

1.5. Os serviços a serem prestados são de natureza comum e para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a Contratante permitirá à Contratada, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar as áreas descritas no **subitem 1.3**. **(Justificativa – Enquadramento do objeto licitado como serviço comum)**.

1.6. O Contrato terá vigência de 30 (trinta) meses, contatos a partir da data designada no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", expedido pela UFMG, que se dará somente após a assinatura do Contrato **(Justificativa – Necessidade de vigência Contratual por 30 (trinta) meses)**.

1.6.1. Apenas quando houver necessidade e interesse da Administração, que deverão ser previamente justificados, o prazo de vigência constante **neste subitem**, poderá ser prorrogado, mediante acordo entre as partes e celebração do respectivo Termo Aditivo, até o limite previsto em lei. A prorrogação dependerá da demonstração da vantajosidade, para a Administração, das condições e dos preços contratados.

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justifica-se a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete visando atender às necessidades nutricionais diárias dos professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários e convidados da unidade acadêmica e órgão administrativo, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos, proporcionando local adequado e próximo para realização de refeições e lanches com qualidade, tendo em vista os pequenos intervalos para as refeições e lanches e entre uma aula e a subsequente, não havendo, deste modo, tempo hábil para o deslocamento para estabelecimentos externos do Campus Pampulha e Campus Saúde. Sendo assim, a prestação do serviço de alimentação à comunidade universitária não poderia sofrer solução de continuidade, pois causaria transtornos aos usuários do serviço, além disto, a UFMG não tem nenhuma despesa a realizar com tal contratação, uma vez que as Concessionárias é que arcam com os gastos inerentes à

execução do Contrato, como: consumo de água, energia elétrica, telefonia e manutenção de equipamentos, mão de obra etc. Além disso, a Contratada não demandará de grandes investimentos na infraestrutura. Havendo algum dano no patrimônio causado por mau uso do espaço, fica a Contratada obrigada a repará-lo.

2.2. Ao propor a Concessão Remunerada de Uso[3], de espaço público da UFMG para que nele sejam explorados exclusivamente os serviços de Restaurante e Lanchonete, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel (este é o resultado secundário), mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes do Campus Pampulha e Campus Saúde, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

Nesse sentido, é sabido que, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva que cumpra com os deveres relacionados à responsabilidade social, auxiliando as famílias no atendimento das suas necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições que diminuam as chances de evasão escolar.

Como as verbas para investimento na Assistência Estudantil são contingenciadas e insuficientes para atender a toda comunidade discente, contratar, por meio da outorga de uso do imóvel, empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de refeições e lanches dentro do Campus Pampulha e Campus Saúde - distante de estabelecimentos externos, bem como de restaurantes e lanchonetes abertos ao público, além de não onerar o orçamento do órgão, permite-lhe efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços módicos e compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

Ademais, o espaço além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, servirá também aos servidores, estagiários prestadores de serviços terceirizados e visitantes do Campus Pampulha e Campus Saúde, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade.

2.3. O público circulante diariamente, conforme previsto no **subitem 4.3.4** (Quanto à prestação dos serviços).

2.4. Por meio do presente Instrumento, buscar-se-á realizar a contratação comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete – serviço sob o regime de execução indireta - em conformidade com as legislações aplicáveis e vigentes no ato desta descrição, como a, a **Lei 10.520/2002,** o **Decreto n° 5.450/2005** e a **IN n° 05/2017-MPDG.**

[3] Acordão n° 1443/2006 – Plenário e Parecer n ° 09/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU

2.5. A Contratada deverá adotar critérios de sustentabilidade nas obrigações com a Contratante expressos neste Instrumento e observando os fundamentos legais constantes no **Decreto nº 7.746/2012**, a **Lei nº 12.305/2010**, bem como a **IN nº 1/2010 – SLTI/MP**.

2.6. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos e comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de Restaurante e Lanchonete.

Desta forma, considerando que estes serviços são imprescindíveis para o funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição, tendo em vista a necessidade de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade universitária, justifica-se a necessidade de que venham a ser contratados **(Justificativa – Enquadramento do objeto licitado como serviço contínuo)**.

2.7. As especificações técnicas da contratação do serviço, bem como o quantitativo a ser demandado, encontram-se dispostas neste Instrumento e nos Anexos que o integram.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete são considerados como serviços comuns por se enquadrarem nos termos do parágrafo único, do **Art. 1°, da Lei 10.520/2002**, c/c **Art. 4º do Decreto nº 5.450/2005**, cujos padrões de desempenho e qualidade estão claramente definidos neste Instrumento.

3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos **do Decreto n° 2.271, de 1997**, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

4. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1. **Quanto às condições gerais:**

4.1.1. A Contratada deverá iniciar a prestação dos serviços contratados no prazo estipulado pela Contratante fixado no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", a qual ocorrerá após a assinatura do Contrato.

4.1.2. A Contratada deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:

a) **Decreto n° 5.616 de 15/05/1987**, da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte - Aprova o Regulamento a que se refere o **artigo 24 da Lei nº 4.323, de 13/01/1986**, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal;

b) **Portaria MS nº 1.428 de 26/11/1993**, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;

c) **Portaria SVS/MS n° 326 de 30/07/1997**, do Ministério da Saúde – Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos);

d) **Resolução RDC n° 275 de 21/10/2002**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

e) **Resolução RDC n° 216 de 15/09/2004**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

f) **Resolução RDC n° 218 de 29/07/2005**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;

g) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: **Portaria Interministerial n° 1.010 de 08/05/2006,** do Ministério da Saúde - Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

h) **Resolução RDC nº 52, de 22/10/2009,** da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA – Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;

i) **Portaria Normativa n° 07 de 26/10/2016**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Institui as Diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC;

j) Demais normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparos, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos, bebidas etc.

4.1.3. A Contratada deverá cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, dentre elas:

a) **Instrução Normativa Nº 06 de 03/11/1995,** do Ministro de Estado da Administração da Administração Federal e Reforma do Estado - Disciplinar a coleta seletiva de papel para reciclagem, no âmbito dos órgãos integrantes do SISG, no Distrito Federal.

b) **Decreto nº 5.940 de 25/10/2006,** da Presidência da República - Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências;

c) **Instrução Normativa Nº 01, de 19/01/2010**, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

d) **Lei nº 12.305 de 02/08/2010**, da Presidência da República - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a **Lei nº 9.605**, **de 12/02/1998**; e dá outras providências;

e) **Decreto nº 14.367, de 12/04/2011**, da Prefeitura de Belo Horizonte - Regulamenta a **Lei nº 9.529/2008**, que "Dispõe sobre a substituição do uso de saco plástico de lixo e de sacola plástica por saco de lixo ecológico e sacola ecológica, e dá outras providências";

f) **Decreto nº 7.746, de 05/06/2012**, da Presidência da República - Regulamenta o Art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;

g) Demais Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

h) **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE** do local/*campus* da Unidade/Órgão onde o estabelecimento está instalado;

i) **Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS**, uma vez serem o Colégio Técnico e o Departamento de Química geradores e/ou compartilham abrigo de resíduos com unidade geradora de resíduos de serviços de saúde/infectantes.

4.1.4. A contratação pretendida será regulada, também, pelas legislações a seguir:

a) **Lei nº 8.078, de 11/09/1990**, da Presidência da República - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

b) **Lei nº 8.245 de 18/10/1991**, da Presidência da República - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;

c) **Lei nº 8.666 de 21/06/1993**, da Presidência da República - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

d) **Decreto nº 2.271 de 07/07/1997**, da Presidência da República - Dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências;

e) **Lei nº 10.520 de 17/07/2002**, da Presidência da República - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

f) **Decreto nº 5.450 de 31/05/2005**, da Presidência da República - Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;

g) **Decreto nº 12.165, de 15/09/2005,** da Prefeitura de Belo Horizonte - Aprova as Diretrizes Básicas e o Regulamento Técnico para o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde no Município e dá outras providências;

h) **Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - Regras e diretrizes de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

4.1.5. Os serviços prestados nos Restaurantes e Lanchonete devem possuir qualidade, uma vez que são frequentados pela Comunidade Universitária: professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários, convidados e visitantes.

a) qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN, está associada à aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), da segurança (qualidade higiênico-sanitária), do atendimento (prontidão, cordialidade, disponibilidade), do ambiente (acessibilidade, decoração, padronização dos móveis e utensílios, estado de conservação de móveis e instalações físicas), do consumidor (expectativas, percepções) e ao preço. Serviços prestados com qualidade resultam em: satisfação, conquista e aumento do público usuário;

b) o conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela Fiscalização da UFMG, a qual determinará, quando for o caso, as adequações necessárias, tais como: substituição de ingredientes, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória, entre outras.

4.1.6. A Contratada deverá cumprir as normas da UFMG, dentre elas:

a) Cumprir a **Resolução n° 09/2000, de 09/11/2000** – Estabelece regulamentação genérica para veiculação de peças publicitárias e de propaganda no âmbito da UFMG;

b) Cumprir a **Portaria n° 03215, de 15/09/2004** – Reedita, com alterações, a portaria n° 01018, de 07 de abril de 2003 – Instituir, no âmbito da Universidade, o "Código de Normas para Veiculação de Peças Publicitárias, Patrocínios e Apoio";

c) É proibida a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco;

d) É proibida a comercialização de bebidas alcoólicas nos Restaurantes e Lanchonetes (**Portaria do Gabinete do Reitor nº 17/2007, de 25/09/2007**), exceto nas situações previstas na **Portaria nº 19/2006, de 22/09/2006;**

e) É proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências do Restaurante e Lanchonete, observada a **Portaria do Gabinete do Reitor nº 034/2011, de 20/04/2011;**

4.2. **Quanto ao horário de funcionamento:**

4.2.1. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico são os seguintes:

a) Lanchonete:

a.1) de segunda a sexta-feira: das 07:00 h às 19:00 horas;

a.2) sábado das 09:00 h. às 11:00 horas.

b) Restaurante:

b.1) almoço - de segunda a sexta-feira das 11:00 h. às 14:00 horas;

b.2) Jantar - de segunda a sexta-feira das 17:00 h às 19:00 horas.

4.2.2. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química são os seguintes:

a) Lanchonete:

a.1) de segunda a sexta-feira: das 07:00 h às 21:00 horas.

b) Restaurante:

b.1) almoço - de segunda a sexta-feira das 11:00 h às 14:30 horas.

4.2.3. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem são os seguintes:

a) Lanchonete:

a.1) de segunda a sexta-feira: das 07:00 h às 21:00 horas;

a.2) sábado das 07:00 h às 12:00 horas.

b) Restaurante:

b.1) almoço - de segunda a sexta-feira das 11:00 h às 14:00 horas.

4.2.4. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Música são os seguintes:

a) Lanchonete:

a.1) de segunda a sexta-feira: das 07:30 h às 21:30 horas.

b) Restaurante:

b.1) almoço - de segunda a sexta-feira das 11:30 h às 14:00 horas;

b.2) jantar - de segunda a sexta-feira das 18:00 h às 20:30 horas.

4.2.5. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas são os seguintes:

a) Lanchonete:

a.1) de segunda a sexta-feira: das 07:00 h às 21:00 horas;

a.2) sábado das 08:30 h às 11:00 horas.

b) Restaurante:

b.1) almoço - de segunda a sexta-feira das 11:00 h às 14:00 horas.

4.2.6. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III são os seguintes:

a) Lanchonete:

a.1) de segunda a sexta-feira: das 08:00 h às 18:00 horas.

b) Restaurante:

b.1) almoço - de segunda a sexta-feira das 11:00 h às 14:00 horas.

4.2.7. Havendo necessidade e mediante comunicação à Contratada com antecedência mínima de 1 (um) dia, o Restaurante e Lanchonete poderá, eventualmente:

a) ter seus horários de funcionamento alterados;

b) funcionar em fins de semana e/ou feriados.

4.3. **Quanto à prestação dos serviços:**

4.3.1. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante para refeições deverá ser prato comercial, observadas as especificações descritas no **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos) **do Anexo I.**

a) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico e Restaurante e Lanchonete da Escola de Música será considerado jantar, no mínimo, a oferta das opções de Espaguete à Bolonhesa e Caldo Vegetariano, constantes do **Grupo 06** do **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos).

4.3.2. A Contratada não poderá alterar a modalidade do sistema de atendimento e deverá adotar o sistema de atendimento de venda direta no balcão. Não será, portanto, permitido o sistema de atendimento por autosserviço e/ou outro sistema de venda "à quilo", uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, a estrutura física do estabelecimento não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar.

4.3.3. Não será permitido o sistema de autosserviço e/ou outro sistema de venda "à quilo" na Lanchonete para a comercialização de lanches diversos (salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos etc.), devendo adotar o sistema de atendimento de venda direta no balcão, uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, a estrutura física do estabelecimento não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar.

4.3.4. O público, diário, que circula nas unidades está estimado em:

a) Colégio Técnico:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	548	548	105
Professores e funcionários	150	150	26
Média de visitantes	70	15	0
Público Total Conhecido	768	713	131

b) Departamento de Química:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	350	350	200
Professores e funcionários	70	70	20
Média de visitantes	10	10	0
Público Total Conhecido	430	430	220

c) Escola de Enfermagem:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	600	400	400
Professores e funcionários	150	150	20
Média de visitantes	100	100	20
Público Total Conhecido	850	650	440

d) Escola de Música:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	110	80	150
Professores e funcionários	20	15	15
Média de visitantes	15	20	10
Público Total Conhecido	145	115	175

e) Instituto de Ciências Exatas:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	2.500	2.000	1.000
Professores e funcionários	400	400	100
Média de visitantes	50	50	10
Público Total Conhecido	2.950	2.450	1.110

f) Unidade Administrativa III:

	MANHÃ	TARDE
Funcionários	193	193
Média de visitantes	100	105
Público Total Conhecido	293	298

4.3.5. O público acima é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes etc., sendo a Contratada integralmente responsável por esta variação. Assim, em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse público.

4.3.6. O público diário que circula na Unidade é a quantidade de pessoas que frequenta a Unidade, e não quer dizer que todas essas pessoas utilizam do serviço do Restaurante e Lanchonete.

4.3.7. Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras etc.), a Contratada deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

4.3.8. Não será permitida a preparação de salgados nos domínios do Restaurante e Lanchonete.

4.3.9. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer o Restaurante e Lanchonete não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da Contratada.

4.3.10. Os salgados deverão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.

a) as empresas fornecedoras deverão manter efetivo controle em todos os procedimentos abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações citadas no **subitem 4.1.2** (Quanto às condições gerais) e demais legislações vigentes.

4.3.11. O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete deverá ser promovido por conta e risco da Contratada, respeitando os seguintes critérios de entrega dos produtos:

a) data de validade e fabricação em consonância com a legislação sanitária vigente;

b) apresentar características organolépticas (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e sinestesia) típicas de cada produto contratado;

c) as embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;

d) o entregador deve estar com uniforme completo: avental, sapato fechado, proteção para os cabelos e mãos (rede ou touca e luvas quando necessário), sendo que todos esses deverão estar em adequado estado de conservação e limpos;

e) a rotulagem deve conter nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

f) os meios de transporte destinados aos alimentos de consumo humano, refrigerados ou não, devem estar em boas condições de higiene e conservação garantindo a integridade e a qualidade do mesmo a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;

g) não é permitido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, com outros alimentos e substâncias ou produtos alheios, tais como produtos não alimentícios que possam contaminá-los ou corrompê-los;

h) não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

i) a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável;

j) os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;

k) os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes;

l) quando a natureza do alimento assim o exigir, deve-se colocá-lo sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação;

m) a carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

n) nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;

o) os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;

p) os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:

p.1) refrigeração em temperatura próxima de 4°C, com tolerância até 7°C;

p.2) resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;

p.3) aquecimento com tolerância até: 60°C;

p.4) congelamento com tolerância até: -12°C;

p.5) os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;

p.6) os critérios de temperaturas fixados são para os produtos e não para os veículos;

p.7) a exigência de veículos frigoríficos fica na dependência do mecanismo de transporte e das características do produto.

4.4. **Quanto aos empregados:**

4.4.1. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

a) Para o Restaurante, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a **alínea "a" subitem 4.4.7**)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço)	02 (dois)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - jantar)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	06 (seis)

b) Para a Lanchonete, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Caixa (lanchonete)	02 (dois)
Balconista	04 (quatro)
TOTAL DE EMPREGADOS	06 (seis)

4.4.2. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

a) Para o Restaurante, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a **alínea "a" subitem 4.4.7**)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	04 (quatro)

b) Para a Lanchonete, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Caixa (lanchonete)	02 (dois)
Balconista	04 (quatro)
TOTAL DE EMPREGADOS	06 (seis)

4.4.3. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

a) Para o Restaurante, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a **alínea "a" subitem 4.4.7**)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	04 (quatro)

b) Para a Lanchonete, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Caixa (lanchonete)	02 (dois)
Balconista	03 (três)
TOTAL DE EMPREGADOS	05 (cinco)

4.4.4. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Música deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

a) Para o Restaurante, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a **alínea "a" subitem 4.4.7**)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço)	02 (dois)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - jantar)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	06 (seis)

b) Para a Lanchonete, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Caixa (lanchonete)	02 (dois)
Balconista	03 (três)
TOTAL DE EMPREGADOS	05 (cinco)

4.4.5. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

a) Para o Restaurante, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a **alínea "a" subitem 4.4.7**)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha -	04 (um)

almoço)	
Saladeiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	08 (oito)

b) Para a Lanchonete, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Caixa (lanchonete)	04 (quatro)
Balconista	09 (nove)
TOTAL DE EMPREGADOS	13 (treze)

4.4.6. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

a) Para o Restaurante, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a **alínea "a" subitem 4.4.7**)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	04 (quatro)

b) Para a Lanchonete, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Caixa (lanchonete)	01 (um)
Balconista	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	02 (dois)

4.4.7. Caberá a cada função:

a) Nutricionista (setor: administrar unidades de alimentação): administrar a unidade de alimentação e nutrição garantindo a qualidade dos serviços prestados. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar todas as etapas (recebimento e armazenamento adequado dos insumos, pré-preparo, preparo e distribuição) da produção do alimento. Planejar cardápios com criatividade e qualidade. Selecionar fornecedores. Selecionar e

comprar gêneros perecíveis e não perecíveis, equipamentos e utensílios. Supervisionar compras e controlar estoque. Efetuar o constante e adequado controle higiênico-sanitário (higienização de pessoal, do ambiente, de equipamentos e utensílios, de alimentos; identificar perigos e pontos críticos de controle; efetuar controle de saúde dos empregados). Dimensionar quadro de pessoal, elaborar escala de trabalho, planejar fluxos de trabalho, descrever: funções técnicas e administrativas, normas de trabalho, rotinas operacionais etc. Gerenciar recursos humanos, supervisionar e transmitir instruções à equipe. Verificar a apresentação das preparações, cuidando para que tenham boa apresentação, sejam criativas e de qualidade. Degustar as preparações. Verificar a aceitação do alimento, executar procedimentos técnico-administrativos. Demonstrar competências pessoais: ter espírito de equipe, criatividade, flexibilidade, pró-atividade e liderança; saber lidar com público, com críticas e contornar situações adversas etc. Deverá estar presente no estabelecimento, no mínimo, na frequência estabelecida abaixo:

a.1) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: no mínimo 03 (três) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	20 horas semanais

a.2) Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: no mínimo 03 (três) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	20 horas semanais

a.3) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: no mínimo 03 (três) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	20 horas semanais

a.4) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: no mínimo 03 (três) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	20 horas semanais

a.5) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: 05 (cinco) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	30 horas semanais

a.6) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: no mínimo 03 (três) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	20 horas semanais

b) Caixa (operador de caixa): receber valores de vendas de produtos e serviços. Preencher formulários e relatórios administrativos.

c) Cozinheiro (setor de produção/cozinha): pré-preparar, preparar e finalizar alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos. Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares. Planejar rotinas de trabalho. Proceder ao acondicionamento e conservação dos alimentos. Lavar equipamentos e utensílios. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

d) Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço): auxiliar nos serviços de alimentação. Auxiliar outros profissionais no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos. Auxiliar na montagem de pratos. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparar o local de trabalho (lavar e higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

e) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico e Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - jantar): responsável pelo preparo e processamento de alimentos do jantar. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparar o local de trabalho (lavar e higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

f) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: Saladeiro (setor de salada): responsável pelo pré-preparo, preparo e processamento de hortaliças, legumes, etc.. Elaborar e montar pratos de saladas com requinte e qualidade no corte e na decoração. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparar o local de trabalho (lavar e higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

g) Balconista (setor: lanchonete): atender clientes. Recepcionar e servir refeições, lanches e bebidas. Preparar alimentos (lanches) e bebidas. Montar e desmontar mesas e balcões. Organizar e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, limpeza, higiene e a segurança do local de trabalho. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

h) Auxiliar de Limpeza (limpeza e higienização geral): responsável em lavar e higienizar todo estabelecimento, sendo: cozinha, salão de distribuição e lanchonete (antes e após a produção). Lavar e higienizar utensílios, equipamentos e recipientes para resíduos (antes e após a produção). Manter salão de distribuição e mesas constantemente limpos. Recolher, constantemente, bandejas, resíduos, etc. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

4.4.8. Para alteração, que implique em redução, do quadro de empregados deverá haver autorização, prévia e por escrito, da Fiscalização, sob pena de aplicação de penalidade.

4.4.9. A Contratante poderá exigir alteração da relação de funções e do número mínimo de empregados, sem ônus para a Contratante, em caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários e do volume de serviço.

4.4.10. A Contratada deverá manter sempre atualizada e em local visível o quadro de empregados que trabalham no Restaurante e Lanchonete, especificando o nome, função e horários de trabalho.

4.4.11. Alocar o pessoal necessário à execução do Objeto deste Instrumento sob sua exclusiva responsabilidade, obedecendo ao mínimo estabelecido no **subitem 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, 4.4.4, 4.4.5, 4.4.6.**

4.4.12. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão possuir Curso de Capacitação, contendo, no mínimo, a programação citada no **subitem 4.4.31**, a fim de melhor habilitá-los para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do Restaurante e Lanchonete.

4.4.13. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão:

a) estar com o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional atualizado, nos termos da **NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego,** cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;

b) estar com o Controle de Saúde Clínico exigido pela Vigilância Sanitária atualizado, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias. Para tanto, devem ser realizados exames médicos admissionais e periódicos, sendo realizadas, NO MÍNIMO, as seguintes análises laboratoriais complementares: Hemograma, coprocultura, coproparisitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com a avaliação médica.

b.1) a periodicidade de realização dos exames e análises exigidos acima será anual, podendo, a depender de ocorrências endêmicas de certas doenças, ser reduzida motivadamente pela Fiscalização da UFMG.

c) a comprovação de atendimento às **alíneas "a" e "b"** se dará mediante apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), demonstrando a realização das análises laboratoriais complementares, em validade.

4.4.14. A Contratada deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do Contrato, e sempre que solicitado pela Fiscalização da UFMG:

a) relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução dos serviços, contendo: a identificação, a função/qualificação, o horário de trabalho que atenda ao horário de funcionamento do estabelecimento;

b) cópia autenticada dos Certificados de Curso de Capacitação;

c) cópia autenticada do Atestado de Saúde Ocupacional-ASO, demonstrando o atendimento ao **subitem 4.4.13** (PCMSO e Saúde Clínico).

4.4.15. Apresentar, sempre que solicitado pela Fiscalização da UFMG, documentação que comprove que a Nutricionista cumpre a jornada exigida em Contrato, bem como relatório descritivo das atividades exercidas.

4.4.16. Contratar empregados extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias.

4.4.17. Notificar, em até 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, à Fiscalização da UFMG qualquer substituição ou inclusão de empregado em serviço nas instalações da UFMG, apresentando a documentação constante do **subitem 4.4.14**.

4.4.18. Manter nos locais de trabalho somente empregado que tenha a idade permitida por lei para o exercício da atividade, conduta irrepreensível e que goze de boa saúde física (que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias) e mental.

a) não utilizar na prestação dos serviços, qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem utilizar do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

4.4.19. Responsabilizar-se pela boa apresentação de seus empregados, os quais deverão estar permanentemente:

a) com uniformes completos e padronizados, sendo: rede protetora de cabelos, calça comprida, camisa ou blusa e devidamente identificados (por meio de *silk screen* (impressão à tinta) ou bordado, na altura do peito, a identificação do funcionário (cargo ou função) e a identificação da Contratada);

b) asseados, barbeados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, e/ou joias etc.); sem maquilagem;

c) utilizando calçados fechados e adequados;

d) portando Equipamento de Proteção Individual-EPI (botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.).

4.4.20. Responsabilizar-se para que os empregados exerçam funções específicas, para as quais foram contratados, portanto:

a) empregados da produção (áreas de pré-preparo, preparo e cocção) que atuam na cozinha e lanchonete: o uniforme deverá ser na cor branca;

b) funcionário auxiliar de limpeza: o uniforme deverá ser cinza claro;

c) funcionário do caixa e demais empregados: o uniforme deverá ser na cor clara (exceto cinza e branco).

4.4.21. Responsabilizar-se para que todos empregados, exceto operador de caixa no exercício da função, estejam permanentemente com os cabelos presos protegidos por touca ou rede protetora para cabelos (não serão permitidos fios de cabelos para fora). O uso de bonés não é permitido.

4.4.22. Proibir o uso de tamancos, sandálias e chinelos. Calçados de tecido (tipo sapatilhas, molecas etc.) não são adequados, pois não garantem a integridade física do trabalhador. O uso de avental em napa longo será permitido, desde que não seja apresentado sujo, rasgado ou remendado.

4.4.23. A Contratada deverá fornecer, no momento da contratação, conjuntos completos de uniformes aos seus empregos, sendo no mínimo 03 (três) blusas, 02 (duas) calças, 01 (um) sapato de segurança, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI´s) e touca protetora para cabelos.

4.4.24. A Contratada deverá garantir a troca diária dos uniformes usados no estabelecimento, promovendo a substituição dos mesmos e demais itens, sempre que necessário, garantindo não só a boa aparência dos empregados como a qualidade higiênico-sanitária do local.

4.4.25. A Contratada deverá manter em estoque, permanentemente no estabelecimento, no mínimo 01 (um) conjunto completo de uniforme, para reposição imediata no caso de situações emergenciais e imprevisíveis, garantindo a qualidade dos serviços prestados.

4.4.26. Exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento, bem como os regulamentos da UFMG.

4.4.27. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da UFMG.

4.4.28. Afastar imediatamente, das dependências do Restaurante e Lanchonete, qualquer empregado, inclusive Preposto, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à Contratante, promovendo sua imediata substituição.

4.4.29. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a UFMG ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências da Contratante, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

4.4.30. Cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da **Lei nº 6.514, de 22/12/1977; Portaria nº 3.214 de 08/06/1978** do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas **NR's – Normas Regulamentadoras**, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

4.4.31. Fornecer, anualmente, a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/Preposto, Curso de Capacitação a fim de mantê-los habilitados e atualizados para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do Restaurante e Lanchonete;

a) apresentar para análise e aprovação da Fiscalização da UFMG, previamente à realização de cada curso de capacitação, documento emitido pela empresa ministrante, contendo: o programa; o conteúdo; a carga horária; nome, função e o número de registro no Conselho Profissional da área de saúde ao qual pertencer o ministrante; local, data e horário (que deverão ser agendados após a aprovação); lista de participantes e indicação do estabelecimento - UAN);

b) o curso de capacitação, em seu conteúdo, deverá abordar, no mínimo:

b.1) contaminantes alimentares: fontes; tipos; prevenção; contaminantes físicos, químicos e biológicos;

b.2) microbiologia de alimentos: características dos principais grupos de micro-organismos (bactérias, fungos, vírus, parasitas etc.); micro-organismos patogênicos e não patogênicos; parâmetros que influenciam a multiplicação dos micro-organismos em alimentos;

b.3) doenças transmitidas por alimentos: classificação das doenças alimentares;

b.4) registros e coleta de amostras;

b.5) elementos de conservação dos alimentos;

b.6) condições higiênico-sanitárias, boas práticas de produção e de prestação de serviços, padrão de identidade e qualidade (PIQ) em serviços de alimentação, em conformidade com as legislações: **Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997; RDC nº 275 de 21/10/2002** e **RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA.** Devendo ser abordados, no mínimo: higiene e saúde dos manipuladores; higienização de superfícies e do ambiente (piso, paredes etc.); manipulação higiênica dos alimentos (pré-preparo, preparo), coleta e guarda de amostras; qualidade da matéria-prima e dos ingredientes; recebimento de matéria-prima e estocagem; armazenamento dos alimentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas (cuidados, considerando os ambientes de pesquisa, frequentado por crianças etc.); regra para visitantes etc.;

b.7) segurança e prevenção de acidentes no trabalho;

b.8) **manejo de resíduos sólidos:** boas práticas de redução de produção de resíduos sólidos; redução de desperdícios e poluição; destinação adequada dos resíduos, **incluindo os orgânicos e recicláveis,** gerados no Restaurante e Lanchonete, nos termos do **Decreto nº 5.940 de 25/10/2006 - Presidência da República**; da **IN nº 01, de 19/01/2010 - MPOG**; **Lei 12.305, de 02/08/2010 – Presidência da República** e de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do local/*campus* onde a Unidade/Órgão está instalado. Sendo o Colégio Técnico e o Departamento de Química geradoras e/ou compartilha abrigo de resíduos com unidade geradora de resíduos de serviços de saúde/infectantes, o conteúdo do curso de capacitação deverá observar também o estabelecido no **Plano**

de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) da Unidade/Órgão;

b.9) legislação sanitária vigente;

b.10) ética profissional;

b.11) excelência e qualidade do atendimento.

c) a carga horária mínima do curso de capacitação não poderá ser menor que 08 (oito) horas;

d) para ministrar o curso de capacitação, deverá ser contratada empresa conceituada em curso de capacitação de manipuladores de alimentos;

e) fornecer à Fiscalização da UFMG, cópia autenticada do certificado emitido pela empresa ministrante, no qual deverá constar: o conteúdo programático abordado, a carga horária do curso, o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de capacitação: no prazo de 2 (dois) dias corridos após a realização do curso;

e.1) os certificados individuais de cada participante poderão ser fornecidos à Fiscalização da UFMG, caso sejam emitidos desta forma pela empresa ministrante.

4.4.32. A periodicidade do curso de capacitação poderá ser alterada a critério da Fiscalização da UFMG, caso detectadas deficiências quanto às temáticas obrigatórias e na prestação dos serviços.

4.4.33. Além da capacitação anual, com conteúdos exigidos pela legislação vigente, fornecer, semestralmente, Curso de Reciclagem Profissional a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/Preposto, como formação complementar, para reforçar técnicas de preparo adequadas, garantindo um produto final (alimentação) de qualidade sanitária, nutricional e sensorial adequada e reduzir, ou eliminar, fragilidades identificadas no que concerne a Boas Práticas de Fabricação;

a) o curso de reciclagem poderá ser ministrado pela Responsável Técnica ou Nutricionista responsável pelo estabelecimento;

b) a realização do curso de reciclagem deverá ser comprovado por meio de lista de presença, constando o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de reciclagem; o programa, conteúdo e carga horária do curso.

4.5. **Quanto às normas de higiene sanitária:**

4.5.1. Apresentar cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação - MBPF para Serviços de Alimentação, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados do Início das Atividades.

a) seguir criteriosamente o POP e o MBPF assegurando, desta forma, a qualidade dos alimentos no que se referem às condições organolépticas, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas.

4.5.2. Manter, permanentemente, no Restaurante e Lanchonete a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização da UFMG, sempre que solicitados.

4.6. **Quanto à higiene ambiental:**

4.6.1. Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios. Para tanto, deverá atender às especificações mínimas estabelecidas neste **subitem** e demais condições estabelecidas neste Instrumento.

4.6.2. Limpeza, higienização e conservação diária:

a) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios, deverão ser, antes e após a sua utilização, convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro de forma que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos;

b) varrição à úmido de todas as instalações internas do estabelecimento, como: áreas de armazenamento, áreas de produção, banheiros, corredores, salão de distribuição;

c) varrição de todas as instalações externas do estabelecimento, como: escadas, banheiros, corredores etc.

d) limpeza constante do piso, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados), para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;

e) remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo resíduo sólido, na forma estabelecida neste **subitem e no subitem 4.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental);

f) limpeza e desinfecção dos recipientes de resíduos sólidos do estabelecimento e dos contenedores intermediários, assim como do contenedor/freezer exclusivo para resíduos orgânicos localizado no abrigo externo de resíduos da Contratante, no mínimo diariamente, e imediatamente após o seu esvaziamento.

4.6.3. Limpeza – faxina geral: quando da data de Início das Atividades e semanal:

a) lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), câmaras, freezers, equipamentos e limpeza interna do sistema de exaustão.

4.6.4. Limpeza, por empresa especializada, das caixas de gordura, incluindo hidrojateamento da tubulação para remoção de placas de gordura: quando da data de Início das Atividades e, no mínimo, bimestral (janeiro, março, maio, julho, setembro, novembro) ou em periodicidade inferior, de acordo com a necessidade local;

a) a limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização da UFMG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final dos efluentes/resíduos recolhidos (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

b) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico ou Departamento de Química ou Escola de Enfermagem ou Escola de Música ou Instituto de Ciências Exatas ou Unidade Administrativa III).

4.6.5. Limpeza completa, por empresa especializada, do sistema de exaustão, inclusive tubulação: em até 10 (dez) dias corridos da data de Início das Atividades, sendo a manutenção, no mínimo, semestral (julho e janeiro);

a) a limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização da UFMG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa responsável;

b) a Nota Fiscal/Fatura deverá constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico ou Departamento de Química ou Escola de Enfermagem ou Escola de Música ou Instituto de Ciências Exatas ou Unidade Administrativa III).

4.6.6. Limpeza ou troca do filtro de água (torneiras, bebedouros, purificadores etc.): em até 10 (dez) dias corrido da data de Início das Atividades e, no mínimo, semestral (julho e janeiro);

a) a limpeza ou troca deverá ser comprovada à Fiscalização da UFMG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa responsável.

b) a Nota Fiscal/Fatura deverá constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico ou Departamento de Química ou Escola de Enfermagem ou Escola de Música ou Instituto de Ciências Exatas ou Unidade Administrativa III).

4.6.7. Caso se faça necessário, por identificação da Contratada ou da Fiscalização da UFMG, deverão ser realizados outros serviços ou periodicidades menores para garantir a perfeita higienização.

4.6.8. Proibir a afixação de cartazes, avisos e outros nos equipamentos, paredes, vidros e demais estruturas físicas do estabelecimento.

4.6.9. Deverá ser mantido no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de limpeza, para limpeza das mesas e do piso do salão.

4.6.10. É proibido varrer à seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja de aço (tipo palha de aço), sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.

4.6.11. Utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bom bril ou palha de aço).

4.6.12. Instalar peneira côncava, em aço inox, nos ralos das pias, revestindo todo o ralo, para retenção de resíduos e para que estes não sejam lançados na rede hidráulica.

4.6.13. Os sacos plásticos para acondicionamento dos resíduos deverão ser **biodegradáveis**, diferenciados por tamanho e cor para tipos de resíduos diferentes, observando as normas técnicas da SLU, da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais legislações específicas, em especial o **Decreto nº 14.367, de 12/04/2011** da Prefeitura de Belo Horizonte e o **Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão.**

4.6.14. Praticar e instruir seus empregados acerca do manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos do Restaurante e Lanchonete, da forma de coleta dos resíduos na Unidade/Órgão e de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** e considerando as demais condições estabelecidas neste Instrumento.

4.6.15. Os **resíduos sólidos recicláveis** (exceto óleo de cozinha) gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

a) ser separados, na origem (assim que o material deixa de ter sua utilidade original e torna-se resíduo), transportando-os de forma segura (sem contato com água e restos de alimentos);

b) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor azul claro;

c) ser armazenados, em local adequado nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão) em contenedores específicos (para recicláveis) da Contratada, de cor azul, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de recicláveis) e, diariamente, colocados em contenedores da UFMG exclusivos para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;

c.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado no contenedor da UFMG exclusivo para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão;

c.2) a destinação final dos resíduos sólidos recicláveis será feita pela Contratante, a qual obedecerá as legislações vigentes;

d) os empregados da Contratada deverão ser orientados, por meio de ações da Divisão de Gestão de Resíduos do Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG, sobre a importância da segregação, na fonte, de resíduos orgânicos (restos de alimentos), evitando a contaminação dos materiais recicláveis de embalagens de alimentos.

4.6.16. O **óleo comestível saturado** (óleo de cozinha) usado (de origem animal, vegetal ou mineral) gerado no Restaurante e Lanchonete deverá:

a) ser separado e o armazenado em local adequado, nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente, em bombonas de 20 litros, dotadas de bandeja móvel de contenção;

b) as bombonas devem ser recolhidas semanalmente, por empresas devidamente licenciadas e firmadas pela Contratada, para fins de reciclagem;

b.1) o óleo não poderá ser armazenado por mais de 1(uma) semana, nem mesmo ser transformado em outros subprodutos nas dependências da Contratante;

b.2) é expressamente proibido o descarte do óleo na rede de esgoto ou nos abrigos externos de resíduos da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;

c) a destinação final (semanal) do óleo deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização da UFMG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

c.1) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico ou Departamento de Química ou Escola de Enfermagem ou Escola de Música ou Instituto de Ciências Exatas ou Unidade Administrativa III).

4.6.17. Os **resíduos sólidos comuns não recicláveis** oriundos da limpeza (como por exemplo: de varrição, sanitários e rejeitos) gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

a) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor cinza claro;

b) ser controlados pela Contratada, sendo de sua inteira responsabilidade o seu correto acondicionamento e transporte interno, em contenedores específicos (para resíduos comuns) da Contratada, de cor cinza, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de comuns) e, diariamente, colocados em contenedores da UFMG exclusivos para resíduos comuns, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;

b.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado no contenedor da UFMG exclusivo para resíduos comuns, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão;

c) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico e Departamento de Química: a coleta e destinação final dos resíduos sólidos comuns não recicláveis será nos termos do **subitem 14.3.14** (Quanto às Instalações Físicas);

d) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: a coleta e destinação final dos resíduos sólidos comuns não recicláveis será nos termos do **subitem 14.3.15** (Quanto às Instalações Físicas);

e) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música, Instituto de Ciências Exatas e Unidade Administrativa III: a coleta e destinação final dos resíduos sólidos comuns não recicláveis será nos termos do **subitem 14.3.16** (Quanto às Instalações Físicas).

4.6.18. Os **resíduos sólidos comuns exclusivamente orgânicos** (oriundos da produção de alimentos e sobras dos pratos), gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

a) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor cinza claro;

b) ser armazenados, em local adequado, nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão) em contenedores exclusivos (para orgânicos) da Contratada, de cor marrom, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de orgânicos) e, diariamente, colocados em contenedores e/ou freezer da Contratada exclusivos para orgânicos, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;

b.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor intermediário da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado em contenedores e/ou freezer da Contratada, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão;

b.2) em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de resíduos orgânicos nos contenedores da Contratante localizados no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão;

c) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música, Instituto de Ciências Exatas e Unidade Administrativa III: a coleta e destinação final dos resíduos sólidos orgânicos será nos termos do **subitem 14.3.17** (Quanto às Instalações Físicas).

4.6.19. As **Lâmpadas fluorescentes** utilizadas no Restaurante e Lanchonete deverão:

a) ser substituídas, quando queimadas, pela Contratada;

b) ser separadas e acondicionadas em recipientes adequados;

c) ser encaminhadas para o setor de Serviços Gerais da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado, o qual dará a destinação correta;

d) em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de lâmpadas nos contenedores e abrigos de resíduos da Contratante.

4.6.20. Os contenedores a serem utilizados para o acondicionamento dos resíduos deverão ser constituídos de material específico, conforme orientação do **PGRSE**, ser estanques (para não permitir vazamentos), apresentar resistência física a pequenos choques, durabilidade e compatibilidade com o resíduo a ser acondicionado, em termos de forma, volume e peso.

4.6.21. Nas áreas de circulação interna do Restaurante e Lanchonete, os coletores de resíduos recicláveis e de resíduos comuns deverão ter cores padronizadas (conforme **PGRSE**) para que o público possa depositar os resíduos de forma correta.

4.7. **Quanto à higiene e qualidade dos equipamentos e utensílios:**

4.7.1. Utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

a) utensílios de aço inoxidável ou de polietileno;

b) potes e copos descartáveis;

c) copos de vidro, no balcão de atendimento;

d) xícaras com pires de louça branca, para servir o café, esterilizadas em equipamento próprio;

e) pratos para refeição, de porcelana branca ou de qualidade superior; 27 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; peso único e que atendam às padronizações do INMETRO;

f) pratos para lanches, de porcelana branca ou de qualidade superior; 19 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; que atendam às padronizações do INMETRO;

g) talheres (garfo e faca) para mesa em aço inoxidável, linha especial, tamanho grande;

h) talheres (garfo, faca e colher) para lanches em aço inoxidável, linha especial, 16 cm de comprimento, aproximadamente;

i) colheres, conchas e pegadores, para distribuição do alimento, em aço inoxidável;

j) bandeja de refeição, cor bege, durável, resistente, superfície lisa e não porosa, produzida com resina especial que garanta a higienização e beleza do produto mesmo em altas temperaturas;

k) galheteiros em aço inoxidável;

l) garrafas para café e chá em aço inoxidável, capacidade 2(dois) litros;

m) toalha de papel para bandeja de refeição, cor branca. Poderá haver logomarca da Contratada;

n) espátulas, de madeira, descartáveis para misturar açúcares, adoçantes, achocolatados etc. aos líquidos;

o) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso;

p) palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias);

q) açúcar e sal em sachês;

r) adoçante dietético em gotas e sachês;

s) *ketchup*, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;

t) demais itens necessários para preparar e servir os alimentos.

4.7.2. Manter os alimentos sob temperatura adequada durante a distribuição (etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato), devendo ser seguidas as seguintes condutas e critérios:

a) alimentos frios: temperatura adequada de até 10º C;

b) alimentos quentes: temperatura mínima de 65ºC;

c) estufa (alimentos quentes): temperatura mínima de 65º C.

4.8. **Quanto à higiene pessoal:**

4.8.1. Providenciar o imediato afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto e que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.2. Providenciar o imediato afastamento dos serviços de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.

4.8.3. O funcionário do caixa:

a) não poderá manipular alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, chicletes, etc;

b) não poderá preparar nem servir alimentos;

c) não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente;

d) não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

4.8.4. Disponibilizar nos lavatórios dos banheiros e no lavatório do Restaurante e Lanchonete, para uso dos empregados do estabelecimento, sabonete bactericida e álcool 70% em dosadores apropriados para lavagem e desinfecção de mãos, papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha.

a) é vedado o uso de escovas para higiene das mãos.

4.8.5. Responsabilizar-se pela higienização e uso constante e correto dos uniformes e EPI's. É proibida a lavagem de uniformes ou qualquer outra peça de vestuário, nos vestiários.

4.8.6. Proibir o fumo, quaisquer que sejam suas formas nas dependências do Restaurante e Lanchonete.

4.8.7. Disponibilizar, para uso dos comensais:

a) estabelecimentos que não possui lavatório: álcool 70%, em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos;

b) estabelecimentos que possui lavatório: sabonete líquido (em dosadores apropriados), papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha.

4.9. **Quanto à higiene e qualidade do alimento:**

4.9.1. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo a sanidade, a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica dos alimentos.

4.9.2. Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, com base no Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ previamente definido e informado ao fornecedor, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou distrital, com prazos de validade evidentes, obedecendo ao seguinte:

a) as carnes devem conter, obrigatoriamente, o carimbo do SIF ou DIPOA e, no caso de carnes bovinas, ser do tipo: Patinho, Alcatra, Contrafilé, Fraldinha, Chã de Dentro, Músculo ou de qualidade superior;

b) as carnes, no que couber, deverão ser adquiridas isentas de nervuras, gorduras e aparas;

c) a classificação do arroz deverá ser do Tipo I, sendo:

c.1) arroz branco: grão longo e polido/agulha;

d) o feijão deverá ser do tipo: preto, jalo, vermelho, roxinho, rosinha, carioca e branco;

e) o macarrão deverá conter ovos em sua composição;

f) disponibilizar azeite de oliva, em recipiente original, para salada, não sendo permitido óleo composto;

g) utilizar óleo de milho, de arroz, de girassol, de algodão, ou de soja, todos de boa qualidade, refinados, rico em poli-insaturado e com alta pureza;

h) utilizar sucos naturais e concentrados de polpa de fruta de boa qualidade;

i) utilizar ovos tipo extra;

j) utilizar leite tipo A ou B;

k) utilizar café em pó – certificado de pureza ABIC;

l) utilizar açúcar cristal especial extra;

m) utilizar farinha de trigo especial;

n) utilizar frios do tipo presunto (sendo proibido o apresuntado e/ou mortadela).

4.9.3. Garantir a qualidade e a boa aceitação do alimento, conforme especificado abaixo:

a) adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;

b) utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/produção e prazo de validade;

c) priorizar a alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais;

d) priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados;

e) servir somente vitaminas e sucos de frutas naturais e concentrados de polpa de frutas preparados na hora;

f) servir lanches preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, temperatura adequada, sabor agradável, recheio e tamanho condizentes e dentro das normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene, sanidade e o estabelecido em Contrato;

g) adquirir gêneros alimentícios selecionados de acordo com o rendimento e aceitação final.

4.9.4. Somente receber, e manter, gêneros cuja rotulagem e embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com as legislações sanitárias.

4.9.5. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não-perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

a) prazo de validade, etiquetagem;

b) as embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras.

c) recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido à possíveis alterações ocorridas;

d) a temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;

e) disposição dos diferentes grupos de matérias-primas, conforme suas características.

4.9.6. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não devem ser armazenados em contato direto com o piso, devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, os quais devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos, protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas urbanas.

4.9.7. Não será permitido o armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de *nylon* etc.. Os gêneros, imediatamente após o recebimento, deverão ser selecionados, higienizados e acondicionados, em recipientes (monoblocos ou sacos plásticos) apropriados para tal finalidade.

4.9.8. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.9.9. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.9.10. Os alimentos em preparação ou prontos deverão estar protegidos, cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

4.9.11. Manter no Restaurante e Lanchonete formulários com controle diário da temperatura de todas as preparações e dos equipamentos, como por exemplo: geladeiras, freezers, estufas. Para isto é necessário adquirir termômetro para medição destas temperaturas.

4.9.12. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius).

a) o descongelamento pode ser efetuado em forno de micro-ondas somente quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;

b) os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;

c) o pré-preparo e o preparo de carnes deve ser feito em pequenos lotes, de até 02 kg, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos, pois o acúmulo de porções ainda cruas, sobre os balcões propicia a multiplicação de micro-organismos.

4.9.13. Manipular e armazenar o gelo em rígidas condições e critérios higiênicos e operacionais, assegurando que esteja isento de qualquer tipo de contaminação.

4.9.14. Descartar no mesmo dia:

a) ao final do horário de distribuição, as sobras de alimentos preparados e não servidos no dia;

b) ao final do expediente, os salgados que ficaram expostos nas estufas.

4.9.15. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e que não tenha sido servido para reutilização nos dias subsequentes;

4.9.16. Coletar, diariamente, durante a distribuição alimentar, amostras de todas as preparações, obedecendo aos seguintes critérios:

a) o horário da coleta será estabelecido quando, aproximadamente, 60% (sessenta por cento) dos clientes já tiverem sido atendidos;

b) as amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade;

c) a quantidade de alimentos de cada amostra deverá ser de, no mínimo, 100 gr.;

d) as amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com data e sob refrigeração em temperatura máxima de até 5° C por 72 horas.

4.9.17. Coletar amostras de todos os produtos (salgados) comercializados no Restaurante e Lanchonete, obedecendo aos seguintes critérios:

a) as amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade;

b) as amostras deverão ser coletadas imediatamente após a abertura da embalagem (lote) de salgados;

c) a quantidade da amostra deverá ser de, no mínimo, 01 (uma) unidade de cada de salgado;

d) as amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com: data de abertura da embalagem, fornecedor e validade do produto, devendo ser mantida sob refrigeração em temperatura máxima de até 5° C por 72 horas.

4.9.18. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pela Contratante para análise em laboratório microbiológico qualificado, devendo a Contratada arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

4.9.19. Retirar do Restaurante e Lanchonete, no todo ou em parte, alimentos, preparações e bebidas que forem considerados impróprios para o consumo ou em desacordo com este Instrumento, respondendo pelos danos causados aos usuários, em conformidade com a legislação em vigor. Todo gênero ou produto impugnado será embalado e lacrado na presença da Fiscalização da UFMG e do representante da Contratada e, quando já preparado, deverá ser retirado do Restaurante e Lanchonete imediatamente após a constatação da irregularidade e na presença da Fiscalização da UFMG.

4.9.20. Permitir a realização de análises microbiológicas e físico-químicas de água, suco, gêneros, alimentos, sobremesas, equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, mãos dos manipuladores, que se dará da seguinte maneira:

a) os serviços serão contratados e solicitados pela Fiscalização da UFMG junto à(s) empresa(s) comprovadamente qualificada(s), a fim de manter, permanentemente, controle das condições higiênico-sanitárias em que se desenvolvem as atividades de rotina;

b) a periodicidade da realização das análises será definida pela Fiscalização da UFMG, a fim de assegurar as condições de higiene dos equipamentos, dos utensílios, das bancadas, dos alimentos, dos manipuladores etc.;

c) as análises microbiológicas e físico-químicas serão solicitadas a qualquer momento, pela Fiscalização da UFMG, diretamente à empresa responsável pela realização das análises;

d) a Contratante não agendará as datas da realização das análises com a Contratada (Concessionária), a qual não poderá negar o acesso dos técnicos ao estabelecimento;

e) a Contratante será a responsável pelo pagamento do ônus advindo da realização das análises;

f) o resultado das análises microbiológicas e físico-químicas, laudo técnico, será entregue pela empresa responsável pela realização das mesmas, diretamente à Fiscalização da UFMG.

4.9.21. Obter, nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pela UFMG, níveis adequados de higiene e limpeza.

a) será considerado como descumprimento contratual, passível de aplicação das sanções administrativas previstas no **item 18** (Das Sanções Administrativas), análises microbiológicas e físico-químicas, cujos resultados apresentem fora dos padrões desejáveis estabelecidos pelas legislações vigentes, independente da quantidade de itens amostrados.

4.9.22. Arcar com os prejuízos sofridos pela Contratante ou pelos usuários do Restaurante e Lanchonete, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados, em 2(duas) ou mais pessoas que tenham consumido o mesmo alimento (Organização Pan-Americana de Saúde-OPAS-Escritório Regional para as Américas da Organização Mundial de Saúde-OMS).

4.9.23. Apresentar procedimentos (formulário) de rastreabilidade para avaliação das toxinfecções alimentares e cálculo de índice de ataque para cada alimento específico, de acordo com a **Portaria nº 1.428, de 26/11/1993**, da **ANVISA**, em caso de surto de toxinfecção.

4.9.24. Proibir o trânsito de pessoas estranhas, inclusive o operador do caixa, nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete. Toda pessoa que não pertencer ao setor de produção (fornecedor ou visitante) deverá se ajustar às normas, usando adequadamente a proteção total para os cabelos.

4.9.25. Proibir dentro do estabelecimento o uso de objetos não pertencentes ao serviço como: rádio, jornais, bolsas, celulares, dentre outros.

4.10. **Quanto à higienização geral:**

4.10.1. Lavar os panos de chão, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos àqueles que se encontrarem desgastados.

4.10.2. As esponjas não podem ser mantidas dentro de recipientes contendo água, restos de alimentos e resíduos de detergentes, pois podem favorecer a multiplicação de micro-organismos causadores de doenças. Como um efetivo processo de descontaminação deve-se imergir as esponjas, após o uso, em água fervente por 5 minutos.

4.10.3. Fornecer, por sua conta e ônus, produtos, equipamentos e utensílios necessários à higienização de todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.

4.10.4. Utilizar na higienização produtos, equipamentos e utensílios adequados e específicos para cozinhas industriais, quais sejam: sabão em pó; sapólio; detergente concentrado neutro; desincrustante para gorduras carbonizadas; detergente e secante para máquina de lavar pratos, bandejas e talheres; hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios; sabonete líquido, sanitizante para mãos; sanitizante clorado para hortaliças e frutas; água sanitária; álcool 70%; papel toalha interfolha branca, não reciclado; balde; pá; rodo; vassoura; pano descartável de cozinha; pano de chão; cera; escada; desentupidor; cesta; máquina para lavar pisos; sacos para acondicionamento de resíduos; suportes para sabonete líquido e papel toalha.

4.10.5. Adquirir de fornecedores idôneos os produtos utilizados na higienização, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme **Portaria SVS/MS n° 326 de 30/07/1997, RDC nº 216 de 15/09/04**, ambas do Ministério da Saúde e **IN nº 01, de 19/01/2010 do MPOG**;

a) os produtos deverão ser de primeira qualidade e biodegradáveis;

b) a eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela Fiscalização da UFMG ou por iniciativa da própria Contratada. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, fácil enxágue etc.;

c) é vedado o uso de produtos de preparo caseiro ou artesanal.

4.11. **Quanto ao controle de pragas e roedores:**

4.11.1. Manter programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência bimestral (fevereiro, abril, junho, agosto, outubro, dezembro), ou inferior de acordo com a necessidade local. Os serviços deverão ser prestados por empresa especializada, cabendo à Contratada informar à Fiscalização da UFMG sempre que realizados, por meio de apresentação de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Comprovante de Execução dos Serviços (**subitem 4.11.3**) emitidos pela empresa responsável.

a) a Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviços deverão constar a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico ou Departamento de Química ou Escola de Enfermagem ou Escola de Música ou Instituto de Ciências Exatas ou Unidade Administrativa III).

4.11.2. Exigir das empresas responsáveis pela execução dos serviços de desinsetização e desratização:

a) que apresente o alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

b) que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais – Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA) , Conselho Regional de Biologia (CRBio) , Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia (CRF), Conselho Regional de Química(CRQ) etc.;

c) que priorize a realização de desinsetização "a seco";

d) que apresente informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;

e) que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

4.11.3. Exigir, conforme **RDC nº 52, de 22/10/2009 da ANVISA,** encaminhando cópia para a Fiscalização da UFMG, que a empresa responsável pela execução dos serviços de desinsetização e desratização forneça o Comprovante de Execução dos Serviços contendo, no mínimo, as seguintes informações:

a) nome do cliente;

b) endereço do imóvel;

c) praga(s) alvo;

d) data de execução dos serviços;

e) prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

f) grupo(s) químico(s) do(s) produtos(s) eventualmente utilizado(s);

g) nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

h) orientações pertinentes ao serviço executado;

i) nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho profissional correspondente;

j) número do telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo;

k) identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

4.11.4. A Contratada deverá:

a) obter autorização prévia da Diretoria da Unidade/Órgão, e no caso da Unidade Administrativa III da Divisão de Serviços Comunitários-Disec/DLO, para que possa ser realizada a desinsetização e desratização;

a.1) apresentar, para obtenção da autorização, as comprovações contidas no **subitem 4.11.2.**

b) prosseguir com a execução da desinsetização e desratização somente após a autorização, por escrito, da Diretoria da Unidade/Órgão, e no caso da Unidade Administrativa III da Divisão de Serviços Comunitários-Disec/DLO;

c) responsabilizar-se pela comunicação prévia, por meio de aviso afixado na entrada do estabelecimento, à Comunidade Universitária sobre a ocorrência dos procedimentos de controle de pragas;

d) permitir a realização dos procedimentos de controle de pragas apenas nas sextas-feiras, finais de semanas e/ou recessos e feriados, de forma a garantir que o estabelecimento e arredores permaneçam com fluxo mínimo de pessoas;

e) responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos clientes;

4.11.5. Em situações onde a Contratante necessite realizar procedimentos de controle de pragas que requerem a interrupção das atividades do Restaurante e Lanchonete e mediante comunicação com antecedência mínima de 1 (um) dia à Contratada, esta deverá acatar as solicitações da Contratante.

4.12. **Quanto ao cardápio:**

4.12.1. Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos) **do Anexo I**;

a) será lícito à direção da Unidade/Órgão, e no caso da Unidade Administrativa III da Divisão de Serviços Comunitários-Disec/DLO, solicitar à Contratada a comercialização de outros produtos;
b) produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1**, poderão ser oferecidos pela Contratada, desde que obedeça ao estabelecido no **item 25** (Dos Preços Praticados).

4.12.2. Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparo, tipo de ingrediente e complemento empregado.

4.12.3. Considerando as instalações físicas do estabelecimento, a Contratada não poderá ampliar os quesitos abaixo, a fim de não comprometer a segurança alimentar e conforme estabelecido nos sub**itens 4.3.2, 4.3.3** (Quanto à prestação dos serviços).

a) Quadro 1, Grupos 1 e 2, campo: variedades – especificação.

4.12.4. Os alimentos servidos deverão ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, ou seja, que obedeçam aos padrões de qualidade e identidade determinados neste Instrumento, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição, obedecendo as exigências técnicas de culinária, higiene, sanidade e o estabelecido em Contrato.

4.12.5. A Contratada não poderá utilizar:

a) substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

b) de qualquer procedimento (adição de farinhas, espessantes) que aumente o rendimento dos tipos de feijão.

4.12.6. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de óleo possível, a fim de prevenir o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas;

a) os óleos devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.12.7. Evitar o uso de temperos fortes (especiarias) no preparo dos alimentos, bem como sal em excesso, devendo a Contratada disponibilizar tais condimentos em separado.

4.12.8. Não serão aceitos como pratos principais, as preparações nas quais as carnes brancas, vermelhas, peixes ou frutos do mar não sejam os ingredientes principais, tais como Arroz Carreteiro, Galinhada, Empadão, Lasanha, Tortas e outros.

4.12.9. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços;

a) todos os gêneros necessários para a execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

4.12.10. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

4.12.11. Providenciar a reposição das preparações disponíveis para consumo, de todos os itens da composição alimentar diária prevista neste Instrumento antes de seu término, de modo que o cardápio seja sempre obedecido.

4.12.12. Disponibilizar em balcão ou mesa auxiliar: molhos industrializados, pimenta, farinha de milho, farinha de mandioca torrada, azeite de oliva, em recipiente original, vinagre e outros condimentos.

4.12.13. Disponibilizar em balcão ou mesa auxiliar: guardanapos; talheres em galheteiros (estrutura tubular e aço inoxidável); adoçante dietético em gotas e sachês; açúcar em sachê, palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias). Não será permitido o uso de paliteiros e saleiros.

4.12.14. Afixar em suporte apropriado, o cardápio diário de refeições, o qual deverá ficar exposto aos usuários em local visível, na entrada do Restaurante. Deverá ser elaborado com boa apresentação (digitado em papel ofício), conter a assinatura do(a) Nutricionista responsável por sua elaboração (devidamente identificado e com o n° de registro no CRN). No cardápio deverá ser informado: possíveis ingredientes que, estando envolvidos nas preparações, possam causar alergias ou incômodos aos usuários (ex.: contém: glúten, lactose, camarão, atum, condimentos raros etc.); o custo da refeição (PC) e o custo da embalagem "tipo marmitex".

4.13. **Quanto à sustentabilidade ambiental:**

4.13.1. Nos termos da **Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 1, de 19/01/2010**, da **Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 5, de 25/05/2017**, a Contratada deverá adotar as seguintes providências:

a) colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE),** disponibilizando o resíduo reciclável nos locais indicados pela Unidade/Órgão, a fim de possibilitar a sua destinação às associações e cooperativa dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da **IN MARE n° 6, de 3/11/1995,** e do **Decreto n° 5.940, de 25/10/2006,** ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;

b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

b.2) substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do **Decreto Estadual n° 48.138, de 07/10/2003**, do Estado de São Paulo;

b.5) realizar um programa interno de treinamento/capacitação de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

b.7) treinar os empregados acerca da reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados na prestação dos serviços;

c) evitar desperdício de água tratada e utilizar na lavagem de piso água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

d) observar a **Resolução CONAMA nº 20, DE 07/12/1994**, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

f) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

g.2) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente;

h) participar das campanhas de sensibilização da Comunidade Universitária promovidas pela Contratante.

5. DAS INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

5.1. Ao elaborar sua proposta a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste Instrumento e estar atenta aos investimentos necessários para o bom funcionamento do estabelecimento, bem como as variações (aumento e redução) de público ocorridas durante o ano, considerando as peculiaridades de uma universidade.

a) a fim de compreender o funcionamento universitário junta-se o calendário acadêmico de 2018 – **Anexo III** (disponível no endereço eletrônico https://ufmg.br/a-universidade/calendario-academico).

5.2. A licitante deverá observar o público, diário, que circula na Unidade/Órgão conforme informado no **subitem 4.3.4** (Quanto à prestação dos serviços).

6. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

6.1. Os serviços deverão ser executados nos termos estabelecidos neste Instrumento.

6.2. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros.

6.2.1. Serão avaliadas todas as obrigações constantes neste Instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

a) Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos;

b) Segurança, no que se refere às condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

c) Segurança, que se refere ao quadro de empregados (quantidade, capacitação técnica, registro funcional, aptidão – saúde ocupacional e clínica);

d) Confiabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros;

e) Aspectos Tangíveis, isto é, a aparência das instalações físicas, equipamentos, móveis, utensílios, apresentação dos empregados, ferramentas e instrumentos de comunicação;

f) Apresentação, que é associada ao cardápio, em como o alimento está sendo preparado e apresentado aos consumidores;

g) Empatia, que se refere à atenção individualizada aos clientes que utilizam o serviço, incluindo o esforço em atender às necessidades específicas desses;

h) Receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores;

i) *Servicescapes*, que se refere à influência do ambiente na qualidade dos serviços, dadas as suas condições de temperatura, iluminação, ruído, cheiro, estética (design e decoração), layout, conforto de assento, número e aparência dos empregados (*service staff*), etc.;

j) Ações Ambientais (gestão ambiental).

7. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos e comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de Restaurante e Lanchonete.
Desta forma, considerando que estes serviços são imprescindíveis para o funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição, tendo em vista a necessidade de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade universitária, justifica-se a necessidade de que venham a ser contratados.

7.2. A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental conforme critérios constantes no **subitem 4.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental).

7.3. O Contrato terá vigência de 30 (trinta) meses, contatos a partir da data designada no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", expedido pela UFMG, que se dará somente após a assinatura do Contrato **(Justificativa – Necessidade de vigência Contratual por 30 (trinta) meses)**.

7.3.1. Apenas quando houver necessidade e interesse da administração, que deverão ser previamente justificados, o prazo de vigência constante **neste subitem**, poderá ser prorrogado, mediante acordo entre as partes e celebração do respectivo Termo Aditivo, até o limite previsto em lei. A prorrogação dependerá da demonstração da vantajosidade, para a Administração, das condições e dos preços contratados.

8. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO[4]

8.1. A gestão e fiscalização contratual serão na forma estabelecida no **item 17** (Do Controle e Fiscalização da Execução) deste Instrumento.

8.2. Os responsáveis envolvidos na gestão e fiscalização contratual estão elencados abaixo:

8.2.1. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas aos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros.

8.2.2. Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis o estabelecido neste Instrumento, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário.

8.2.3. Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços no que se referem aos pagamentos da Concessão Remunerada de Uso, consumos de água e energia etc..

[4] Adaptado em função das características do Objeto licitado, portanto "critérios de medição e pagamento" não são pertinentes.

8.2.4. Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela Contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

8.3. Os contatos serão realizados com a figura do Preposto, representante designado pela Contratada para tratar de assuntos relacionados com a execução do Contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidade na prestação dos serviços.

8.4. As comunicações entre Contratante e Contratada serão realizadas por meio de "Relatório de Inspeção" ou "Relatório de Visita de Fiscalização da UFMG", de Ofício, por meio eletrônico (inclusive e-mail) ou telefone, dependendo da emergencialidade ou necessidade da informação, sendo que a Contratada deverá adotar, tempestivamente, o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas, necessárias ao bom andamento dos serviços, conforme disposto nos **§§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993.**

8.5. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.

8.5.1. A contratação se dará por meio de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar área da UFMG onde será instalado o Restaurante e Lanchonete.

8.5.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela Contratada.

8.5.3. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

8.6. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros, conforme previsto no **item 6** (Da Metodologia de Avaliação da Execução dos Serviços).

8.6.1. Desconformidade na prestação dos serviços, descumprimento contratual, motivarão a aplicação das sanções administrativas previstas no **item 18** (Das Sanções Administrativas)[5].

8.7. As garantias de execução contratual estão estabelecidas no **item 19** (Da Garantia de Execução)[6].

[5] Item específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades e complexidade de infrações/indicadores elencados.
[6] Item específico, a fim de melhor entendimento e visualização tendo em vista as informações contidas no item.

9. DOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS[7]

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, porventura inexistentes no Restaurante e Lanchonete nas quantidades e qualidades necessárias, promovendo sua substituição quando necessário;

a) a qualidade dos móveis, equipamentos, utensílios e adornos/enfeites deverá ter relação direta com o padrão do estabelecimento (possuir qualidade e requinte), do cardápio e do sistema de distribuição;

b) instalar e manter os moveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento;

c) instalar e manter equipamentos e máquinas que visam a racionalização/economia no consumo de energia;

d) equipamentos, móveis ou utensílios em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento;

e) será facultado à Fiscalização da UFMG a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

9.2. Manter móveis, equipamentos, vasilhames e utensílios em quantidades compatíveis com a demanda (cardápio e número de refeições e lanches), não podendo ser subdimensionados, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada reutilização de qualquer produto descartável, como potes, copos, espátulas, etc.

a) mesmo que a Contratante forneça móveis, equipamentos, vasilhames, utensílios e etc., se estes não forem suficientes para suprir a demanda ou não estiverem em perfeitas condições de uso a Contratada deverá complementar e/ou substituir a fim de atender a este **subitem;**

b) quanto ao liquidificador, deve-se ter equipamentos distintos para: temperos; preparações diversas (liquefazer feijão, legumes, molhos para as saladas etc.); sucos e outros, a fim de não transmitir odor e sabor diversos à preparação.

9.3. Adquirir e instalar máquina de lavar louça para a higienização e secagem dos utensílios usados na alimentação, na qual a temperatura de lavagem e secagem seja mantida em temperatura acima de 80°C. Assegurando a completa eliminação de germes, bactérias, gorduras e demais resíduos.

a) em casos excepcionais, a aquisição e instalação do equipamento deverá ser precedida de elaboração de projeto técnico, devidamente analisado pela Contratante e com aprovação prévia e por escrito do setor técnico do Departamento de Planejamento e Projetos - DPFP/UFMG.

[7] Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto

9.4. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequando estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

a) não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.

9.5. Os equipamentos, móveis e utensílios danificados devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.

9.6. Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, altura apropriada (em torno de 25 cm de altura), em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.

9.7. Proibir, no Restaurante e Lanchonete, a utilização de utensílios, não descartáveis, em madeira ou qualquer tipo de material que transmita substâncias tóxicas, retenha odores, sabores e/ou não permita a perfeita higienização, podendo a Fiscalização da UFMG recusar aqueles que não se adequarem às especificações.

9.8. Proibir, no Restaurante e/ou Lanchonete, a utilização de caixas em papelão, madeira e outros materiais, vindos dos fornecedores/distribuidores, a fim de evitar que possíveis sujidades sejam carregadas para dentro do estabelecimento, além de evitar, também, a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas;

a) as caixas de madeira devem ser devolvidas ao fornecedor imediatamente após o recebimento da mercadoria, como prática, também, de Sustentabilidade Ambiental **(subitem 4.13)**;

b) as caixas de papelão devem ser substituídas, e descartadas, imediatamente após o recebimento da mercadoria;

c) os sacos plásticos ou de nylon devem ser substituídos por recipientes próprios (monoblocos plásticos vazados).

9.9. Adquirir e manter, em todas as áreas do Restaurante e Lanchonete, recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes) com tampas móveis acionadas por pedal, específicas para cada tipo de resíduo, devidamente identificadas e íntegras.

9.10. Adquirir contenedores e/ou freezers (exclusivos para resíduos orgânicos) específicos para cada tipo de resíduo, com capacidades suficientes, devidamente identificados e íntegros.

9.11. Adquirir, se solicitado, e manter no Restaurante e Lanchonete, caixa de sugestões, dimensões: 20cm x 20cm x 20cm, confeccionada em acrílico 03 mm, cor azul escuro, com suporte para papel e caneta, com possibilidade de afixação em parede ou sobre mesa e com dispositivo para fechar com cadeado, o qual será fornecido e controlado pela Fiscalização da UFMG, que será a única que poderá abrir para retirada do conteúdo.

9.12. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante.

9.13. Responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens a ela disponibilizados, primando pela manutenção preventiva e corretiva dos móveis, equipamentos e utensílios, devendo mantê-los em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo, para isso:

a) providenciar a manutenção preventiva dos equipamentos e/ou móveis e/ou utensílios de propriedade da Contratante;

b) comunicar por escrito à Contratante qualquer dano ou avaria aos bens, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

c) providenciar, imediatamente, o reparo dos bens (manutenção corretiva) ou mesmo a substituição por outro novo da mesma marca e qualidade, em caso de danos, avarias, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

9.14. A Contratada deverá submeter todos os equipamentos à manutenção corretiva **inicial** e sempre que necessário, e preventiva a cada 6 (seis) meses, feita por empresa especializada, sem ônus para a Contratante;

a) comprovar, à Fiscalização da UFMG, cada manutenção realizada por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura de serviços realizados;

b) a Nota Fiscal/Fatura deverá constar a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico ou Departamento de Química ou Escola de Enfermagem ou Escola de Música ou Instituto de Ciências Exatas ou Unidade Administrativa III).

9.15. Utilizar, obrigatoriamente, Nota de Movimentação de Material, assinada previamente pela Contratada e pela Unidade/Órgão, sempre que os bens patrimoniais disponibilizados pela Contratante sejam movimentados para outro local.

9.16. Restituir, em até 15 (quinze) dias úteis antes do término do Contrato, os bens que estiverem em quantidades e condições inferiores aos entregues pela Contratante no início da vigência do Contrato, e promover, neste mesmo prazo, o conserto de móveis, equipamentos, utensílios e instalações que estiverem danificados, colocando-os em plenas condições de uso. Para avaliação dos bens, serão tomados como referência a quantidade, a marca e a qualidade/padrão dos materiais/equipamentos entregues no início do Contrato;

a) se a reposição não for efetuada dentro do prazo estipulado acima, a UFMG fará a aquisição dos mesmos, utilizando os recursos oriundos da garantia prevista no Contrato.

9.17. Seguir, no caso de reposição e acréscimos de equipamentos, mobiliários, utensílios etc., os mesmos padrões, marcas, características físicas etc. dos anteriormente existentes. A

aquisição será comprovada à Fiscalização da UFMG, através de cópia da Nota Fiscal de compra.

9.18. Proceder à retirada, por sua conta, dos gêneros, moveis, equipamentos e utensílios de sua propriedade, após o término do Contrato, de acordo com o prazo que lhe for concedido pela Contratante, findo o qual a UFMG poderá promover a retirada como melhor lhe convier, debitando à Contratada as despesas decorrentes.

10. DA VISTORIA

10.1. 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, podendo sua realização ser comprovada por:

a) Atestado de Vistoria, modelo **Anexo VA**, assinado pelo servidor responsável; ou

b) Declaração, modelo **Anexo VB**, emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto, caso opte por não realiza-la, e de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

10.1.1. A vistoria será facultativa às licitantes interessadas neste Instrumento, porém, as responsabilidades e consequências em virtude da omissão na verificação das condições locais serão de inteira responsabilidade da Contratada em virtude da ocorrência de eventuais prejuízos futuros.

10.1.2. Caso opte pela vistoria:

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

b) o agendamento será de segunda a sexta-feira, no horário comercial, pelo e-mail **sfiscal@dsg.ufmg.br;**

c) a vistoria deverá ser realizada pelo representante legal da empresa, que esta entenda ser apto para avaliar as condições locais do cumprimento da obrigação, sob inteira responsabilidade da licitante;

d) para a realização da vistoria, a licitante, ou seu representante, deverá estar devidamente identificado, exibindo o documento de identidade e carta de autorização, se for o caso, demonstrando que tem legitimidade para representar a empresa.

10.1.3. O Atestado de Vistoria **ou** Declaração são obrigatórios, inclusive para a licitante que executa os serviços objeto deste Instrumento, caso esta tenha interesse em participar do certame e, também, para as suas antecessoras.

10.1.4. Será sempre suposto que a especificação é de inteiro conhecimento da Contratante que, além disso, conhece perfeitamente todas as instalações nas quais serão prestados os serviços, uma vez que procedeu à vistoria, executando cada levantamento necessário ao desenvolvimento de seu trabalho e da eventual necessidade de incorrer em despesas e reparos necessários, antes da formulação e apresentação de sua proposta, de modo a não ter incorrido em omissões. Não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações face ao desconhecimento do serviço e de dificuldades técnicas não previstas, as quais jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de adequação de custos.

11. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. A execução dos serviços será iniciada na data estabelecida pela Contratante no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", a qual ocorrerá após a assinatura do Contrato.

12. DAS OBRIGAÇÕES E DIREITOS DA CONTRATANTE[8]

São obrigações e direitos da Contratante:

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, cabendo-lhe, dentre outras ações:

12.1.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

12.1.2. Solicitar a substituição de qualquer alimento ou bebida; material de limpeza; equipamento e utensílios que estejam fora das especificações contratadas e cujo uso considere prejudicial ou inadequado ao local ou à higiene, que não atendam às necessidades e ao **subitem 4.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental) ou ainda, que cause incômodo, prejudique a saúde das pessoas, ou que não esteja enquadrado nas exigências do Ministério da Saúde e ANVISA.

12.1.3. Impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo do alimento, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos, determinando a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade, que não permanecem em temperatura adequada ou que for considerado impróprio para o consumo.

12.1.4. Exigir, quando julgar necessária, a apresentação de laudos de análises bromatológicas, a fim de avaliar a qualidade nutritiva do alimento, podendo rejeitar fornecedores da Contratada.

[8] Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto

12.1.5. Solicitar o imediato afastamento ou substituição de qualquer empregado da Contratada, que não esteja apto ou saudável para o exercício de suas funções, que embarace ou dificulte a ação da Fiscalização ou cuja permanência seja considerada inconveniente.

12.1.6. Exercer, conforme **item 17** (Do Controle e Fiscalização da Execução), o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio ("Relatório de Inspeção" ou "Relatório de Visita de Fiscalização da UFMG", Ofício ou por meio eletrônico (inclusive e-mail)) ou comunicando por telefone, dependendo da emergencialidade ou necessidade, as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos para as providências cabíveis, conforme disposto nos **§§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993.**

12.2. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

12.3. **Quanto às instalações físicas:**

12.3.1. Expedir "Ordem de Início das Atividades" da área do Restaurante e Lanchonete, a qual se dará após a assinatura do Contrato, fixando neste documento o prazo máximo para início das atividades.

12.3.2. Para que seja expedida a Ordem de Início das Atividades, a Diretoria da Unidade/Órgão, e no caso da Unidade Administrativa III da Divisão de Serviços Comunitários-Disec/DLO, ou quem ela determinar, deverá emitir e assinar junto com a Contratada os Relatórios Fotográfico e Descritivo do espaço objeto da Concessão Remunerada de Uso informando as condições em que as instalações (físicas, elétricas e hidráulicas) foram disponibilizadas para a prestação dos serviços objeto deste Instrumento, os quais serão anexados ao Contrato.

12.3.3. Não realizar reformas nas instalações previamente ou posteriormente à contratação.

12.3.4. Disponibilizar rede elétrica na(s) potência(s) de:

a) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: até 26 KVA;

b) Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: até 25 KVA;

c) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: até 22 KVA;

d) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: até 20 KVA;

e) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: até 70 KVA;

f) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: até 15 KVA.

12.3.5. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

12.3.6. Disponibilizar instalações sanitárias e vestiários (não necessariamente de uso exclusivo e munidos de armários guarda-roupas), para que os empregados troquem de roupa, antes e após a jornada de trabalho.

12.3.7. A Diretoria da Unidade/Órgão, e no caso da Unidade Administrativa III da Divisão de Serviços Comunitários-Disec/DLO, entregará à Contratada, ao final do Contrato, cópia do Termo de Recebimento do Imóvel, mediante recibo, após realização de vistoria, desde que constado que o imóvel esteja limpo, desimpedido, com todos os débitos pagos e que esteja nas mesmas condições em que foi entregue à Contratada no início da contratação. Se for o caso, a UFMG receberá o imóvel, consignando no Termo de Recebimento as irregularidades constatadas. A simples entrega das chaves à Contratante, em juízo ou fora dele, não importará no fim das obrigações da Contratada.

12.4. **Quanto aos bens patrimoniais:**

12.4.1. Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: o Restaurante e Lanchonete não possuem móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da UFMG;

12.4.2. Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: a UFMG poderá conceder à Contratada, mediante assinatura (Unidade/Órgão e Contratada) da Nota de Movimentação Provisória, o direito ao uso dos móveis, equipamentos e utensílios existentes no Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química, conforme discriminado abaixo:

N° PATRIMONIAL	DESCRIÇÃO DO BEM	CONSERVAÇÃO DO BEM
s/n°	Coifa	Bom

a) no início e término da execução do Contrato, as partes, Contratada e Unidade/Órgão, conferirão as relações de bens patrimoniais, bem como as suas condições de uso, assinando, após a conferência, Termo de Verificação.

12.4.3. Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: o Restaurante e Lanchonete não possuem móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da UFMG;

12.4.4. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: a UFMG poderá conceder à Contratada, mediante assinatura (Unidade/Órgão e Contratada) da Nota de Movimentação Provisória, o direito ao uso dos móveis, equipamentos e utensílios existentes no Restaurante e Lanchonete da Escola de Música, conforme discriminado abaixo:

N° PATRIMONIAL	DESCRIÇÃO DO BEM	CONSERVAÇÃO DO BEM
00082263-2	Armário de aço 03 prateleiras e 02 portas	Bom
00214320-8	Exaustor p/ lanchonete em aço inox; marca Brasinox. Dims 100x71x50cm	Bom
00190307-1	Exaustor p/ lanchonete em aço inox; marca Brasinox. Dims 100x71x50cm	Bom

a) no início e término da execução do Contrato, as partes, Contratada e Unidade/Órgão, conferirão as relações de bens patrimoniais, bem como as suas condições de uso, assinando, após a conferência, Termo de Verificação.

12.4.5. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: a UFMG poderá conceder à Contratada, mediante assinatura (Unidade/Órgão e Contratada) da Nota de Movimentação Provisória, o direito ao uso dos móveis, equipamentos e utensílios existentes no Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas, conforme discriminado abaixo:

N° PATRIMONIAL	DESCRIÇÃO DO BEM	CONSERVAÇÃO DO BEM
1982006186-7	Balcão Frigorífico com motor 3 gavetas	Bom
1997001261-0	Balcão Frigorífico em aço inox	Bom
94710-5	Mesa para funcionários com três gavetas	Bom

a) no início e término da execução do Contrato, as partes, Contratada e Unidade/Órgão, conferirão as relações de bens patrimoniais, bem como as suas condições de uso, assinando, após a conferência, Termo de Verificação.

12.4.6. Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: a UFMG poderá conceder à Contratada, mediante assinatura (Unidade/Órgão e Contratada) da Nota de Movimentação Provisória, o direito ao uso dos móveis, equipamentos e utensílios existentes no Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III, conforme discriminado abaixo:

N° PATRIMONIAL	DESCRIÇÃO DO BEM	CONSERVAÇÃO DO BEM
00077266-6	Balcão de Aço - Marca Rego para Post-Mix com portas de correr roldanas de nylon. DIMS 190x83x60 cm	Bom
00077267-4	Balcão Frigorífico – Marca Fer Modelo com portas. DIMS 300x625x83 cm	Bom
De 01047252-5 a 01047262-2 / 01047264-9 / 01047265-7 / De 01047267-3 a 01047272-1 / 01047274-6 / De 01047276-2 a 01047280-1 / 01047282-7 / 01047283-5 (27 unidades)	Cadeira fixa estrutura metalon tubular, com assento madeira revest. Melaminico cor preta e encosto gradeado	Bom
00037723-6	Cofre de Aço. DIMS 80x40x33 cm	Bom
00077268-2	Estufa – Marca Rego, tipo vitrine para salgados. DIMS 122x60x150 cm	Bom
00098046-3	Exaustor – Marca Recil	Bom
De 01047244-4 a 01047247-9 01047250-9 01047251-7	Mesa – Metalforma – estrutura metalon tubular, tampo madeira redonda revest. Melaminico cor	Bom

(06 unidades)	preta, para refeitório. DIMS. 0,74x0,78	
00077269-1	Vitrina – Marca Rego, tipo refrigeradora para doces e tortas. DIMS 122x60x110 cm	Bom

a) no início e término da execução do Contrato, as partes, Contratada e Unidade/Órgão, conferirão as relações de bens patrimoniais, bem como as suas condições de uso, assinando, após a conferência, Termo de Verificação.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA[9]

Além do disposto neste Instrumento, constitui obrigações e responsabilidades da Contratada:

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Instrumento e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Instrumento e em sua proposta.

13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Fiscalização da UFMG, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

13.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os **art's 14 e 17 a 27 da Lei nº 8.078, de 11/09/1990** (Código de Defesa do Consumidor), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, o valor correspondente aos danos sofridos.

13.4. Os empregados deverão possuir Carteira de Trabalho e Previdência Social assinada ou outro documento de vínculo, na forma da lei, fornecido por órgão competente e condizente com a função que desempenhem.

13.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas, determinações em vigor e o estabelecido no **subitem 4.4** (Quanto aos empregados).

13.6. Relatar à Fiscalização da UFMG toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

13.7. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.8. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.

13.9. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente

[9] Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto e conforme faculta a IN 05/2017.

em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do **§ 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993**.

13.10. Adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental nos termos do **subitem 4.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental).

13.11. Atender com presteza, na forma e nos prazos estipulados, as solicitações da Fiscalização da UFMG que se relacionem com o objeto deste Instrumento.

13.12. Permitir a qualquer funcionário ou empregado que receba e protocole documentos como representante da Contratada. Receba intimação extrajudicial de aplicação de penalidade, decisão de aplicação de penalidade e demais notificações expedidas pela Contratante. Havendo recusa do funcionário em receber a notificação, a UFMG certificará o fato circunstanciado com 2(duas) testemunhas e considerará como válida a notificação.

13.13. Criar condições favoráveis ao bom andamento da relação contratual, não constrangendo e não oferecendo obstáculos à Fiscalização da UFMG durante a realização de suas atividades.

13.14. Permitir e organizar a visitação dos usuários à área de produção do Restaurante e Lanchonete.

13.15. Tratar toda a Comunidade Universitária com presteza e urbanidade, no que diz respeito às solicitações que se relacionem com o objeto deste Instrumento, atendendo aos clientes com respeito, polidez, satisfação e rapidez.

13.16. Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento do Restaurante e Lanchonete estabelecido no Contrato.

13.17. Fornecer sempre que solicitado pela Fiscalização da UFMG, amostras dos alimentos comercializados pela Contratada para a realização de testes a fim de avaliar as seguintes propriedades organolépticas:

a) discriminatórios (diferenças entre marcas);

b) afetivos (aceitação e preferência);

c) descritivos (qualificam e quantificam os atributos sensoriais);

d) qualidade (obter o grau de proximidade da amostra teste com o padrão);

e) as características sensoriais a serem analisadas são: aparência, coloração, textura, consistência e sabor.

13.18. Entregar relatório com a quantidade de refeições e lanches servidos, caso a Contratante o solicite.

13.19. Promover campanhas educativas no Restaurante e Lanchonete, previamente aprovadas pela Fiscalização da UFMG, sendo que estas campanhas deverão ser direcionadas para

temas sobre educação alimentar e correlatos, tais como: saúde, higiene, desperdícios etc., utilizando-se de informativos e outros recursos.

13.20. Operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Estado.

13.21. Fornecer, independentemente da modalidade utilizada para pagamento, cupom fiscal a todos os usuários.

13.22. Disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender aos usuários.

13.23. Instalar máquina(s) própria(s) para recebimento de cartões de crédito e débito:

a) no mínimo 02 (duas) bandeiras distintas deverão ser aceitas pela Contratada;

b) as bandeiras deverão ser escolhidas considerando o alto índice de aceitação no mercado;

c) a instalação da (s) máquina(s) e seu efetivo funcionamento deverão ocorrer no período máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data de início das atividades.

13.24. Cumprir orientações, procedimentos, normas e rotinas pertinentes, não previstas neste Instrumento, mas que forem necessárias ser adotadas em situações de surtos, epidemias, agentes emergentes ou catástrofes.

13.25. Arcar com as despesas relativas à uniformes, alimentação, transporte e assistência médica de pronto-socorro dos seus empregados, bem como por indenizações decorrentes de acidentes de trabalho envolvendo seus empregados, respondendo ainda por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuidando de mantê-los rigorosam

Junho	R$ 5.372,87	100%
Julho	R$ 2.686,43	50%
Agosto	R$ 5.372,87	100%
Setembro	R$ 5.372,87	100%
Outubro	R$ 5.372,87	100%
Novembro	R$ 5.372,87	100%
Dezembro	R$ 2.686,43	50%

14.2.2.4 Restaurante e Lanchonete da Escola de Música:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	**Valor devido (R$)**	**Percentual devido**
Janeiro	R$ 1.755,39	50%
Fevereiro	R$ 1.755,39	50%
Março	R$ 3.510,78	100%
Abril	R$ 3.510,78	100%
Maio	R$ 3.510,78	100%
Junho	R$ 3.510,78	100%
Julho	R$ 1.755,39	50%
Agosto	R$ 3.510,78	100%
Setembro	R$ 3.510,78	100%
Outubro	R$ 3.510,78	100%
Novembro	R$ 3.510,78	100%
Dezembro	R$ 1.755,39	50%

14.2.2.5 Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	**Valor devido (R$)**	**Percentual devido**
Janeiro	R$ 7.442,84	50%
Fevereiro	R$ 7.442,84	50%
Março	R$ 14.885,68	100%
Abril	R$ 14.885,68	100%
Maio	R$ 14.885,68	100%
Junho	R$ 14.885,68	100%
Julho	R$ 7.442,84	50%
Agosto	R$ 14.885,68	100%
Setembro	R$ 14.885,68	100%
Outubro	R$ 14.885,68	100%
Novembro	R$ 14.885,68	100%
Dezembro	R$ 7.442,84	50%

14.2.2.6 Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	**Valor devido (R$)**	**Percentual devido**
Janeiro	R$ 732,67	50%
Fevereiro	R$ 732,67	50%
Março	R$ 1.465,35	100%

Abril	R$ 1.465,35	100%
Maio	R$ 1.465,35	100%
Junho	R$ 1.465,35	100%
Julho	R$ 732,67	50%
Agosto	R$ 1.465,35	100%
Setembro	R$ 1.465,35	100%
Outubro	R$ 1.465,35	100%
Novembro	R$ 1.465,35	100%
Dezembro	R$ 732,67	50%

14.2.3. Em situações excepcionais, nas quais a Contratante venha, por motivos não previstos neste Instrumento e com justificativa expressa, impedir o funcionamento do Restaurante e Lanchonete, a Contratada ficará isenta do pagamento da Concessão Remunerada de Uso proporcionalmente (dias e valores) ao período em que o estabelecimento necessitar ficar sem funcionar.

14.2.4. Em situações em que a Contratada necessite realizar manutenções corretivas no imóvel, em caso de danos, avarias, inutilização ou fragmentação e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas, e que seja necessário o fechamento do estabelecimento, por se tratar de obrigação contratual, o período em que o estabelecimento permanecer fechado não será motivo para abatimento no pagamento da Concessão Remunerada de Uso.

14.2.5. Com o objetivo de incentivar a qualidade dos serviços prestados e dos produtos preparados e fornecidos pelo Restaurante e Lanchonete haverá a concessão de bônus na forma de desconto na mensalidade, conforme a seguir:

a) Método: avaliação (Pesquisa de Satisfação) pela Comunidade Universitária por meio de aplicativo em dispositivos móveis;

b) a coleta de dados para a Pesquisa de Satisfação com a qualidade dos serviços prestados e dos produtos preparados e fornecidos pelo estabelecimento pela Comunidade Universitária da UFMG se dará por meio de questionário disponibilizado por aplicativo acessado pela senha do "MINHA UFMG";

c) cada item da avaliação poderá receber o valor de 0 a 5 pontos. O índice de aprovação do estabelecimento por um usuário será calculado como o razão entre a soma dos pontos alcançados em cada item e o valor máximo de pontos possíveis em todos os itens multiplicado por 100, arredondado e expresso até a casa das unidades;

d) o índice de aprovação do estabelecimento será calculado como a média das avaliações recebidas no período;

e) o bônus somente será concedido se no mês da avaliação o número de irregularidades apontadas pela Fiscalização Técnica do DLO for menor ou igual a 4 (quatro);

f) o bônus, em forma de desconto no valor da mensalidade, como forma de incentivo à qualidade dos serviços prestados, será calculado como se segue (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 26** – Do Reajuste):

f.1) a Contratada fará jus ao desconto de 5% (cinco por cento) do valor da mensalidade se atender a **alínea "e"** e obtiver como resultado da avaliação de que trata a **alínea "b"** índice de aprovação maior ou igual a 70% (setenta por cento) e menor ou igual a 85% (oitenta e cinco por cento);

f.2) a Contratada fará jus ao desconto de 10% do valor da mensalidade se atender a **alínea "e"** e obtiver como resultado da avaliação de que trata a **alínea "b"** índice de aprovação maior do que 85% (oitenta e cinco por cento);

f.2.1) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 26** – Do Reajuste):

N° de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R$) (observado a **alínea f.5**)
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se ≥ 70% ≤ 85%	5%	95%	R$ 4.272,12
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se > 85%	10%	90%	R$ 4.047,27

f.2.2) Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 26** – Do Reajuste):

N° de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R$) (observado a **alínea f.5**)
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se ≥ 70% ≤ 85%	5%	95%	R$ 3.283,09
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se > 85%	10%	90%	R$ 3.110,30

f.2.3) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 26** – Do Reajuste):

N° de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R$) (observado a **alínea f.5**)
≤ a 4	= (∑ dos pontos	5%	95%	R$ 5.104,22

	obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se ≥ 70% ≤ 85%			
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se > 85%	10%	90%	R$ 4.835,58

f.2.4) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 26** – Do Reajuste):

N° de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R$) (observado a **alínea f.5**)
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se ≥ 70% ≤ 85%	5%	95%	R$ 3.335,24
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se > 85%	10%	90%	R$ 3.159,70

f.2.5) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 26** – Do Reajuste):

N° de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R$) (observado a **alínea f.5**)
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se ≥ 70% ≤ 85%	5%	95%	R$ 14.141,39
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se > 85%	10%	90%	R$ 13.397,11

f.2.6) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 26** – Do Reajuste):

N° de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R$) (observado a **alínea f.5**)
≤ a 4	= (∑ dos pontos	5%	95%	R$ 1.392,08

	obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se ≥ 70% ≤ 85%			
≤ a 4	= (∑ dos pontos obtidos / pelo ∑ dos pontos possíveis) * 100. Se > 85%	10%	90%	R$ 1.318,81

f.3) o DLO informará à Contratada o resultado da sua avaliação e o resultado da análise da Fiscalização Técnica do DLO no mês subsequente ao da coleta de dados. O percentual referente ao bônus a que a Contratada fizer jus será deduzido da próxima mensalidade devida;

f.4) na última mensalidade, ao término do Contrato, a Guia de Recolhimento para a União – GRU será emitida e envidada para pagamento após a compilação dos dados na forma prevista nas **alíneas "e"** e **"f";**

f.5) não haverá concessão de bônus nos meses em que houver desconto referente ao período de férias escolares citados no **subitem 14.2.2; 14.2.3; 14.2.4.**

14.3. **Quanto às instalações físicas:**

14.3.1. Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: O consumo de energia elétrica será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/UFMG, por meio de leitura do medidor instalado pela UFMG e de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) a leitura do medidor será feita pelo DEMAI e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

b) o custo mensal será calculado pelo DEMAI, de acordo com o consumo e com base na tarifa vigente praticada pela Companhia Energética de Minas Gerais-CEMIG (a qual não é fixa, e sim reajustada anualmente de acordo com determinação da ANAEEL);

c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro do Colégio Técnico.

14.3.2. Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: O consumo de energia elétrica será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/UFMG, por meio de leitura do medidor instalado pela UFMG e de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) a leitura do medidor será feita pelo DEMAI e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

b) o custo mensal será calculado pelo DEMAI, de acordo com o consumo e com base na tarifa vigente praticada pela Companhia Energética de Minas Gerais-CEMIG (a qual não é fixa, e sim reajustada anualmente de acordo com determinação da ANAEEL);

c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro do Departamento de Química.

14.3.3. Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: o consumo de energia elétrica será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/Campus Saúde/UFMG, por meio de leitura do medidor de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) a leitura do medidor será feita pelo DEMAI/Campus Saúde e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

b) o custo mensal será calculado pelo DEMAI/Campus Saúde, de acordo com o consumo e com base na tarifa vigente praticada pela Companhia Energética de Minas Gerais-CEMIG (a qual não é fixa, e sim reajustada anualmente de acordo com determinação da ANAEEL);

c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro da Escola de Enfermagem.

14.3.4. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: O consumo de energia elétrica será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/UFMG, por meio de leitura do medidor instalado pela UFMG e de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) a leitura do medidor será feita pelo DEMAI e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

b) o custo mensal será calculado pelo DEMAI, de acordo com o consumo e com base na tarifa vigente praticada pela Companhia Energética de Minas Gerais-CEMIG (a qual não é fixa, e sim reajustada anualmente de acordo com determinação da ANAEEL);

c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro da Escola de Música.

14.3.5. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: não havendo medidor de energia elétrica, a Contratada pagará mensalmente à Contratante o valor de R$ 1.197,73 (hum mil, cento e noventa e sete reais e setenta e três centavos), que equivale ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem medidor de energia elétrica[12];

a) o referido valor poderá ser reajustado anualmente, com base ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem medidor de energia elétrica;

b) nas férias escolares haverá redução do referido valor. Sendo utilizada a seguinte tabela (a qual não será fixa e sim reajustada anualmente, conforme **alínea "a"**):

[12] Dados da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais – IPEAD/FACE/UFMG - Projeto: Proposição de metodologia e cálculo de valores de aluguéis de imóveis comerciais da UFMG – Outubro de 2018. (anexado aos autos dos Estudos Preliminares)

VALORES DA ENERGIA ELÉTRICA		
Meses	**Valor devido (R$)**	**Percentual devido**
Janeiro	R$ 598,86	50%
Fevereiro	R$ 598,86	50%
Março	R$ 1.197,73	100%
Abril	R$ 1.197,73	100%
Maio	R$ 1.197,73	100%
Junho	R$ 1.197,73	100%
Julho	R$ 598,86	50%
Agosto	R$ 1.197,73	100%
Setembro	R$ 1.197,73	100%
Outubro	R$ 1.197,73	100%
Novembro	R$ 1.197,73	100%
Dezembro	R$ 598,86	50%

c) a partir da instalação de medidor, de uso exclusivo da Contratada, o consumo de energia elétrica será apurado pelo DEMAI/UFMG, por meio de leitura do medidor;

c.1) a leitura do medidor será feita pelo DEMAI e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

c.2) o custo mensal será calculado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura – DEMAI/UFMG, de acordo com o consumo e com base na tarifa vigente praticada pela Companhia Energética de Minas Gerais-CEMIG (a qual não é fixa, e sim reajustada anualmente de acordo com determinação da ANAEEL);

d) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro do Instituto de Ciências Exatas.

14.3.6. Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: O consumo de energia elétrica será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/UFMG, por meio de leitura do medidor instalado pela UFMG e de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) a leitura do medidor será feita pelo DEMAI e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

b) o custo mensal será calculado pelo DEMAI, de acordo com o consumo e com base na tarifa vigente praticada pela Companhia Energética de Minas Gerais-CEMIG (a qual não é fixa, e sim reajustada anualmente de acordo com determinação da ANAEEL);

c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura – DEMAI/UFMG.

14.3.7. Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: o consumo de água será apurado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA, por meio de leitura do hidrômetro de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) o custo mensal será calculado pelo DGA, com base na tarifa média de Belo Horizonte (a qual não é fixa, e sim ajustada mensalmente), conforme estabelecido no "Convênio de

Implantação, Exploração e Administração de Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário", celebrado entre a UFMG e a COPASA;

b) a emissão da fatura relativa ao consumo de água da Contratada será realizada pelo Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

14.3.8. Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: não havendo hidrômetro, a Contratada pagará mensalmente à Contratante o valor de R$ 513,81 (quinhentos e treze reais e oitenta e um centavos), que equivale ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem hidrômetro[13];

a) o referido valor poderá ser reajustado anualmente, com base ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem hidrômetro;

b) nas férias escolares haverá redução do referido valor. Sendo utilizada a seguinte tabela (a qual não será fixa e sim reajustada anualmente, conforme **alínea "a"**):

VALORES DO CONSUMO DE ÁGUA		
Meses	**Valor devido (R$)**	**Percentual devido**
Janeiro	R$ 256,90	50%
Fevereiro	R$ 256,90	50%
Março	R$ 513,81	100%
Abril	R$ 513,81	100%
Maio	R$ 513,81	100%
Junho	R$ 513,81	100%
Julho	R$ 256,90	50%
Agosto	R$ 513,81	100%
Setembro	R$ 513,81	100%
Outubro	R$ 513,81	100%
Novembro	R$ 513,81	100%
Dezembro	R$ 256,90	50%

c) a partir da instalação de hidrômetro, de uso exclusivo da Contratada, o consumo de água será apurado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA, por meio de leitura do hidrômetro;

d) a emissão da fatura relativa ao consumo de água da Contratada será realizada pelo Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

14.3.9. Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: o consumo de água será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/Campus Saúde, por meio de leitura do hidrômetro de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) o custo mensal será calculado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG, com base na tarifa pública descrita na Tabela Tarifária COPASA da **Resolução ARSAE-MG 82/2016, de 12/04/2016**, e considerando os descontos aplicáveis ao

[13] Dados da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais – IPEAD/FACE/UFMG - Projeto: Proposição de metodologia e cálculo de valores de aluguéis de imóveis comerciais da UFMG – Outubro de 2018. (anexado aos autos dos Estudos Preliminares)

Campus Saúde/UFMG (a qual não é fixa, e sim ajustada conforme índices definidos na referida Resolução);

b) a emissão da fatura relativa ao consumo de água da Contratada será realizada pelo Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

14.3.10. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: o consumo de água será apurado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA, por meio de leitura do hidrômetro de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

a) o custo mensal será calculado pelo DGA, com base na tarifa média de Belo Horizonte (a qual não é fixa, e sim ajustada mensalmente), conforme estabelecido no "Convênio de Implantação, Exploração e Administração de Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário", celebrado entre a UFMG e a COPASA;

b) a emissão da fatura relativa ao consumo de água da Contratada será realizada pelo Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

14.3.11. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: não havendo hidrômetro, a Contratada pagará mensalmente à Contratante o valor de R$ 1.807,22 (hum mil, oitocentos e sete reais e vinte e dois centavos), que equivale ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem hidrômetro[14];

a) o referido valor poderá ser reajustado anualmente, com base ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem hidrômetro;

b) nas férias escolares haverá redução do referido valor. Sendo utilizada a seguinte tabela (a qual não será fixa e sim reajustada anualmente, conforme alínea "a"):

VALORES DO CONSUMO DE ÁGUA		
Meses	**Valor devido (R$)**	**Percentual devido**
Janeiro	R$ 903,61	50%
Fevereiro	R$ 903,61	50%
Março	R$ 1.807,22	100%
Abril	R$ 1.807,22	100%
Maio	R$ 1.807,22	100%
Junho	R$ 1.807,22	100%
Julho	R$ 903,61	50%
Agosto	R$ 1.807,22	100%
Setembro	R$ 1.807,22	100%
Outubro	R$ 1.807,22	100%
Novembro	R$ 1.807,22	100%
Dezembro	R$ 903,61	50%

c) a partir da instalação de hidrômetro, de uso exclusivo da Contratada, o consumo de água será apurado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA, por meio de leitura do hidrômetro;

[14] Dados da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais – IPEAD/FACE/UFMG - Projeto: Proposição de metodologia e cálculo de valores de aluguéis de imóveis comerciais da UFMG – Outubro de 2018. (anexado aos autos dos Estudos Preliminares)

d) a emissão da fatura relativa ao consumo de água da Contratada será realizada pelo Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

14.3.12. Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: não havendo hidrômetro, a Contratada pagará mensalmente à Contratante o valor de R$ 451,86 (quatrocentos e cinquenta e um reais e oitenta e seis centavos), que equivale ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem hidrômetro[15];

a) o referido valor poderá ser reajustado anualmente, com base ao valor médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem hidrômetro;

b) nas férias escolares haverá redução do referido valor. Sendo utilizada a seguinte tabela (a qual não será fixa e sim reajustada anualmente, conforme **alínea "a"**):

VALORES DO CONSUMO DE ÁGUA		
Meses	**Valor devido (R$)**	**Percentual devido**
Janeiro	R$ 225,93	50%
Fevereiro	R$ 225,93	50%
Março	R$ 451,86	100%
Abril	R$ 451,86	100%
Maio	R$ 451,86	100%
Junho	R$ 451,86	100%
Julho	R$ 225,93	50%
Agosto	R$ 451,86	100%
Setembro	R$ 451,86	100%
Outubro	R$ 451,86	100%
Novembro	R$ 451,86	100%
Dezembro	R$ 225,93	50%

c) a partir da instalação de hidrômetro, de uso exclusivo da Contratada, o consumo de água será apurado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA, por meio de leitura do hidrômetro;

d) a emissão da fatura relativa ao consumo de água da Contratada será realizada pelo Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

14.3.13. Responsabilizar-se pelo pagamento do IPTU, se tal tributo vier a ser imputado à área do Restaurante e Lanchonete pela Prefeitura de Belo Horizonte. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante, caso a guia de cobrança venha nominal a esta.

14.3.14. Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico e Departamento de Química: responsabilizar-se pelo pagamento da taxa e/ou despesa ou pela contratação própria do serviço de coleta, transporte, tratamento e destinação final dos **resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos** gerados no Restaurante e Lanchonete, se tal tributo e/ou custo vier a ser imputado à Contratada. O manejo dos resíduos (redução de produção de resíduos sólidos, segregação, destinação adequada) deverá seguir as

[15] Dados da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais – IPEAD/FACE/UFMG - Projeto: Proposição de metodologia e cálculo de valores de aluguéis de imóveis comerciais da UFMG – Outubro de 2018. (anexado aos autos dos Estudos Preliminares)

normas escritas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do Campus Pampulha, obedecendo uma das seguintes possibilidades:

a) mediante cálculo elaborado pela Contratante e oportunamente informado à Contratada. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante;

a.1) a aferição do quantitativo médio de resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos gerados nos Restaurantes e Lanchonetes instalados nas Unidades/Órgãos do Campus Pampulha da UFMG seguirá a metodologia indicada pela Superintendência de Limpeza Urbana (SLU) e **Decreto nº 12.165, de 15/09/2005,** da Prefeitura de Belo Horizonte, utilizados para orientar a elaboração do **PGRSE;**

a.2) a quantificação destes resíduos será feita com base no peso diário gerado pelo Restaurante e Lanchonete, durante, no mínimo, 7 (sete) dias consecutivos de funcionamento, em período definido pela UFMG, com objetivo de obter a média do peso de geração diária de resíduos no Restaurante e Lanchonete;

a.3) a quantificação destes resíduos será realizada pela equipe do Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG com a apuração do peso, em Kg, dos resíduos gerados por dia, por meio de balança própria do DGA. A pesagem será realizada em cada saco plástico contendo resíduos, no horário em que estes são recolhidos, antes de serem enviados, pela Contratada, para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;

a.4) a quantificação poderá ser acompanhada pela Contratada. Os pesos apurados serão lançados em planilha própria, no ato, para conferência e assinatura da Contratada e da UFMG;

a.5) o custo mensal será calculado pelo DGA, e será o peso médio diário de resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos, **alínea a.2**, gerados no Restaurante e Lanchonete e depositados no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão, multiplicado pelo preço do Kg do resíduo praticado pela empresa contratada pela UFMG (o qual não é fixo, e sim reajustado anualmente) e multiplicado pelo número de dias de funcionamento do Restaurante e Lanchonete no mês;

a.6) para o Restaurante e Lanchonete da Unidade/Órgão, localizada em Unidade/Órgão gerador de resíduos de serviços de saúde (RSS) ou que compartilha abrigo externo de resíduos com Unidade/Órgão que gera RSS, a responsável pela coleta e disposição final dos resíduos é a empresa contratada pela UFMG, enquanto o respectivo **Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde-PGRSS** não estiver considerado implantado pela Divisão de Licenciamento Ambiental/SLU;

a.7) atualmente o custo praticado por Kg é R$ 0,44 (quarenta e quatro centavos);

a.8) a empresa contratada pela UFMG será responsável pela coleta, transporte, tratamento e destinação final destes resíduos e deverá seguir as normas contidas no **PGRSS** da Unidade/Órgão e **PGRSE** do Campus Pampulha;

a.9) no período de férias, em que a Contratada seja autorizada a manter o Restaurante e Lanchonete fechada, deverá demonstrar por meio de Ofício emitido pela Diretoria da Unidade/Órgão, no qual esteja expresso o período (data de início e fim) autorizado para o não funcionamento do estabelecimento;

a.10) não haverá, no entanto, alteração do valor/peso médio diário em períodos de férias e/ou funcionamento reduzido;

a.11) a partir da viabilização do sistema de aferição individualizado por coleta pela UFMG, o valor a ser pago pela Contratada será calculado com base na medição real e não mais na média do peso de geração diária;

a.12) a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU relativa à taxa e/ou despesa com o recolhimento dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos da Contratada será realizada mensalmente pela Divisão de Finanças e Contratos/Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

b) mediante contrato direto firmado entre a Contratada e empresa que realize a coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos, desde que a empresa a ser contratada seja previamente autorizada, por Ofício, pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG e que a empresa siga as normas escritas contidas no **PGRSS** da Unidade/Órgão e **PGRSE** do Campus Pampulha;

b.1) no caso de descumprimento de qualquer norma contida no **PGRSS e PGRSE** por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta, a autorização para contratação será revogada, devendo a coleta dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos ser realizada pela empresa contratada pela UFMG, nos termos da **Alínea a**;

b.2) a destinação final dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização da UFMG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

b.3) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico ou do Departamento de Química).

c) ainda, o descumprimento de qualquer destas normas por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta poderá implicar nas penalidades previstas no **item 18** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.

14.3.15. Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: responsabilizar-se pelo pagamento da taxa e/ou despesa ou pela contratação própria do serviço de coleta, transporte, tratamento e destinação final dos **resíduos sólidos comuns (não**

recicláveis) e orgânicos gerados no Restaurante e Lanchonete. O manejo dos resíduos (redução de produção de resíduos sólidos, segregação, destinação adequada) deverá seguir as normas escritas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do Campus Saúde, obedecendo uma das seguintes possibilidades:

a) mediante cálculo elaborado pela Contratante e oportunamente informado à Contratada. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante;

a.1) a pesagem dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos, em Kg, será diária, por meio de balança própria, conforme horários definidos pela Administração do Campus Saúde e será realizada pelo representante do Setor de Resíduos do Campus Saúde e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

a.2) o custo mensal será calculado pelo Setor de Resíduos do Campus Saúde, de acordo com o peso (kg) destes resíduos gerados no Restaurante e Lanchonete e depositados no abrigo externo de resíduos do Campus Saúde, com base no custo, por Kg, vigente praticado pela empresa contratada pela UFMG (o qual não é fixo, e sim reajustado anualmente);

a.3) atualmente o custo praticado por Kg é R$ 0,44 (quarenta e quatro centavos);

a.4) a empresa contratada pela UFMG será responsável pela coleta, transporte, tratamento e destinação final destes resíduos e deverá seguir as normas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE** da Escola de Enfermagem;

a.5.) a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU relativa à taxa e/ou despesa com o recolhimento dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos da Contratada será realizada mensalmente pela Divisão de Finanças e Contratos/Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO;

b) mediante contrato direto firmado entre a Contratada e empresa que realize a coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos, desde que a empresa a ser contratada seja previamente autorizada, por Ofício, pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG e que a empresa siga as normas escritas contidas no **PGRSE** do Campus Saúde;

b.1) no caso de descumprimento de qualquer norma contida no **PGRSE** por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta, a autorização para contratação será revogada, devendo a coleta dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos ser realizada pela empresa contratada pela UFMG, nos termos da **Alínea "a"**;

b.2) a destinação final dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) e orgânicos deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização da UFMG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de

comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

b.3) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem).

c) ainda, o descumprimento de qualquer destas normas por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta poderá implicar nas penalidades previstas no **item 18** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.

14.3.16. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música; Instituto de Ciências Exatas e Unidade Administrativa III: responsabilizar-se pelo pagamento da taxa e/ou despesa referente à coleta, transporte, tratamento e destinação final dos **resíduos sólidos comuns (não recicláveis)** gerados no Restaurante e Lanchonete, se tal tributo e/ou custo vier a ser imputado à Contratada. O manejo dos resíduos (redução de produção de resíduos sólidos, segregação, destinação adequada) deverá seguir as normas escritas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do Campus Pampulha, obedecendo uma das seguintes possibilidades:

a) mediante cálculo elaborado pela Contratante e oportunamente informado à Contratada. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante;

a.1) a aferição do quantitativo médio de resíduos sólidos comuns (não recicláveis) gerados nos Restaurantes e Lanchonetes instalados nas Unidades/Órgãos do Campus Pampulha da UFMG seguirá a metodologia indicada pela Superintendência de Limpeza Urbana (SLU) e **Decreto nº 12.165, de 15/09/2005,** da Prefeitura de Belo Horizonte, utilizados para orientar a elaboração do **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE);**

a.2) a quantificação de resíduos será feita com base no volume diário gerado pelo Restaurante e Lanchonete, durante, no mínimo, 7 (sete) dias consecutivos de funcionamento, em período definido pela UFMG, com objetivo de obter a média do volume de geração diária de resíduos no Restaurante e Lanchonete;

a.3) a quantificação destes resíduos será realizada pela equipe do Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG com apuração do volume, em litros, dos resíduos gerados por dia. Para mensuração do volume de resíduos por saco plástico, será considerado o volume útil de 80% (descontando a amarração do saco plástico). A aferição será realizada em cada saco plástico contendo resíduos, no horário em que estes são recolhidos, antes de serem enviados, pela Contratada, para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;

a.4) a quantificação poderá ser acompanhada pela Contratada. Os volumes mensurados serão lançados em planilha própria, no ato, para conferência e assinatura da Contratada e da UFMG;

a.5) o custo mensal será calculado pelo DGA, e será o volume médio diário de resíduos sólidos comuns (não recicláveis), **alínea a.2**, gerados no Restaurante e Lanchonete

e depositado no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade/Órgão, multiplicado pelo preço do m^3 do resíduo praticado pela SLU (definido pelo **Decreto n^0 16.217, de 26/01/2016**, da Prefeitura de Belo Horizonte, reajustável quando for publicado novo Decreto que atualiza a Tabela de Preços Públicos de Serviços Extraordinários de Limpeza da SLU/PBH) e multiplicado pelo número de dias de funcionamento do Restaurante e Lanchonete no mês;

a.6) para o Restaurante e Lanchonete da Unidade/Órgão, localizada em Unidade/Órgão não gerador de resíduos de serviços de saúde (RSS) ou que não compartilha abrigo externo de resíduos com Unidade/Órgão que gera RSS, a responsável pela coleta e disposição final dos resíduos é a SLU/PBH;

a.7) atualmente o custo praticado por m^3 é R$ 28,73 (vinte e oito reais e setenta e três centavos);

a.8) não será permitido a Contratada a contratação de empresa para a coleta, transporte, tratamento e destinação final destes resíduos, visto que a SLU/PBH é a responsável pela prestação deste serviço e atende às exigências do licenciamento ambiental do Campus Pampulha da UFMG;

a.9) no período de férias, em que a Contratada seja autorizada a manter o Restaurante e Lanchonete fechada, deverá demonstrar por meio de Ofício emitido pela Diretoria da Unidade/Órgão, e no caso da Unidade Administrativa III pelas Diretorias dos Órgãos/Departamentos da Unidade, no qual esteja expresso o período (data de início e fim) autorizado para o não funcionamento do estabelecimento;

a.10) não haverá, o entanto, alteração do valor/volume médio diário em períodos de férias e/ou funcionamento reduzido;

a.11) a partir da viabilização do sistema de aferição individualizado por coleta pela UFMG, o valor a ser pago pela Contratada será calculado com base na medição real e não mais na média do volume de geração diária;

a.12) a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU relativa à taxa e/ou despesa com o recolhimento dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) da Contratada será realizada mensalmente pela Divisão de Finanças e Contratos/Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO;

a.13) o descumprimento de qualquer destas normas por parte da Contratada poderá implicar nas penalidades previstas no **item 18** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.

14.3.17. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música; Instituto de Ciências Exatas e Unidade Administrativa III: responsabilizar-se pela contratação própria do serviço de coleta, transporte, tratamento e destinação final dos **resíduos sólidos exclusivamente orgânicos** gerados no Restaurante e Lanchonete, se tal tributo e/ou custo vier a ser imputado à Contratada. O manejo dos resíduos (redução de produção de resíduos sólidos, segregação, destinação adequada) deverá seguir as normas escritas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do Campus Pampulha, obedecendo uma das seguintes possibilidades:

a) mediante contrato direto firmado entre a Contratada e empresa que realize a coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos orgânicos. A empresa a ser contratada deverá ser previamente autorizada, por Ofício, pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG e a empresa deverá seguir as normas escritas contidas no **PGRSE** do Campus Pampulha;

b) a destinação final dos resíduos sólidos orgânicos deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização da UFMG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

b.1) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escola de Música ou Instituto de Ciências Exatas ou Unidade Administrativa III).

c) o descumprimento de qualquer destas normas por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta poderá implicar nas penalidades previstas no **item 18** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.

14.3.18. Qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma do Restaurante e Lanchonete somente poderá ser realizada mediante elaboração de projetos técnicos, devidamente analisados pela Contratante e com aprovação prévia e por escrito do setor técnico do Departamento de Planejamento e Projetos - DPP/UFMG. As despesas com tais obras e/ou serviços correrão por conta e responsabilidade da Contratada, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção;

14.3.19. Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma do Restaurante e/ou Lanchonete somente poderá ser realizada mediante elaboração de projetos técnicos, devidamente analisados pela Contratante e com aprovação prévia e por escrito da Chefia do Departamento de Química e do setor técnico do Departamento de Planejamento e Projetos - DPP/UFMG. As despesas com tais obras e/ou serviços (material e mão-de-obra) correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

14.3.20. Toda e qualquer obra no Restaurante e Lanchonete, mesmo a título de benfeitoria, e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis, necessárias, voluptuárias) serão incorporadas ao patrimônio da UFMG, entretanto, se a Universidade entender conveniente, as benfeitorias eventualmente realizadas deverão ser desfeitas, mesmo que autorizadas pela UFMG, devendo, assim, a área disponibilizada para o Restaurante e Lanchonete ser devolvida pela Contratada nas mesmas condições em que foi entregue

14.3.21. Instalar, às suas expensas, na área externa do Restaurante e Lanchonete, ou seja, em espaço diferenciado daquele onde é feito o atendimento ao usuário (balcão de atendimento), estrutura que possibilite o funcionamento do caixa. Tal estrutura visa garantir o cumprimento do **subitem 4.8** (Quanto à higiene pessoal);

a) a quantidade de caixas deverá ter relação direta com o número de refeições e lanches, servidos nos horários de maior movimento do estabelecimento, não podendo ser subdimensionados. As caixas registradoras deverão emitir cupom fiscal.

14.3.22. A Contratada responsabilizar-se-á pela guarda e conservação do imóvel e das redes de instalações externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) do Restaurante e Lanchonete, primando pela manutenção das dependências e instalações, mantendo-os em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

a) manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes no Restaurante e Lanchonete;

b) instalar suportes em aço inox, sob os equipamentos emitentes de calor (cafeteira, estufa, forno e outros), se apoiados sobre as bancadas de ardósia, a fim de garantir sua integridade, uma vez que este material (ardósia) não suporta contato com equipamentos de alta temperatura, pois causam sua ruptura e quebra;

b.1) equipamentos de grande porte (como chapas, fornos elétricos e outros) não poderão ser apoiados sobre as bancadas, devendo ser apoiados em base própria.

c) comunicar por escrito à UFMG qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

d) providenciar, imediatamente, o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias, inutilização ou fragmentação e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

14.3.23. Todas as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e/ou estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

14.3.24. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimento, inclusive sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

14.3.25. Toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do Restaurante e Lanchonete será de responsabilidade da Contratada, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

14.3.26. Acréscimos de cargas elétricas para redes de instalação deverão ser devidamente analisados pela Contratante e obter aprovação prévia e por escrito do setor técnico do Departamento de Planejamento e Projetos - DPP/UFMG, sendo que deverá ser enviada uma cópia ao Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.

14.3.27. Providenciar junto aos órgãos competentes as licenças necessárias para o funcionamento das atividades Objeto do Contrato: recolher todos os impostos, taxas, contribuições e demais tributos que vierem a incidir sobre o imóvel em decorrência das atividades realizadas durante toda a vigência do prazo contratual.

14.3.28. Considerar os investimentos necessários como: aquisição de utensílios, equipamentos, treinamentos e demais custos inerentes ao bom funcionamento do estabelecimento e, consequentemente, cumprimento contratual.

14.3.29. Entregar, ao término do Contrato, as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação, inclusive pintura do estabelecimento e, no mínimo, conforme Relatórios Fotográfico e Descritivo anexo ao Contrato.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. É vedado à Contratada subcontratar, no todo ou em parte, os serviços Objeto deste Instrumento.

16. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que:

16.1.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

16.1.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;

16.1.3. Não haja prejuízo à execução do Objeto pactuado;

16.1.4. Haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

17. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

17.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos **arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993**, e do **art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997**.

17.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

17.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Instrumento.

17.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no **item 6** (Da Metodologia de Avaliação da Execução dos Serviços), bem como:

a) os resultados alcançados em relação à Contratada, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

b) os recursos humanos empregados em função da quantidade, função e da formação profissional exigidas;

c) a qualidade e a quantidade dos recursos materiais utilizados;

d) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

e) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e

f) a satisfação do público usuário.

17.5. A Fiscalização Técnica do contrato será exercida por meio da Divisão de Serviços Comunitários-DISEC do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO da UFMG ou por prepostos designados na forma do **Art. 67 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 07/07/1997**, avaliará constantemente a execução do Objeto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo ser aplicadas as sanções administrativas cabíveis, considerando o grau de relevância e nos termos do **item 18** (Das Sanções Administrativas), sempre que a Contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

17.5.1. A Fiscalização Técnica poderá ser assistida e composta por nutricionistas do Departamento de Nutrição/Escola de Enfermagem da UFMG.

17.5.2. Durante a execução do Objeto, o Fiscal Técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

17.5.3. O Fiscal Técnico deverá apresentar ao Preposto da Contratada a avaliação da execução do Objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

17.5.4. O Preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

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

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

17.5.7. O Fiscal Técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

17.5.8. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada de acordo com o estabelecido neste Instrumento.

17.5.9. O Fiscal Técnico deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos **§§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993**.

17.6. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará, também, a aplicação de sanções administrativas, previstas no **item 18** (Das Sanções Administrativas), e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos **artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993**.

17.7. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

17.7.1. A Fiscalização Patrimonial (física e bens):

a) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico, Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química, Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem, Restaurante e Lanchonete da Escola de Música e Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: será feita pela Seção de Serviços Gerais da Unidade/Órgão no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;

b) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: será feita pela Divisão de Serviços Comunitários-Disec/DLO, ou por quem a Diretoria determinar.

17.7.2. A Fiscalização do pagamento de encargos financeiros será conforme a seguir:

a) aluguel, água/esgoto, resíduos: será feita pelo Setor Financeiro do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO;

b) energia elétrica:

b.1) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico, Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química, Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem, Restaurante e Lanchonete da Escola de Música, Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas e Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: será feita pelo Setor Financeiro da Unidade/Órgão, no qual o estabelecimento está instalado;

c) telefone:

c.1) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico, Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química, Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem, Restaurante e Lanchonete da Escola de Música, Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas e Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa

III: será feita pela Diretoria da Unidade/Órgão, no qual o estabelecimento está instalado, ou por quem ela determinar.

17.8. A fiscalização de que trata este **item** não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o **art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993**.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS[16]

18.1 Comete infração administrativa nos termos da **Lei nº 8.666, de 1993** e da **Lei nº 10.520, de 2002**, a Contratada que:

18.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

18.1.2. Ensejar o retardamento da execução do Objeto.

18.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato.

18.1.4. Comportar-se de modo inidôneo.

18.1.5. Cometer fraude fiscal.

18.2. Pela inexecução total ou parcial do Objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

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

18.2.2. Multa de:

a) 10% (dez por cento) do valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 30(trinta) meses), em caso de não iniciar as atividades no prazo estabelecido pela UFMG, caso o atraso se dê por até 15 dias;

b) a partir do décimo sexto dia, para cada dia de atraso, será acrescido à multa prevista no **item anterior** a multa pro rata die;

c) 20% (vinte por cento) sobre o valor total do Contrato (valor mensal multiplicado por 30(trinta) meses) e será considerado como inexecução total do Contrato, com a consequente rescisão contratual, se em até 30 (trinta) dias as atividades não tiverem sido iniciadas. As multas serão cumulativas;

[16] Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto e conforme faculta a IN 05/2017.

d) 5% (cinco por cento) a 50% (cinquenta por cento) sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso, conforme detalhamento constante das **Tabelas 1 e 2** constantes no **Anexo VI**[17] (Graus, Correspondências e Infrações);

e) 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 30(trinta) meses) por dia de atraso na apresentação da garantia prevista no **item 19** (Da Garantia de Execução), seja para reforço ou por ocasião de prorrogação, observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Contratante a promover a rescisão do contrato;

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

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

18.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

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

18.3. As sanções previstas nos **subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5** poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multas.

18.4. Também ficam sujeitas às penalidades dos **subitens 18.2.3 e 18.2.5**, nos termos do **art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993**, as empresas ou profissionais que:

18.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

18.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

18.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

[17] Anexo específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades e complexidade de infrações/indicadores elencados.

18.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores.

18.8. A aplicação de uma das penalidades previstas não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

18.9. Reiterados descumprimentos das cláusulas contratuais ensejarão na rescisão contratual.

18.10. Multa, sobre o valor da Concessão Remunerada de Uso, em caso de rescisão contratual por qualquer das partes, nos percentuais abaixo, os quais incidirão sobre a soma dos meses que não serão cumpridos até o limite dos 30 (trinta) meses contratuais:

18.10.1. Entre o 1° e o 10° mês: 30% (trinta por cento).

18.10.2. Entre o 11° e o 20° mês: 20% (vinte por cento).

18.10.3. Entre o 21° e 28° mês: 10% (dez por cento).

18.11. Cada uma das multas se submete às seguintes disposições:

18.11.1. Durante a execução contratual, o valor da multa deverá ser depositado na conta da Contratante, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pela Contratante.

18.11.2. Quando aplicada no último mês de vigência do Contrato, será descontada da garantia, se prestada mediante caução em dinheiro.

18.11.3. Se a garantia não abranger o valor da multa, a diferença da multa deverá ser depositada, pela Contratada, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, na conta da Contratante, mediante Guia de Recolhimento para a União - GRU a ser fornecida pela Contratante.

18.11.4. Se a garantia for efetivada em outras modalidades, o valor da multa deverá ser depositado, na conta da Contratante, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pela Contratante.

19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

19.1. A Contratada, conforme disposto no **art. 56 da Lei nº 8.666 de 1993,** deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia correspondente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, podendo optar por:

19.1.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública.

19.1.2. Seguro-garantia. ou

19.1.3. Fiança bancária.

19.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa prevista na **alínea "e" do subitem 18.2.2** (Das Sanções Administrativas).

19.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os **incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993**.

19.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual.

19.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

19.5.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do Objeto do Contrato.

19.5.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato.

19.5.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada.

19.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no **subitem anterior**, observada a legislação que rege a matéria.

19.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

19.8. O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.

19.9. No caso de alteração do valor do Contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

19.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data em que for notificada pela UFMG por meio de Ofício entregue mediante recibo.

19.11. Será considerada extinta a garantia:

19.11.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do Contrato.

19.11.2. No prazo de 90 dias após o término da vigência do Contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação.

19.12. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO[18]

20.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do **Art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993**, bem como **do ANEXO X da IN nº 05, de 2017**.

20.2. A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, de acordo com o que preceitua o **§ 1° do Art. 65 da Lei nº 8.666/93**.

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

20.4. É vedado promover modificação no Contrato sem prévio procedimento por aditamento ou apostilamento contratual.

21. DA FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR[19]

21.1. Conforme o **Parágrafo 1° do Art. 2º do Decreto n° 5.450/2005**, o **Art. 1° da Lei 10.520/2002** e a **Instrução Normativa n° 05/2017**, os serviços do presente Termo de Referência, dada as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns, sendo definidos como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo ato convocatório, por meio de especificações usuais do mercado, não acarretando prejuízos à qualidade dos serviços e, tampouco, ao interesse público.

21.2. Os serviços Objeto do presente Termo de Referência caracterizam-se como contínuos[20] e legitimam a possibilidade de prorrogação com fundamento no **inciso II do Art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93**, visto que, pela sua essencialidade, visam atender às necessidades da UFMG de forma permanente e contínua por mais de um exercício financeiro, não somente em função do calendário acadêmico da instituição, e se interrompidos podem comprometer a continuidade e a qualidade das atividades finalísticas da Instituição, autarquia, conforme descrito no **subitem 2.1** (Justificativa e Objetivo da Contratação).

21.3. Na Seleção do fornecedor, para fins do disposto no **Art. 4º do Decreto n° 5.450/2005**, a licitação para aquisição de bens e serviços comuns deverá ser realizada na modalidade pregão, sendo preferencial a utilização da sua forma eletrônica.

[18] Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017.
[19] Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017.
[20] Art. 15, IN n.º 05/2017.

22. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR [21]

22.1. Além dos demais requisitos de habilitação, a licitante deverá apresentar os seguintes requisitos de habilitação técnica:

22.1.1. Apresentar atestado(s) de capacidade técnica operacional, em nome da licitante, que deverão conter nomes legíveis dos seus emitentes e número de telefone/fax ou endereço eletrônico, para contato e ser(em) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou serviços da mesma natureza dos constantes neste Instrumento, compatíveis em características, prazo e quantidades com o Objeto da licitação, devendo, portanto, conter no mínimo, as seguintes informações de modo a demonstrar a compatibilidade:

a) será(ao) considerado(s) compatível(is) em características com o Objeto ora licitado o(s) atestado(s) que comprovar(em) que a licitante executa ou executou serviços de fornecimento refeições coletivas, com atendimento direto ao público, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada **(Justificativa – Necessidade de Atestado de Capacidade Técnica)**;

b) quanto ao tempo, pelo menos 01 (um) dos atestados apresentados deverão comprovar o prazo mínimo de 12 (doze) meses ininterruptos de atuação em serviços com características semelhantes ao escopo deste Instrumento (serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada);

b.1.) não serão aceitos atestados que fazem referência a eventos esporádicos e de curta duração, menos de 12 (doze) meses, uma vez que não garantem a capacidade técnica e operacional da empresa em manter a perenidade no atendimento, conforme previsto na **alínea "c" deste subitem**.

c) no que diz respeito às quantidades, será(ão) admitido(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) que a licitante executa ou executou serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público em local com circulação diária de, no mínimo, a quantidade de pessoas abaixo, o que representa 50% do público circulante, diário, conhecido da unidade:

c.1) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: 269 (duzentos e sessenta e nove) pessoas;

c.2) Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: 180 (cento e oitenta) pessoas;

c.3) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: 323 (trezentos e vinte e três) pessoas;

c.4) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: 73 (setenta e três) pessoas;

c.5) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: 1.085 (hum mil e oitenta e cinco) pessoas;

[21] Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017.

c.6) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: 148 (cento e quarenta e oito) pessoas

d) permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos **na alínea "c"**, desde que se refiram a um período mínimo de 06 (seis) meses ininterruptos e concomitantes de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.

e) os atestados deverão conter nomes legíveis dos seus emitentes e número de telefone/fax ou endereço eletrônico, para contato;

e.1.) em caso de atestado(s) de capacidade técnica referente(s) à contrato de prestação de serviços para a UFMG, estes deverão ser emitidos pelo órgão Fiscalizador do Contrato em questão.

f) a licitante deverá apresentar o(s) atestado(s) de capacidade técnica devidamente autenticado(s), ou apresentar o original para ser conferida a sua autenticidade pelo Pregoeiro.

22.1.2. Apresentar prova do registro de um Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, que necessariamente pertença ao quadro permanente da empresa e que deverá ser o Responsável Técnico pelos serviços durante a execução contratual **(Justificativa – Registro Profissional Junto ao CRN – Responsável Técnico)**.

a) o Responsável Técnico acima elencado deverá pertencer ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Instrumento, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de Contrato/Estatuto Social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com Contrato escrito firmado com a Licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. Caso a vinculação se dê por declaração de disponibilidade futura deverá a mesma conter nome, CPF e número do registro válido do profissional junto ao CRN, ser assinada pelo(s) profissional(ais) e pela licitante.

22.1.3. Apresentar declaração de que irá apresentar a Prova de Registro ou Inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutrição, conforme disposto na **Resolução nº 378, de 28/12/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas**, mediante a Certidão de Registro e Quitação, válida, no ato da assinatura do Contrato **(Justificativa – Inscrição da Licitante no CRN)**.

22.1.4. Apresentar, para qualificação técnico-operacional, declaração de que instalará escritório na região metropolitana de Belo Horizonte, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da vigência do Contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados.

22.1.5. Apresentar Atestado de Vistoria **ou** Declaração, emitida pela licitante, de que conhece as condições locais para execução do objeto, caso opte por não realiza-la, nos termos estabelecidos no **item 10** (Da Vistoria).

22.1.6. Poderão participar da licitação os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao Objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste Instrumento.

22.2. Além dos demais requisitos de habilitação, a licitante deverá apresentar os seguintes requisitos de qualificação econômico-financeira:

22.2.1. Declarar, sob penas da lei, de que não se encontra em débito com a UFMG **(Justificativa – Declaração de Inexistência de Débito Com a UFMG)**.

22.3. Para aceitabilidade dos preços:

22.3.1. Sendo inviável tecnicamente a divisão do Objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, este será formado por grupos contendo itens da Cesta Básica de Produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada, conforme **Quadro 1 - Cesta Básica de Produtos** do **Anexo I** deste Instrumento, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que compõe o referido **Quadro** do estabelecimento (Restaurante e Lanchonete) a que participar aos respectivos preços médios unitários indicados.

22.4. Critério de julgamento:

22.4.1. O presente certame é do tipo MENOR PREÇO, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO MÉDIO GLOBAL por Restaurante e Lanchonete constante do Objeto, conforme Modelo de Proposta – **Anexo IV,** observando as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste Instrumento e seus anexos.

22.4.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado no **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

a) as licitantes poderão participar de um ou mais Restaurante e Lanchonete;

b) as licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõe o **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos) do estabelecimento (Restaurante e Lanchonete) a que participar.

23. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS[22]

23.1. Para os itens da Cesta Básica: preços máximos a serem praticados no Restaurante e Lanchonete são os estabelecidos no **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos) **do Anexo I (Justificativa – Valor do Preço da Refeição).**

23.1.1. Para a Concessão Remunerada: o preço mensal está estabelecido no **subitem 14.2.1.** (Quanto à Concessão Remunerada de Uso).

24. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA[23]

24.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.

24.1.1. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela Contratada.

24.1.2. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

25. DOS PREÇOS PRATICADOS[24]

25.1. Para os itens da Cesta Básica de Produtos **Quadro 1**, deverão ser praticados no Restaurante e Lanchonete os preços estabelecidos no **Quadro 1 do Anexo I (Justificativa – Valor do Preço da Refeição)**, os quais foram informados pela licitante no momento da proposta comercial.

25.2. Os produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1**, tais como, itens de: bomboniere (balas, chicletes, chocolates, sorvetes etc.), confeitaria (*croissants* simples ou recheados, tortas e bolos recheados, sonho etc.), *fast food* (cachorro quente, mini pizza, hambúrgueres etc.), refrigerantes e o prato comercial (PC), caso a Contratada também opte por oferecer esta modalidade, poderão ser oferecidos pela Contratada aos preços de mercado, desde que:

25.2.1. Solicitados previamente pela Contratada, por meio de Tabela distinta da Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1** e após autorização expressa da Fiscalização da UFMG, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica, acompanhada das notas fiscais dos produtos e dos preços estimados para venda.

---

[22] Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017 (subitem 2.9 - Anexo V)

[23] Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017 (subitem 2.10 - Anexo V)

[24] Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017

a) os preços dos produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1** poderão ser modificados mediante solicitação da Contratada e após autorização expressa da Fiscalização da UFMG, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica, acompanhada das notas fiscais dos produtos e dos preços estimados para venda.

b) caso seja ofertada a opção de jantar, que seja, preferencialmente, na modalidade do sistema de atendimento previsto no **subitem 4.3** (Quanto à prestação dos serviços) e ao preço previsto **neste item 25**.

25.3. A Contratada deverá manter afixada em local visível e em suporte apropriado as Tabelas, distintas, contendo os preços dos produtos da Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1**, **subitem 25.1,** e a Tabela de preços com os produtos diversos, **subitem 25.2.**

25.3.1. As Tabelas devem ser apresentadas em papel ofício, digitadas em caixa alta (maiúsculas), sendo que a Tabela de preços com os produtos diversos deverá conter a aprovação/autorização expressa da Fiscalização da UFMG, por meio de carimbo e assinatura em todas as folhas/páginas da Tabela.

25.4. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes das refeições (um preço para salada e outro para prato principal).

25.5. A Contratada não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

25.6. O material descartável (palitos, guardanapos e etc.), molhos (inglês, pimenta, maionese, *ketchup*, mostarda), sal, azeite e vinagre também não poderão ser cobrados dos usuários.

25.7. É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex, tampouco alteração nos preços preestabelecidos neste Instrumento senão por meio de aditivo contratual.

26. DO REAJUSTE[25]

26.1. Os valores consignados neste Instrumento serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano:

26.1.1 **Quadro 1 – Cesta Básica de Produtos:** contados a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), item "Alimentação Fora da Residência", medido pelo IPEAD/UFMG (Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais).

a) para o cálculo dos reajustes tomar-se-á como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

[25] Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017.

26.1.2. **Concessão Remunerada de Uso:** contados 12 (doze) meses a partir da data de Início das Atividades, pelo IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) ou outro que venha a ser fixado pelo Governo Federal, para atualização do valor mensal pago pela Contratada a título de indenização pecuniária (aluguel).

26.2 O reajuste poderá ocorrer em periodicidade inferior a 12 (doze) meses, caso haja autorização expressa do Governo Federal, por critérios a serem posteriormente definidos.

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

26.4 O reajuste e/ou revisão das tarifas de água, energia elétrica e eventuais taxas relativas ao recolhimento de resíduos, ocorrerá de acordo com as normas das empresas/concessionárias dos serviços, por iniciativa dessas, conforme disposto nos **subitem 14.3** (Quanto às instalações físicas).

26.5 O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento.

27 ANEXOS

Constituem parte integrante deste Termo de Referência, **os quais deverão constar também como parte integrante do Contrato**, os seguintes Anexos:

a) **Anexo Ia – Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos);
b) **Anexo Ib** – Calendário Acadêmico.
c) **Anexo Ic** – Graus, Correspondências e Infrações.
d) **Anexo Id** – Estimativa Detalhada de Preços.

Belo Horizonte, 05 de novembro de 2018.

Silmara Alves Oliveira
Diretora da DISEC/DLO/UFMG

Aprovo o Presente Termo de Referência, nos termos do **Inciso II do Art. 9º do Decreto nº. 5.450/2005**.

Nos termos do **Inciso III do Art. 8º**, do mesmo Decreto, determino a abertura de Processo Licitatório, modalidade Pregão Eletrônico, para a contratação de empresa que celebrará Contrato com a UFMG para a prestação dos serviços, Objeto deste Termo de Referência.

Altair Damásio Dias
Diretor Geral do DLO

ANEXO Ia

A) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ 17,27(un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ 12,63(un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ 2,36 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ 3,66 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ 4,29 (un.)
		Empada de Frango simples	R$ 3,76 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ 4,34 (un.)
		Empada de Palmito	R$ 4,34 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ 3,84 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ 3,56 (un.)
		Pastel Assado	R$ 3,84 (un.)
		Pão de Queijo	R$ 2,46 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ 4,10 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ 4,70 (un.)
		Integral	R$ 6,17 (un.)
		Sem glúten	R$ 6,67 (un.)
		Vegano	R$ 7,33 (un.)
		Vegetariano	R$ 6,67 (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ 3,75 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ 3,10 (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ 3,16 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ 3,13 (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ 3,33 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ 2,88 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ 2,49 (un.)
		Café Expresso	R$ 3,25 (un.)
		Cafezinho	R$ 1,16 (un.)
		Cappuccino com água	R$ 4,00 (un.)
		Cappuccino com leite	R$ 4,45 (un.)

		Energético - lata (250ml)	R$ 10,15 (un.)
		Isotônico	R$ 5,27 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 2,50 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$ 2,83 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 4,00 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 5,53 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 2,95 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 3,98 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 4,33 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 7,10 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$ 4,00 (un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$ 4,88 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$ 7,50 (un.)
		Caldo Vegetariano (300 ml.)	R$ 8,33(un.)
		Espaguete à Bolonhesa (300 gr.)	R$ 9,75 (un.)
		Misto Quente	R$ 4,80(un.)
		Pão com Ovo	R$ 3,10 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$ 4,75 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$ 6,40 (un.)
		Preço Médio Global:	R$ 238,83

B) Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ 17,27 (un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ 12,63 (un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ 2,36 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ 3,66 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ 4,29 (un.)
		Empada de Frango simples	R$ 3,76 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ 4,34 (un.)
		Empada de Palmito	R$ 4,34 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ 3,84 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ 3,56 (un.)
		Pastel Assado	R$ 3,84 (un.)
		Pão de Queijo	R$ 2,46 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ 4,10 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ 4,70 (un.)
		Integral	R$ 6,17 (un.)
		Sem glúten	R$ 6,67 (un.)
		Vegano	R$ 7,33 (un.)
		Vegetariano	R$ 6,67 (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ 3,75 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ 3,10 (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ 3,16 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ 3,13 (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ 3,33 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ 2,88 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ 2,49 (un.)
		Café Expresso	R$ 3,25 (un.)
		Cafezinho	R$ 1,16 (un.)
		Cappuccino com água	R$ 4,00 (un.)
		Cappuccino com leite	R$ 4,45 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R$ 10,15 (un.)

		Isotônico	R$ 5,27 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 2,50 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$ 2,83 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 4,00 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 5,53 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 2,95 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 3,98 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 4,33 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 3,50 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$ 4,00 (un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$ 4,88 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$ 7,50 (un.)
		Misto Quente	R$ 4,80 (un.)
		Pão com Ovo	R$ 3,10 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$ 4,75 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$ 6,40 (un.)
		Preço Médio Global:	R$ 217,14

C) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição (preferência legumes cozidos ou refogados); 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ 17,93(un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ 12,63 (un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ 2,36 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ 3,66 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ 4,29 (un.)
		Empada de Frango simples	R$ 3,76 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ 4,34 (un.)
		Empada de Palmito	R$ 4,34 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ 3,84 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ 3,56 (un.)
		Pastel Assado	R$ 3,84 (un.)
		Pão de Queijo	R$ 2,46 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ 4,10 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ 4,70 (un.)
		Integral	R$ 6,17 (un.)
		Sem glúten	R$ 6,67 (un.)
		Vegano	R$ 7,33 (un.)
		Vegetariano	R$ 6,67 (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ 3,75 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ 3,10 (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ 3,16 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ 3,13 (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ 3,33 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ 2,88 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ 2,49 (un.)
		Café Expresso	R$ 3,25 (un.)
		Cafezinho	R$ 1,16 (un.)
		Cappuccino com água	R$ 4,00 (un.)
		Cappuccino com leite	R$ 4,45 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R$ 10,15 (un.)

		Isotônico	R$ 5,27 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 2,50 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$ 2,83 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 4,00 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 5,53 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 2,95 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 3,98 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 4,33 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 3,50 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$ 4,00 (un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$ 4,88 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$ 7,50 (un.)
		Misto Quente	R$ 4,80 (un.)
		Pão com Ovo	R$ 3,10 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$ 4,75 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$ 6,40 (un.)
		Preço Médio Global:	R$ 217,81

D) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ 17,27(un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ 12,63(un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ 2,36 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ 3,66 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ 4,29 (un.)
		Empada de Frango simples	R$ 3,76 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ 4,42 (un.)
		Empada de Palmito	R$ 4,24 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ 3,84 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ 3,56 (un.)
		Pastel Assado	R$ 3,84 (un.)
		Pão de Queijo	R$ 2,46 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ 4,10 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ 4,70 (un.)
		Integral	R$ 6,17 (un.)
		Sem glúten	R$ 6,67 (un.)
		Vegano	R$ 7,33 (un.)
		Vegetariano	R$ 6,67 (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ 3,75 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ 3,10 (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ 3,16 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ 3,13 (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ 3,33 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ 2,88 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ 2,49 (un.)
		Café Expresso	R$ 3,25 (un.)
		Cafezinho	R$ 1,16 (un.)
		Cappuccino com água	R$ 4,00 (un.)
		Cappuccino com leite	R$ 4,45 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R$ 10,15 (un.)

		Isotônico	R$ 5,27 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 2,50 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$ 2,83 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 4,00 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 5,53 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 2,95 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 3,98 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 4,33 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 3,50 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$ 4,00 (un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$ 4,88 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$ 7,50 (un.)
		Caldo Vegetariano (300 ml.)	R$ 8,33 (un.)
		Espaguete à Bolonhesa (300 gr.)	R$ 9,75 (un.)
		Misto Quente	R$ 4,80 (un.)
		Pão com Ovo	R$ 3,10 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$ 4,75 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$ 6,40 (un.)
		Preço Médio Global:	R$ 235,21

E) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 02 tipos de Carnes (bovina ou suína) e (ave ou peixe) 02 tipos de Guarnições (sendo 01 dos tipos preferencialmente legumes cozidos ou refogados) 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ 19,97 (un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete com Molho Branco 01- Espaguete ao Sugo com Bacon 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ 14,67(un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ 2,36 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ 3,66 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ 4,29 (un.)
		Empada de Frango simples	R$ 3,76 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ 4,34 (un.)
		Empada de Palmito	R$ 4,34 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ 3,84 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ 3,56 (un.)
		Pastel Assado	R$ 3,84 (un.)
		Pão de Queijo	R$ 2,46 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ 4,10 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ 4,70 (un.)
		Integral	R$ 6,17 (un.)
		Sem glúten	R$ 6,67 (un.)
		Vegano	R$ 7,33 (un.)
		Vegetariano	R$ 6,67 (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ 3,75 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ 3,10 (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ 3,16 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ 3,13 (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ 3,33 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ 2,88 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ 2,49 (un.)
		Café Expresso	R$ 3,25 (un.)
		Cafezinho	R$ 1,16 (un.)

		Cappuccino com água	R$ 4,00 (un.)
		Cappuccino com leite	R$ 4,45 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R$ 10,15 (un.)
		Isotônico	R$ 5,27 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 2,50 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$ 2,83 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 4,00 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 5,53 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 2,95 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 3,98 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 4,33 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 3,50 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$ 4,00 (un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$ 4,88 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$ 7,50 (un.)
		Misto Quente	R$ 4,80 (un.)
		Pão com Ovo	R$ 3,10 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$ 4,75 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$ 6,40 (un.)
		Preço Médio Global:	R$ 221,88

F) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ 17,27 (un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ 12,63 (un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ 2,36 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ 3,66 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ 4,29 (un.)
		Empada de Frango simples	R$ 3,76 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ 4,34 (un.)
		Empada de Palmito	R$ 4,34 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ 3,84 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ 3,56 (un.)
		Pastel Assado	R$ 3,84 (un.)
		Pão de Queijo	R$ 2,46 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ 4,10 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ 4,70 (un.)
		Integral	R$ 6,17 (un.)
		Sem glúten	R$ 6,67 (un.)
		Vegano	R$ 7,33 (un.)
		Vegetariano	R$ 6,67 (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ 3,75 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ 3,10 (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ 3,16 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ 3,13 (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ 3,33 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ 2,88 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ 2,49 (un.)
		Café Expresso	R$ 3,25 (un.)
		Cafezinho	R$ 1,16 (un.)
		Cappuccino com água	R$ 4,00 (un.)
		Cappuccino com leite	R$ 4,45 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R$ 10,15 (un.)

		Isotônico	R$ 5,27 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 2,50 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$ 2,83 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 4,00 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$ 5,53 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 2,95 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$ 3,98 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 4,33 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$ 3,50 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$ 4,00 (un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$ 4,88 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$ 7,50 (un.)
		Misto Quente	R$ 4,80 (un.)
		Pão com Ovo	R$ 3,10 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$ 4,75 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$ 6,40 (un.)
		Preço Médio Global:	R$ 217,14

Belo Horizonte, 11 de janeiro de 2018.

Silmara Alves Oliveira
Diretora da DISEC/DLO/UFMG

VERSÃO: 02_TR PADRÃO_Versão_1_22_03_2018

ANEXO Ic – GRAUS, CORRESPONDÊNCIAS E INFRAÇÕES

RESTAURANTES E LANCHONETES DA UFMG

Para efeito de aplicação de multas previstas na **alínea "d"** do **subitem 18.2.2**, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as **Tabelas 1 e 2**, abaixo:

TABELA 1

a) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 4.496,97	R$ 224,85
2	10%	R$ 4.496,97	R$ 449,70
3	25%	R$ 4.496,97	R$ 1.124,24
4	35%	R$ 4.496,97	R$ 1.573,94
5	50%	R$ 4.496,97	R$ 2.248,49

b) Restaurante e Lanchonete do Departmento de Química

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 3.455,89	R$ 172,79
2	10%	R$ 3.455,89	R$ 345,59
3	25%	R$ 3.455,89	R$ 863,97
4	35%	R$ 3.455,89	R$ 1.209,56
5	50%	R$ 3.455,89	R$ 1.727,95

c) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 5.372,87	R$ 268,64
2	10%	R$ 5.372,87	R$ 537,29
3	25%	R$ 5.372,87	R$ 1.343,22
4	35%	R$ 5.372,87	R$ 1.880,50
5	50%	R$ 5.372,87	R$ 2.686,44

d) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 3.510,78	R$ 175,74
2	10%	R$ 3.510,78	R$ 351,08
3	25%	R$ 3.510,78	R$ 877,70
4	35%	R$ 3.510,78	R$ 1.228,77
5	50%	R$ 3.510,78	R$ 1.755,39

e) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 14.885,68	R$ 744,28
2	10%	R$ 14.885,68	R$ 1.488,57
3	25%	R$ 14.885,68	R$ 3.721,42
4	35%	R$ 14.885,68	R$ 5.209,99
5	50%	R$ 14.885,68	R$ 7.442,84

f) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 1.465,35	R$ 73,27
2	10%	R$ 1.465,35	R$ 146,54
3	25%	R$ 1.465,35	R$ 266,34
4	35%	R$ 1.465,35	R$ 512,87
5	50%	R$ 1.465,35	R$ 732,68

TABELA 2

INFRAÇÃO		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**GRAU DA INFRAÇÃO**
ASPECTOS GERAIS		
1	Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização Técnica.	02
2	Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato.	04
3	Pesquisa de Satisfação: obter como resultado da avaliação índice de aprovação menor que 69%.	01
Para os itens a seguir, deixar de:		
4	Manter no estabelecimento o exemplar do Código de Defesa do Consumidor.	01
5	Emitir e fornecer o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	02
6	Responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição da Fiscalização.	02

7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização, por ocorrência.	02
8	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, não previstos neste quadro de infrações.	03
QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO		
9	Atrasar, sem justificativa, o início do horário do almoço.	04
10	Deixar de cumprir ou alterar, sem aprovação e sem dar ciência à Fiscalização Técnica, o horário mínimo de funcionamento do Restaurante e Lanchonete.	04
QUANTO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS		
11	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	04
12	Cobrar, para os itens da Cesta Básica de Produtos, preços maiores do que os fixados no Contrato ou servir porções em quantidade/peso inferiores ao estabelecido em Contrato.	03
13	Comercializar, sem autorização prévia (dos produtos e dos preços estimados para venda) da Fiscalização, produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
14	Obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	05
15	Afixar a Tabela de Preços, autorizada, em local visível e acessível.	02
16	Ofertar produto(s) previsto(s) na Cesta Básica de Produtos.	03
QUANTO AOS EMPREGADOS		
Para os itens a seguir, deixar de:		
17	Manter o número mínimo de empregados estabelecido.	04

18	Afixar o quadro, atualizado, de empregados, especificando o nome, função e horários de trabalho.	02
19	Manter funcionário qualificado para executar os serviços contratados.	03
20	Substituir empregado alocado que não atenda ás necessidades do serviço.	01
21	Apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional/Clínico conforme previsto no Contrato.	03
22	Apresentar comprovação de realização do Curso de Capacitação do(s) empregado(s) conforme previsto no Contrato.	01
23	Manter estoque mínimo de 01 conjunto completo de uniforme.	01
Para os itens a seguir, permitir:		
24	A permanência de empregado sem utilizar Equipamento de Proteção Individual EPI.	03
25	A permanência de empregado sem utilizar uniforme ou utilizando uniforme incompleto ou utilizando uniforme mal conservado (rasgado, furado etc.) ou utilizando uniforme indevido para a função.	03
26	A permanência de empregado utilizando adorno, portando barba e/ou bigode, com cabelos para fora da touca etc., em desacordo com o estabelecido.	05
27	A permanência de empregado exercendo função para a qual não fora contratado.	04
QUANTO ÀS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA		
Para os itens a seguir, deixar de:		
28	Manter no estabelecimento o Alvará Sanitário e a Caderneta da Vigilância Sanitária.	02
29	Preencher o formulário de controle diário de temperatura dos equipamentos.	04
30	Apresentar e/ou manter no estabelecimento cópia impressa dos Procedimentos	03

	Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação – MBPF.	
QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL		
Para os itens a seguir, deixar de:		
31	Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.	03
32	Manter, constantemente, limpos: pisos, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados).	04
33	Manter no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de serviços gerais, para limpeza das mesas e do piso do salão.	04
34	Realizar a(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme estabelecido em Contrato.	04
35	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura demonstranto a execução da(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme previsto em Contrato.	03
36	Realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato.	04
37	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, demonstrando a execução da(s) limpeza(s) da(s) caixa(s) de gordura, conforme previsto em Contrato.	03
38	Remover e/ou não realizar o adequado manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos, conforme estabelecido em Contrato	04
39	Manter os recipientes de resíduos limpos e sanitizados, conforme previsto em Contrato.	02
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
Para os itens a seguir, deixar de:		
40	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, copos de vidro no balcão de atendimento.	01

41	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, xícaras com pires de louça branca.	01
42	Adquirir ou de disponibilizar para a distribuição de refeição, utensílios em aço inoxidável.	01
43	Adquirir ou de disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso.	01
44	Manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	05
QUANTO À HIGIENE PESSOAL		
45	Permitir que o funcionário do caixa manipule, prepare ou sirva alimentos e/ou que transite na cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente ou que manipule objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
46	Providenciar o afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível.	04
47	Providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	04
48	Disponibilizar álcool 70% e/ou sabonete bactericida em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos e/ou toalha de papel interfolha branca e/ou suporte para o papel toalha.	02
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO		
Para os itens a seguir, deixar de:		
49	Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, conforme estabelecido em Contrato.	03
50	Descartar alimentos, preparações e bebidas que estejam com prazo de validade vencido e/ou que sejam considerados impróprios para o consumo.	05

51	Acondicionar ou identificar adequadamente os alimentos fracionados.	03
52	Manter protegido o alimento em preparação ou pronto.	05
53	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	05
54	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	05
55	Realizar coleta de amostras de todas as preparações e/ou produtos (salgados).	03
56	Obter nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pela UFMG, níveis adequados de higiene e limpeza.	05
Para os itens a seguir, permitir:		
57	Situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	05
58	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05
59	O armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de *nylon* etc..	04
60	O trânsito de pessoas estranhas (fornecedor ou visitante), nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete, sem utilizar a proteção total para os cabelos.	05
61	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	04
QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES		
Para os itens a seguir, deixar de:		
62	Realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04
63	Apresentar Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviço de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	03

QUANTO AO CARDÁPIO		
64	Ampliar os quesitos da Cesta Básica de Produtos, comprometendo a segurança alimentar e descumprindo o estabelecido em Contrato.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
65	Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos).	05
66	Informar no cardápio possíveis ingredientes alergênicos envolvidos nas preparações.	05
67	Afixar o cardápio diário de refeições conforme estabelecido em Contrato.	03
QUANTO AOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
68	Utilizar móveis, equipamentos e utensílios em mau estado de conservação e funcionamento.	05
69	Manter móveis, equipamentos e utensílios em quantidades inferiores à demanda (cardápio e número de refeições/lanches).	04
70	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
71	Adquirir ou de instalar máquina de lavar louça para lavagem e secagem e que seja mantida em temperatura acima de acima de 80°C.	04
72	Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.	03
73	Adquirir recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes), com tampas móveis acionadas por pedal.	03

Belo Horizonte, 05 de novembro de 2018.

.....
Silmara Alves Oliveira
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

ANEXO Ic – GRAUS, CORRESPONDÊNCIAS E INFRAÇÕES

RESTAURANTES E LANCHONETES DA UFMG

Para efeito de aplicação de multas previstas na **alínea "d"** do **subitem 18.2.2**, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as **Tabelas 1 e 2**, abaixo:

TABELA 1

a) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 4.496,97	R$ 224,85
2	10%	R$ 4.496,97	R$ 449,70
3	25%	R$ 4.496,97	R$ 1.124,24
4	35%	R$ 4.496,97	R$ 1.573,94
5	50%	R$ 4.496,97	R$ 2.248,49

b) Restaurante e Lanchonete do Departmento de Química

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 3.455,89	R$ 172,79
2	10%	R$ 3.455,89	R$ 345,59
3	25%	R$ 3.455,89	R$ 863,97
4	35%	R$ 3.455,89	R$ 1.209,56
5	50%	R$ 3.455,89	R$ 1.727,95

c) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 5.372,87	R$ 268,64
2	10%	R$ 5.372,87	R$ 537,29
3	25%	R$ 5.372,87	R$ 1.343,22
4	35%	R$ 5.372,87	R$ 1.880,50
5	50%	R$ 5.372,87	R$ 2.686,44

d) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 3.510,78	R$ 175,74
2	10%	R$ 3.510,78	R$ 351,08
3	25%	R$ 3.510,78	R$ 877,70
4	35%	R$ 3.510,78	R$ 1.228,77
5	50%	R$ 3.510,78	R$ 1.755,39

e) **Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas**

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 14.885,68	R$ 744,28
2	10%	R$ 14.885,68	R$ 1.488,57
3	25%	R$ 14.885,68	R$ 3.721,42
4	35%	R$ 14.885,68	R$ 5.209,99
5	50%	R$ 14.885,68	R$ 7.442,84

f) **Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III**

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	VALOR MENSAL DO CONTRATO	VALOR DA MULTA
1	5%	R$ 1.465,35	R$ 73,27
2	10%	R$ 1.465,35	R$ 146,54
3	25%	R$ 1.465,35	R$ 266,34
4	35%	R$ 1.465,35	R$ 512,87
5	50%	R$ 1.465,35	R$ 732,68

TABELA 2

INFRAÇÃO		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**GRAU DA INFRAÇÃO**
ASPECTOS GERAIS		
1	Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização Técnica.	02
2	Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato.	04
3	Pesquisa de Satisfação: obter como resultado da avaliação índice de aprovação menor que 69%.	01
Para os itens a seguir, deixar de:		
4	Manter no estabelecimento o exemplar do Código de Defesa do Consumidor.	01
5	Emitir e fornecer o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	02
6	Responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição da Fiscalização.	02

7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização, por ocorrência.	02
8	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, não previstos neste quadro de infrações.	03
QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO		
9	Atrasar, sem justificativa, o início do horário do almoço.	04
10	Deixar de cumprir ou alterar, sem aprovação e sem dar ciência à Fiscalização Técnica, o horário mínimo de funcionamento do Restaurante e Lanchonete.	04
QUANTO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS		
11	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	04
12	Cobrar, para os itens da Cesta Básica de Produtos, preços maiores do que os fixados no Contrato ou servir porções em quantidade/peso inferiores ao estabelecido em Contrato.	03
13	Comercializar, sem autorização prévia (dos produtos e dos preços estimados para venda) da Fiscalização, produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
14	Obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	05
15	Afixar a Tabela de Preços, autorizada, em local visível e acessível.	02
16	Ofertar produto(s) previsto(s) na Cesta Básica de Produtos.	03
QUANTO AOS EMPREGADOS		
Para os itens a seguir, deixar de:		
17	Manter o número mínimo de empregados estabelecido.	04

18	Afixar o quadro, atualizado, de empregados, especificando o nome, função e horários de trabalho.	02
19	Manter funcionário qualificado para executar os serviços contratados.	03
20	Substituir empregado alocado que não atenda ás necessidades do serviço.	01
21	Apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional/Clínico conforme previsto no Contrato.	03
22	Apresentar comprovação de realização do Curso de Capacitação do(s) empregado(s) conforme previsto no Contrato.	01
23	Manter estoque mínimo de 01 conjunto completo de uniforme.	01
Para os itens a seguir, permitir:		
24	A permanência de empregado sem utilizar Equipamento de Proteção Individual EPI.	03
25	A permanência de empregado sem utilizar uniforme ou utilizando uniforme incompleto ou utilizando uniforme mal conservado (rasgado, furado etc.) ou utilizando uniforme indevido para a função.	03
26	A permanência de empregado utilizando adorno, portando barba e/ou bigode, com cabelos para fora da touca etc., em desacordo com o estabelecido.	05
27	A permanência de empregado exercendo função para a qual não fora contratado.	04
QUANTO ÀS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA		
Para os itens a seguir, deixar de:		
28	Manter no estabelecimento o Alvará Sanitário e a Caderneta da Vigilância Sanitária.	02
29	Preencher o formulário de controle diário de temperatura dos equipamentos.	04
30	Apresentar e/ou manter no estabelecimento cópia impressa dos Procedimentos	03

	Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação – MBPF.	
QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL		
Para os itens a seguir, deixar de:		
31	Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.	03
32	Manter, constantemente, limpos: pisos, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados).	04
33	Manter no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de serviços gerais, para limpeza das mesas e do piso do salão.	04
34	Realizar a(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme estabelecido em Contrato.	04
35	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura demonstranto a execução da(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme previsto em Contrato.	03
36	Realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato.	04
37	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, demonstrando a execução da(s) limpeza(s) da(s) caixa(s) de gordura, conforme previsto em Contrato.	03
38	Remover e/ou não realizar o adequado manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos, conforme estabelecido em Contrato	04
39	Manter os recipientes de resíduos limpos e sanitizados, conforme previsto em Contrato.	02
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
Para os itens a seguir, deixar de:		
40	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, copos de vidro no balcão de atendimento.	01

41	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, xícaras com pires de louça branca.	01
42	Adquirir ou de disponibilizar para a distribuição de refeição, utensílios em aço inoxidável.	01
43	Adquirir ou de disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso.	01
44	Manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	05
QUANTO À HIGIENE PESSOAL		
45	Permitir que o funcionário do caixa manipule, prepare ou sirva alimentos e/ou que transite na cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente ou que manipule objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
46	Providenciar o afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível.	04
47	Providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	04
48	Disponibilizar álcool 70% e/ou sabonete bactericida em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos e/ou toalha de papel interfolha branca e/ou suporte para o papel toalha.	02
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO		
Para os itens a seguir, deixar de:		
49	Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, conforme estabelecido em Contrato.	03
50	Descartar alimentos, preparações e bebidas que estejam com prazo de validade vencido e/ou que sejam considerados impróprios para o consumo.	05

51	Acondicionar ou identificar adequadamente os alimentos fracionados.	03
52	Manter protegido o alimento em preparação ou pronto.	05
53	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	05
54	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	05
55	Realizar coleta de amostras de todas as preparações e/ou produtos (salgados).	03
56	Obter nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pela UFMG, níveis adequados de higiene e limpeza.	05
Para os itens a seguir, permitir:		
57	Situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	05
58	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05
59	O armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de *nylon* etc..	04
60	O trânsito de pessoas estranhas (fornecedor ou visitante), nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete, sem utilizar a proteção total para os cabelos.	05
61	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	04
QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES		
Para os itens a seguir, deixar de:		
62	Realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04
63	Apresentar Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviço de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	03

QUANTO AO CARDÁPIO		
64	Ampliar os quesitos da Cesta Básica de Produtos, comprometendo a segurança alimentar e descumprindo o estabelecido em Contrato.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
65	Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos).	05
66	Informar no cardápio possíveis ingredientes alergênicos envolvidos nas preparações.	05
67	Afixar o cardápio diário de refeições conforme estabelecido em Contrato.	03
QUANTO AOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
68	Utilizar móveis, equipamentos e utensílios em mau estado de conservação e funcionamento.	05
69	Manter móveis, equipamentos e utensílios em quantidades inferiores à demanda (cardápio e número de refeições/lanches).	04
70	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
71	Adquirir ou de instalar máquina de lavar louça para lavagem e secagem e que seja mantida em temperatura acima de acima de 80°C.	04
72	Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.	03
73	Adquirir recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes), com tampas móveis acionadas por pedal.	03

Belo Horizonte, 05 de novembro de 2018.

.....
Silmara Alves Oliveira
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

ANEXO Id – ESTIMATIVA DETALHADA DE PREÇOS.

A) Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico

			EMPRESA A	EMPRESA B	EMPRESA C	EMPRESA D	EMPRESA E	EMPRESA F	
DESCRIÇÃO DO ITEM	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**UNID**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO R$**
Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	(kg)		15,90	20,00			15,90	17,27
Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	(kg)		13,90	12,00			12,00	12,63
Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,00	2,30	2,36
	Coxinha de Frango simples	(un.)	4,00	3,00	4,00		3,80	3,50	3,66
	Coxinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	3,50	4,75		4,20	4,00	4,29
	Empada de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		3,80	3,50	3,76
	Empada de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Empada de Palmito	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Enrolado de Presunto com Muçarela	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Enrolado de Salsicha	(un.)	4,00	3,00	3,50		3,80	3,50	3,56
	Pastel Assado	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Pão de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,50	2,30	2,46
	Tortinha de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		5,00	4,00	4,10

	Tortinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		5,50	4,50	4,70
	Integral	(un.)		6,00	6,50			6,00	6,17
	Sem glúten	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
	Vegano	(un.)		8,00	7,00			7,00	7,33
	Vegetariano	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
Bolos (fatia)	Com calda	(un.)		4,00	4,00	4,00		3,00	3,75
	Comum - mínimo 02 sabores	(un.)		3,00	4,00	3,50	3,00	2,00	3,10
Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	4,00		2,80	3,00	3,16
	Água de Coco - caixinha (200ml)	(un.)	3,00	3,00	3,50			3,00	3,13
	Água com gás (500ml)	(un.)	4,50	3,00	2,50	3,50	3,50	3,00	3,33
	Água sem gás (500ml)	(un.)	4,00	2,50	2,25	3,00	3,00	2,50	2,88
	Café com Leite (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	2,25		2,20	2,00	2,49
	Café Expresso	(un.)	4,00	2,50	2,50			4,00	3,25
	Cafezinho	(un.)	1,30	1,00	1,20		1,30	1,00	1,16
	Cappuccino com água	(un.)	5,00	4,00	3,00			4,00	4,00
	Cappuccino com leite	(un.)	5,00	4,50	4,00			4,30	4,45
	Energético - lata (250ml)	(un.)	10,00	10,00	9,90	12,00	10,00	9,00	10,15
	Isotônico	(un.)		5,00	5,00			5,80	5,27
	Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	3,00	3,00	2,00			2,00	2,50
	Refrigerante (250 ml)	(un.)	2,50	3,00	2,50	2,50	3,50	3,00	2,83
	Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	4,00	4,00	3,50	4,00	4,50	4,00	4,00
	Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	5,00	6,00	5,85	5,50	6,00	4,80	5,53
	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	2,50	3,00	2,70	3,50	3,50	2,50	2,95

	Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	(un.)	3,50	4,00	2,70	4,50	5,00	4,20	3,98
	Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	4,00	4,50	4,50	4,50	5,00	3,50	4,33
	Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	3,00	4,00	4,00	4,50		20,00	7,10
	Vitamina de Frutas (300 ml)	(un.)	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00
Diversos (unidade)	Cachorro Quente	(un.)	5,00	6,00	3,50			5,00	4,88
	Creme de Açaí (300 ml)	(un.)	6,50	10,00	5,50			8,00	7,50
	Espaguete à Bolonhesa (300 gr.)	(un.)	8,00	10,00	12,00			9,00	9,75
	Caldo Vegetariano (300 ml.)	(un.)		10,00	5,00			10,00	8,33
	Misto Quente	(un.)	5,00	5,00	4,00		6,00	4,00	4,80
	Pão com Ovo	(un.)	3,00	3,00	3,00		3,50	3,00	3,10
	Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	(un.)	4,00	5,00	5,00			5,00	4,75
	Sanduíche Natural (industrializado)	(un.)	6,50	6,00	6,00		6,50	7,00	6,40
									238,83

B) Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química

DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	UNID	EMPRESA A PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA B PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA C PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA D PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA E PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA F PREÇO UNITÁRIO R$	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO R$
Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	(kg)		15,90	20,00			15,90	17,27
Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	(kg)		13,90	12,00			12,00	12,63
Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,00	2,30	2,36
	Coxinha de Frango simples	(un.)	4,00	3,00	4,00		3,80	3,50	3,66
	Coxinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	3,50	4,75		4,20	4,00	4,29
	Empada de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		3,80	3,50	3,76
	Empada de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Empada de Palmito	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Enrolado de Presunto com Muçarela	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Enrolado de Salsicha	(un.)	4,00	3,00	3,50		3,80	3,50	3,56
	Pastel Assado	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Pão de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,50	2,30	2,46
	Tortinha de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		5,00	4,00	4,10
	Tortinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		5,50	4,50	4,70

Integral	(un.)		6,00	6,50			6,00	6,17
Sem glúten	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67

	Vegano	(un.)		8,00	7,00			7,00	7,33
	Vegetariano	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
Bolos	Com calda	(un.)		4,00	4,00	4,00		3,00	3,75
(fatia)	Comum - mínimo 02 sabores	(un.)		3,00	4,00	3,50	3,00	2,00	3,10
Bebidas	Achocolatado (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	4,00		2,80	3,00	3,16
(unidade)	Água de Coco - caixinha (200ml)	(un.)	3,00	3,00	3,50			3,00	3,13
	Água com gás (500ml)	(un.)	4,50	3,00	2,50	3,50	3,50	3,00	3,33
	Água sem gás (500ml)	(un.)	4,00	2,50	2,25	3,00	3,00	2,50	2,88
	Café com Leite (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	2,25		2,20	2,00	2,49
	Café Expresso	(un.)	4,00	2,50	2,50			4,00	3,25
	Cafezinho	(un.)	1,30	1,00	1,20		1,30	1,00	1,16
	Cappuccino com água	(un.)	5,00	4,00	3,00			4,00	4,00
	Cappuccino com leite	(un.)	5,00	4,50	4,00			4,30	4,45
	Energético - lata (250ml)	(un.)	10,00	10,00	9,90	12,00	10,00	9,00	10,15
	Isotônico	(un.)		5,00	5,00			5,80	5,27
	Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	3,00	3,00	2,00			2,00	2,50
	Refrigerante (250 ml)	(un.)	2,50	3,00	2,50	2,50	3,50	3,00	2,83
	Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	4,00	4,00	3,50	4,00	4,50	4,00	4,00
	Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	5,00	6,00	5,85	5,50	6,00	4,80	5,53
	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	2,50	3,00	2,70	3,50	3,50	2,50	2,95
	Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	(un.)	3,50	4,00	2,70	4,50	5,00	4,20	3,98
	Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	4,00	4,50	4,50	4,50	5,00	3,50	4,33

	Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	3,00	4,00	4,00	4,50		2,00	3,50
	Vitamina de Frutas (300 ml)	(un.)	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00
Diversos (unidade)	Cachorro Quente	(un.)	5,00	6,00	3,50			5,00	4,88
	Creme de Açaí (300 ml)	(un.)	6,50	10,00	5,50			8,00	7,50
	Misto Quente	(un.)	5,00	5,00	4,00		6,00	4,00	4,80
	Pão com Ovo	(un.)	3,00	3,00	3,00		3,50	3,00	3,10
	Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	(un.)	4,00	5,00	5,00			5,00	4,75
	Sanduíche Natural (industrializado)	(un.)	6,50	6,00	6,00		6,50	7,00	6,40
									217,14

C) Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem

			EMPRESA A	EMPRESA B	EMPRESA C	EMPRESA D	EMPRESA E	EMPRESA F	
DESCRIÇÃO DO ITEM	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**UNID**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**		**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO R$**
Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição (preferência legumes cozidos ou refogados); 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	(kg)		15,90	22,00			15,90	17,93
Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	(kg)		13,90	12,00			12,00	12,63
Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,00	2,30	2,36
	Coxinha de Frango simples	(un.)	4,00	3,00	4,00		3,80	3,50	3,66
	Coxinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	3,50	4,75		4,20	4,00	4,29
	Empada de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		3,80	3,50	3,76
	Empada de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Empada de Palmito	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Enrolado de Presunto com Muçarela	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Enrolado de Salsicha	(un.)	4,00	3,00	3,50		3,80	3,50	3,56
	Pastel Assado	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Pão de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,50	2,30	2,46
	Tortinha de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		5,00	4,00	4,10

Tortinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		5,50	4,50	4,70
Integral	(un.)		6,00	6,50			6,00	6,17

	Sem glúten	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
	Vegano	(un.)		8,00	7,00			7,00	7,33
	Vegetariano	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
Bolos (fatia)	Com calda	(un.)		4,00	4,00	4,00		3,00	3,75
	Comum - mínimo 02 sabores	(un.)		3,00	4,00	3,50	3,00	2,00	3,10
Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	4,00		2,80	3,00	3,16
	Água de Coco - caixinha (200ml)	(un.)	3,00	3,00	3,50			3,00	3,13
	Água com gás (500ml)	(un.)	4,50	3,00	2,50	3,50	3,50	3,00	3,33
	Água sem gás (500ml)	(un.)	4,00	2,50	2,25	3,00	3,00	2,50	2,88
	Café com Leite (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	2,25		2,20	2,00	2,49
	Café Expresso	(un.)	4,00	2,50	2,50			4,00	3,25
	Cafezinho	(un.)	1,30	1,00	1,20		1,30	1,00	1,16
	Cappuccino com água	(un.)	5,00	4,00	3,00			4,00	4,00
	Cappuccino com leite	(un.)	5,00	4,50	4,00			4,30	4,45
	Energético - lata (250ml)	(un.)	10,00	10,00	9,90	12,00	10,00	9,00	10,15
	Isotônico	(un.)		5,00	5,00			5,80	5,27
	Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	3,00	3,00	2,00			2,00	2,50
	Refrigerante (250 ml)	(un.)	2,50	3,00	2,50	2,50	3,50	3,00	2,83
	Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	4,00	4,00	3,50	4,00	4,50	4,00	4,00
	Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	5,00	6,00	5,85	5,50	6,00	4,80	5,53
	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	2,50	3,00	2,70	3,50	3,50	2,50	2,95
	Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	(un.)	3,50	4,00	2,70	4,50	5,00	4,20	3,98
	Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	4,00	4,50	4,50	4,50	5,00	3,50	4,33

	Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	3,00	4,00	4,00	4,50		2,00	3,50
	Vitamina de Frutas (300 ml)	(un.)	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00
Diversos (unidade)	Cachorro Quente	(un.)	5,00	6,00	3,50			5,00	4,88
	Creme de Açaí (300 ml)	(un.)	6,50	10,00	5,50			8,00	7,50
	Misto Quente	(un.)	5,00	5,00	4,00		6,00	4,00	4,80
	Pão com Ovo	(un.)	3,00	3,00	3,00		3,50	3,00	3,10
	Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	(un.)	4,00	5,00	5,00			5,00	4,75
	Sanduíche Natural (industrializado)	(un.)	6,50	6,00	6,00		6,50	7,00	6,40
									217,81

D) Restaurante e Lanchonete da Escola de Música

			EMPRESA A	EMPRESA B	EMPRESA C	EMPRESA D	EMPRESA E	EMPRESA F	
DESCRIÇÃO DO ITEM	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**UNID**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO UNITÁRIO R$**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO R$**
Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	(kg)		15,90	20,00			15,90	17,27
Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	(kg)		13,90	12,00			12,00	12,63
Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,00	2,30	2,36
	Coxinha de Frango simples	(un.)	4,00	3,00	4,00		3,80	3,50	3,66
	Coxinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	3,50	4,75		4,20	4,00	4,29
	Empada de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		3,80	3,50	3,76
	Empada de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,40	4,42
	Empada de Palmito	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	3,50	4,24
	Enrolado de Presunto com Muçarela	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Enrolado de Salsicha	(un.)	4,00	3,00	3,50		3,80	3,50	3,56
	Pastel Assado	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Pão de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,50	2,30	2,46
	Tortinha de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		5,00	4,00	4,10
	Tortinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		5,50	4,50	4,70
	Integral	(un.)		6,00	6,50			6,00	6,17

Sem glúten	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
Vegano	(un.)		8,00	7,00			7,00	7,33

	Vegetariano	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
Bolos	Com calda	(un.)		4,00	4,00	4,00		3,00	3,75
(fatia)	Comum - mínimo 02 sabores	(un.)		3,00	4,00	3,50	3,00	2,00	3,10
Bebidas	Achocolatado (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	4,00		2,80	3,00	3,16
(unidade)	Água de Coco - caixinha (200ml)	(un.)	3,00	3,00	3,50			3,00	3,13
	Água com gás (500ml)	(un.)	4,50	3,00	2,50	3,50	3,50	3,00	3,33
	Água sem gás (500ml)	(un.)	4,00	2,50	2,25	3,00	3,00	2,50	2,88
	Café com Leite (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	2,25		2,20	2,00	2,49
	Café Expresso	(un.)	4,00	2,50	2,50			4,00	3,25
	Cafezinho	(un.)	1,30	1,00	1,20		1,30	1,00	1,16
	Cappuccino com água	(un.)	5,00	4,00	3,00			4,00	4,00
	Cappuccino com leite	(un.)	5,00	4,50	4,00			4,30	4,45
	Energético - lata (250ml)	(un.)	10,00	10,00	9,90	12,00	10,00	9,00	10,15
	Isotônico	(un.)		5,00	5,00			5,80	5,27
	Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	3,00	3,00	2,00			2,00	2,50
	Refrigerante (250 ml)	(un.)	2,50	3,00	2,50	2,50	3,50	3,00	2,83
	Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	4,00	4,00	3,50	4,00	4,50	4,00	4,00
	Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	5,00	6,00	5,85	5,50	6,00	4,80	5,53
	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	2,50	3,00	2,70	3,50	3,50	2,50	2,95
	Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	(un.)	3,50	4,00	2,70	4,50	5,00	4,20	3,98
	Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	4,00	4,50	4,50	4,50	5,00	3,50	4,33
	Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	3,00	4,00	4,00	4,50		2,00	3,50

	Vitamina de Frutas (300 ml)	(un.)	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00
Diversos (unidade)	Cachorro Quente	(un.)	5,00	6,00	3,50			5,00	4,88
	Creme de Açaí (300 ml)	(un.)	6,50	10,00	5,50			8,00	7,50
	Espaguete à Bolonhesa (300 gr.)	(un.)	8,00	10,00	12,00			9,00	9,75
	Caldo Vegetariano (300 ml.)	(un.)		10,00	5,00			10,00	8,33
	Misto Quente	(un.)	5,00	5,00	4,00		6,00	4,00	4,80
	Pão com Ovo	(un.)	3,00	3,00	3,00		3,50	3,00	3,10
	Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	(un.)	4,00	5,00	5,00			5,00	4,75
	Sanduíche Natural (industrializado)	(un.)	6,50	6,00	6,00		6,50	7,00	6,40
									235,21

E) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas

DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	UNID	EMPRESA A PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA B PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA C PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA D PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA E PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA F PREÇO UNITÁRIO R$	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO R$
Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 02 tipos de Carnes (bovina ou suína) e (ave ou peixe) 02 tipos de Guarnições (sendo 01 tipo, por dia: preferência legumes cozidos ou refogados) 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	(kg)		20,00	22,00			17,90	19,97
Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete com Molho Branco e Frango 01- Espaguete ao Sugo com Bacon 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	(kg)		20,00	12,00			12,00	14,67
Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,00	2,30	2,36
	Coxinha de Frango simples	(un.)	4,00	3,00	4,00		3,80	3,50	3,66
	Coxinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	3,50	4,75		4,20	4,00	4,29
	Empada de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		3,80	3,50	3,76
	Empada de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Empada de Palmito	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Enrolado de Presunto com Muçarela	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Enrolado de Salsicha	(un.)	4,00	3,00	3,50		3,80	3,50	3,56
	Pastel Assado	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Pão de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,50	2,30	2,46
	Tortinha de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		5,00	4,00	4,10

Tortinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		5,50	4,50	4,70
Integral	(un.)		6,00	6,50			6,00	6,17
Sem glúten	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67

	Vegano	(un.)		8,00	7,00			7,00	7,33
	Vegetariano	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
Bolos	Com calda	(un.)		4,00	4,00	4,00		3,00	3,75
(fatia)	Comum - mínimo 02 sabores	(un.)		3,00	4,00	3,50	3,00	2,00	3,10
Bebidas	Achocolatado (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	4,00		2,80	3,00	3,16
(unidade)	Água de Coco - caixinha (200ml)	(un.)	3,00	3,00	3,50			3,00	3,13
	Água com gás (500ml)	(un.)	4,50	3,00	2,50	3,50	3,50	3,00	3,33
	Água sem gás (500ml)	(un.)	4,00	2,50	2,25	3,00	3,00	2,50	2,88
	Café com Leite (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	2,25		2,20	2,00	2,49
	Café Expresso	(un.)	4,00	2,50	2,50			4,00	3,25
	Cafezinho	(un.)	1,30	1,00	1,20		1,30	1,00	1,16
	Cappuccino com água	(un.)	5,00	4,00	3,00			4,00	4,00
	Cappuccino com leite	(un.)	5,00	4,50	4,00			4,30	4,45
	Energético - lata (250ml)	(un.)	10,00	10,00	9,90	12,00	10,00	9,00	10,15
	Isotônico	(un.)		5,00	5,00			5,80	5,27
	Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	3,00	3,00	2,00			2,00	2,50
	Refrigerante (250 ml)	(un.)	2,50	3,00	2,50	2,50	3,50	3,00	2,83
	Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	4,00	4,00	3,50	4,00	4,50	4,00	4,00
	Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	5,00	6,00	5,85	5,50	6,00	4,80	5,53
	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	2,50	3,00	2,70	3,50	3,50	2,50	2,95
	Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	(un.)	3,50	4,00	2,70	4,50	5,00	4,20	3,98
	Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	4,00	4,50	4,50	4,50	5,00	3,50	4,33
	Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	3,00	4,00	4,00	4,50		2,00	3,50
	Vitamina de Frutas (300 ml)	(un.)	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00
Diversos	Cachorro Quente	(un.)	5,00	6,00	3,50			5,00	4,88

(unidade)	Creme de Açaí (300 ml)	(un.)	6,50	10,00	5,50			8,00	7,50
	Misto Quente	(un.)	5,00	5,00	4,00		6,00	4,00	4,80
	Pão com Ovo	(un.)	3,00	3,00	3,00		3,50	3,00	3,10
	Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	(un.)	4,00	5,00	5,00			5,00	4,75
	Sanduíche Natural (industrializado)	(un.)	6,50	6,00	6,00		6,50	7,00	6,40
									221,88

F) Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III

DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	UNID	EMPRESA A PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA B PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA C PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA D PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA E PREÇO UNITÁRIO R$	EMPRESA F PREÇO UNITÁRIO R$	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO R$
Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	(kg)		15,90	20,00			15,90	17,27
Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	(kg)		13,90	12,00			12,00	12,63
Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,00	2,30	2,36
	Coxinha de Frango simples	(un.)	4,00	3,00	4,00		3,80	3,50	3,66
	Coxinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	3,50	4,75		4,20	4,00	4,29
	Empada de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		3,80	3,50	3,76
	Empada de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Empada de Palmito	(un.)	5,00	5,00	3,50		4,20	4,00	4,34
	Enrolado de Presunto com Muçarela	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Enrolado de Salsicha	(un.)	4,00	3,00	3,50		3,80	3,50	3,56
	Pastel Assado	(un.)	4,00	4,00	3,50		4,20	3,50	3,84
	Pão de Queijo	(un.)	2,00	2,50	2,00		3,50	2,30	2,46
	Tortinha de Frango simples	(un.)	4,00	4,00	3,50		5,00	4,00	4,10
	Tortinha de Frango com Catupiry	(un.)	5,00	5,00	3,50		5,50	4,50	4,70
	Integral	(un.)		6,00	6,50			6,00	6,17

	Sem glúten	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
	Vegano	(un.)		8,00	7,00			7,00	7,33
	Vegetariano	(un.)		8,00	5,00			7,00	6,67
Bolos	Com calda	(un.)		4,00	4,00	4,00		3,00	3,75
(fatia)	Comum - mínimo 02 sabores	(un.)		3,00	4,00	3,50	3,00	2,00	3,10
Bebidas	Achocolatado (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	4,00		2,80	3,00	3,16
(unidade)	Água de Coco - caixinha (200ml)	(un.)	3,00	3,00	3,50			3,00	3,13
	Água com gás (500ml)	(un.)	4,50	3,00	2,50	3,50	3,50	3,00	3,33
	Água sem gás (500ml)	(un.)	4,00	2,50	2,25	3,00	3,00	2,50	2,88
	Café com Leite (300 ml)	(un.)	3,00	3,00	2,25		2,20	2,00	2,49
	Café Expresso	(un.)	4,00	2,50	2,50			4,00	3,25
	Cafezinho	(un.)	1,30	1,00	1,20		1,30	1,00	1,16
	Cappuccino com água	(un.)	5,00	4,00	3,00			4,00	4,00
	Cappuccino com leite	(un.)	5,00	4,50	4,00			4,30	4,45
	Energético - lata (250ml)	(un.)	10,00	10,00	9,90	12,00	10,00	9,00	10,15
	Isotônico	(un.)		5,00	5,00			5,80	5,27
	Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	3,00	3,00	2,00			2,00	2,50
	Refrigerante (250 ml)	(un.)	2,50	3,00	2,50	2,50	3,50	3,00	2,83
	Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	4,00	4,00	3,50	4,00	4,50	4,00	4,00
	Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	(un.)	5,00	6,00	5,85	5,50	6,00	4,80	5,53
	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	(un.)	2,50	3,00	2,70	3,50	3,50	2,50	2,95
	Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	(un.)	3,50	4,00	2,70	4,50	5,00	4,20	3,98
	Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	4,00	4,50	4,50	4,50	5,00	3,50	4,33
	Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	(un.)	3,00	4,00	4,00	4,50		2,00	3,50
	Vitamina de Frutas (300 ml)	(un.)	4,00	4,00	4,00			4,00	4,00

Diversos (unidade)	Cachorro Quente	(un.)	5,00	6,00	3,50			5,00	4,88
	Creme de Açaí (300 ml)	(un.)	6,50	10,00	5,50			8,00	7,50
	Misto Quente	(un.)	5,00	5,00	4,00		6,00	4,00	4,80
	Pão com Ovo	(un.)	3,00	3,00	3,00		3,50	3,00	3,10
	Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	(un.)	4,00	5,00	5,00			5,00	4,75
	Sanduíche Natural (industrializado)	(un.)	6,50	6,00	6,00		6,50	7,00	6,40
									217,14

elaborado por Daniel Veloso Fernandes Tolentino/ Setor de Compras/DLO

ANEXO II

TERMO DE CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS E A EMPRESA .....

A Universidade Federal de Minas Gerais, autarquia federal de regime especial, CNPJ 17.217.985/0001-04, situada na Av. Presidente Antônio Carlos, nº. 6.627, Pampulha - Belo Horizonte/MG, neste ato denominada CONTRATANTE e representada por seu Pró-Reitor de Administração, Prof. Ricardo Hallal Fakury, Carteira de Identidade M 318361, CPF n.º 253.115.736-00, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 23072.024112/2018-45 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº 008/2018**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços comercial de Restaurante e Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Os serviços serão prestados nos Restaurantes e Lanchonetes abaixo: **(DE ACORDO COM A(S) EMPRESA(S) VENCEDORA(S))**

1.3.1. Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico;

1.3.2. Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química;

1.3.3. Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem;

1.3.4. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música;

1.3.5. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas;

1.3.6. Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III.

1.4. Os serviços serão prestados na área (Restaurante e Lanchonete), localizada no: **(DE ACORDO COM A(S) EMPRESA(S) VENCEDORA(S))**

1.4.1. Andar térreo do Colégio Técnico, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 96 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.4.2. Andar térreo do Departamento de Química, com área geral (incluindo depósito, cozinha e a sala n° 113) de: 104,57 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.4.3. Subsolo da Escola de Enfermagem, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 28,60 m², planta anexa, situado na Av. Prof. Alfredo Balena, n° 190 – Bairro Santa Efigênia – Belo Horizonte/MG.

1.4.4. Subsolo da Escola de Música, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 47,44 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.4.5. 2° andar do Instituto de Ciências Exatas, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 310,75 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.4.6. Andar térreo da Unidade Administrativa III, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 22,08 m², planta anexa, situado na Av. Antônio Carlos, n° 6627 – Bairro Pampulha – Belo Horizonte/MG;

1.5. Será concedido à Contratata o direito ao uso da área descrita no Item anterior nas condições previstas no Termo de Referência

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência do contrato será de (.....) contados a partir da data estabelecida no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", a ser expedido pela contratante, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

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

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

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

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

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

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

2.1.7. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. Para os itens da Cesta Básica: preços máximos a serem praticados no Restaurante e Lanchonete são os estabelecidos na proposta comercial da contratada, anexa a este contrato.

3.2. Para a Concessão Remunerada: o preço mensal estabelecido é: **(DE ACORDO COM A(S) EMPRESA(S) VENCEDORA(S))**

3.2.1. Restaurante e Lanchonete do Colégio Técnico: R$ 4.496,97 (quatro mil, quatrocentos e noventa e seis reais e noventa e sete centavos).

3.2.2. Restaurante e Lanchonete do Departamento de Química: R$ 3.455,89 (três mil, quatrocentos e cinquenta e cinco reais e oitenta e nove centavos).

3.2.3. Restaurante e Lanchonete da Escola de Enfermagem: R$ 5.372,87 (cinco mil, trezentos e setenta e dois reais e oitenta e sete centavos).

3.2.4. Restaurante e Lanchonete da Escola de Música: R$ 3.510,78 (três mil, quinhentos e dez reais e setenta e oito centavos).

3.2.5. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Exatas: R$ 14.885,68 (quatorze mil, oitocentos e oitenta e cinco reais e sessenta e oito centavos).

3.2.6. Restaurante e Lanchonete da Unidade Administrativa III: R$ 1.465,35 (hum mil, quatrocentos e sessenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.

4.1.1. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela Contratada.

4.1.2. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

5. CLÁUSULA QUINTA – QUANTO À CONCESSÃO REMUNERADA DE USO

5.1. A Contratada deverá arcar com as despesas referentes à Concessão Remunerada de Uso e aos consumos de: gás, telefone, energia elétrica, água e esgoto, providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento, conforme item 14 do Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os valores consignados no contrato serão corrigidos anualmente, observado o interregno mínimo de um ano:

6.1.1. **Quadro 1 – Cesta Básica de Produtos:** contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), item "Alimentação Fora da Residência", medido pelo IPEAD/UFMG (Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais).

6.1.1.1. para o cálculo dos reajustes tomar-se-á como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

6.1.2. **Concessão Remunerada de Uso:** contados 12 (doze) meses a partir da data de Início das Atividades, pelo IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) ou outro que venha a ser fixado pelo Governo Federal, para atualização do valor mensal pago pela Contratada a título de indenização pecuniária (aluguel).

6.2. O reajuste poderá ocorrer em periodicidade inferior a 12 (doze) meses, caso haja autorização expressa do Governo Federal, por critérios a serem posteriormente definidos.

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

6.4. O reajuste e/ou revisão das tarifas de água, energia elétrica e eventuais taxas relativas ao recolhimento de resíduos, ocorrerá de acordo com as normas das empresas/concessionárias dos serviços, por iniciativa dessas, conforme disposto nos **subitem** 14.3 do Termo de Referência**.**

6.5. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R$ ..... (.....), na modalidade de ....., , no prazo de 10 (dez) dias, observadas as condições previstas no Edital, com validade de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados os requisitos previstos no item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG n. 5/2017

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

9.2. A CONTRATADA deverá apresentar, no ato da assinatura do contrato, Prova de Registro ou Inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutrição, conforme disposto na **Resolução nº 378, de 28/12/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas**, mediante a Certidão de Registro e Quitação, válida.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. Por força do disposto no Art. 109, Inciso I da Constituição Federal, o Foro da Justiça Federal Seção Judiciária Minas Gerais será competente para dirimir dúvidas e/ou questões resultantes de interpretações e/ou execuções do presente Instrumento.

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

Belo Horizonte, ... de ..... de 2018

Prof. Ricardo Hallal Fakury
Pró-Reitor de Administração

A Contratada

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA

LOGOTIPO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

PROPOSTA COMERCIAL

Ref. Pregão Eletrônico nº 08/2018

A empresa ..... (razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ..... (endereço completo da cidade), visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 08/2018 do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ..... (nome do representante legal da empresa), portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar proposta de preços conforme quadro abaixo:

1) RESTAURANTE E LANCHONETE DO COLÉGIO TÉCNICO

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ (un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ (un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Frango simples	R$ (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Palmito	R$ (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ (un.)
		Pastel Assado	R$ (un.)
		Pão de Queijo	R$ (un.)

		Tortinha de Frango simples	R$	(un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$	(un.)
		Integral	R$	(un.)
		Sem glúten	R$	(un.)
		Vegano	R$	(un.)
		Vegetariano	R$	(un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$	(un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$	(un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$	(un.)
		Água com gás (500ml)	R$	(un.)
		Água sem gás (500ml)	R$	(un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$	(un.)
		Café Expresso	R$	(un.)
		Cafezinho	R$	(un.)
		Cappuccino com água	R$	(un.)
		Cappuccino com leite	R$	(un.)
		Energético - lata (250ml)	R$	(un.)
		Isotônico	R$	(un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$ R$	(un.) (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$	(un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$	(un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$	(un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$	(un.)
		Caldo Vegetariano (300 ml.)	R$	(un.)
		Espaguete à Bolonhesa (300 gr.)	R$	(un.)
		Misto Quente	R$	(un.)
		Pão com Ovo	R$	(un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$	(un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$	(un.)
		Preço Médio Global	R$	

2) RESTAURANTE E LANCHONETE DO DEPARTAMENTO DE QUÍMICA

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ (un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ (un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Frango simples	R$ (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Palmito	R$ (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ (un.)
		Pastel Assado	R$ (un.)
		Pão de Queijo	R$ (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Integral	R$ (un.)
		Sem glúten	R$ (un.)
		Vegano	R$ (un.)
		Vegetariano	R$ (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ (un.)
		Café Expresso	R$ (un.)
		Cafezinho	R$ (un.)
		Cappuccino com água	R$ (un.)
		Cappuccino com leite	R$ (un.)
		Energético - lata (250ml)	R$ (un.)

		Isotônico	R$	(un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$	(un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$	(un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$	(un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$	(un.)
		Misto Quente	R$	(un.)
		Pão com Ovo	R$	(un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$	(un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$	(un.)
		Preço Médio Global:	R$	

3) RESTAURANTE E LANCHONETE DA ESCOLA DE ENFERMAGEM

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS				
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**	
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição (preferência legumes cozidos ou refogados); 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$	(un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$	(un.)
03	Salgados (unidade – min. 120	Biscoito de Queijo	R$	(un.)
		Coxinha de Frango simples	R$	(un.)

	g.)	Coxinha de Frango com Catupiry	R$	(un.)
		Empada de Frango simples	R$	(un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$	(un.)
		Empada de Palmito	R$	(un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$	(un.)
		Enrolado de Salsicha	R$	(un.)
		Pastel Assado	R$	(un.)
		Pão de Queijo	R$	(un.)
		Tortinha de Frango simples	R$	(un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$	(un.)
		Integral	R$	(un.)
		Sem glúten	R$	(un.)
		Vegano	R$	(un.)
		Vegetariano	R$	(un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$	(un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$	(un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$	(un.)
		Água com gás (500ml)	R$	(un.)
		Água sem gás (500ml)	R$	(un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$	(un.)
		Café Expresso	R$	(un.)
		Cafezinho	R$	(un.)
		Cappuccino com água	R$	(un.)
		Cappuccino com leite	R$	(un.)
		Energético - lata (250ml)	R$	(un.)
		Isotônico	R$	(un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$	(un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$	(un.)
06	Diversos	Cachorro Quente	R$	(un.)

	(unidade)	Creme de Açaí (300 ml)	R$	(un.)
		Misto Quente	R$	(un.)
		Pão com Ovo	R$	(un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$	(un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$	(un.)
		Preço Médio Global:	R$	

4) RESTAURANTE E LANCHONETE DA ESCOLA DE MÚSICA

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS				
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**	
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$	(un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$	(un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$	(un.)
		Coxinha de Frango simples	R$	(un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$	(un.)
		Empada de Frango simples	R$	(un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$	(un.)
		Empada de Palmito	R$	(un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$	(un.)
		Enrolado de Salsicha	R$	(un.)
		Pastel Assado	R$	(un.)
		Pão de Queijo	R$	(un.)
		Tortinha de Frango simples	R$	(un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$	(un.)
		Integral	R$	(un.)
		Sem glúten	R$	(un.)
		Vegano	R$	(un.)
		Vegetariano	R$	(un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$	(un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
05		Achocolatado (300 ml)	R$	(un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$	(un.)

	Bebidas (unidade)	Água com gás (500ml)	R$	(un.)
		Água sem gás (500ml)	R$	(un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$	(un.)
		Café Expresso	R$	(un.)
		Cafezinho	R$	(un.)
		Cappuccino com água	R$	(un.)
		Cappuccino com leite	R$	(un.)
		Energético - lata (250ml)	R$	(un.)
		Isotônico	R$	(un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$	(un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$	(un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$	(un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$	(un.)
		Caldo Vegetariano (300 ml.)	R$	(un.)
		Espaguete à Bolonhesa (300 gr.)	R$	(un.)
		Misto Quente	R$	(un.)
		Pão com Ovo	R$	(un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$	(un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$	(un.)
		Preço Médio Global:	R$	

5) RESTAURANTE E LANCHONETE DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 02 tipos de Carnes (bovina ou suína) e (ave ou peixe) 02 tipos de Guarnições (sendo 01 dos tipos preferencialmente legumes cozidos ou refogados) 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ (un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete com Molho Branco 01- Espaguete ao Sugo com Bacon 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ (un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Frango simples	R$ (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Palmito	R$ (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ (un.)
		Pastel Assado	R$ (un.)
		Pão de Queijo	R$ (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Integral	R$ (un.)
		Sem glúten	R$ (un.)
		Vegano	R$ (un.)
		Vegetariano	R$ (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ (un.)
		Café Expresso	R$ (un.)
		Cafezinho	R$ (un.)

		Cappuccino com água	R$	(un.)
		Cappuccino com leite	R$	(un.)
		Energético - lata (250ml)	R$	(un.)
		Isotônico	R$	(un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$	(un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$	(un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$	(un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$	(un.)
		Misto Quente	R$	(un.)
		Pão com Ovo	R$	(un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$	(un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$	(un.)
		Preço Médio Global:	R$	

6) RESTAURANTE E LANCHONETE DA UNIDADE ADMINISTRATIVA III

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO**	**PREÇO MÉDIO UNITÁRIO**
01	Almoço tipo Prato Comercial Composto	01 tipo de Arroz Branco 01 tipo de Feijão Simples 01 tipo de Carne 01 tipo de Guarnição 01 tipo de Salada (com, no máximo, 03 componentes, incluindo frutas)	R$ (un.)
02	Almoço tipo Prato Comercial Simples	01 - Espaguete ao Sugo 01 - Espaguete com Molho Branco 01 - Espaguete com Legumes 01 - Omelete de Muçarela 01 - Omelete de Presunto	R$ (un.)
03	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R$ (un.)
		Coxinha de Frango simples	R$ (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Frango simples	R$ (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Empada de Palmito	R$ (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R$ (un.)
		Enrolado de Salsicha	R$ (un.)
		Pastel Assado	R$ (un.)
		Pão de Queijo	R$ (un.)
		Tortinha de Frango simples	R$ (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R$ (un.)
		Integral	R$ (un.)
		Sem glúten	R$ (un.)
		Vegano	R$ (un.)
		Vegetariano	R$ (un.)
04	Bolos (fatia)	Com calda	R$ (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R$ (un.)
05	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R$ (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R$ (un.)
		Água com gás (500ml)	R$ (un.)
		Água sem gás (500ml)	R$ (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R$ (un.)
		Café Expresso	R$ (un.)
		Cafezinho	R$ (un.)
		Cappuccino com água	R$ (un.)
		Cappuccino com leite	R$ (un.)
		Energético - lata (250ml)	R$ (un.)
		Isotônico	R$ (un.)

		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Refrigerante (250 ml)	R$	(un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R$	(un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R$	(un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R$	(un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R$	(un.)
06	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R$	(un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R$	(un.)
		Misto Quente	R$	(un.)
		Pão com Ovo	R$	(un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R$	(un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R$	(un.)
		Preço Médio Global:	R$	

Outrossim, declaramos que:

a) Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
b) Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
c) Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
d) Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço;
e) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias;
f) Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do instrumento convocatório (edital do PE nº08/2018).

...../.... (Cidade/UF), ... (dia) de ..... (mês) de ..... (ano).

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
DLO | PRA . (31) 3409-4663 . e-mail: dir@dsg.ufmg.br
Av. Antônio Carlos, 6627 . Pampulha . Belo Horizonte/MG . CEP 31270-901 . Brasil

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) n° _____, inscrição estadual n° _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a Iniciativa Privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Valor total dos Contratos R$_____

Local e data

_____

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

ANEXO V – MODELOS: ATESTADO DE VISTORIA E DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

A - ATESTADO DE VISTORIA

Processo nº 23072.026148/2018-63
Pregão Eletrônico nº 08/2018

Atesto que a empresa ..... <empresa licitante>, CNPJ: ..... (Sócios: ..... e ..... <nomes>), por intermédio de seu Representante, Sr. ..... <nome>, CPF: ....., vistoriou as instalações do Restaurante e Lanchonete do ..... <nome da unidade/órgão>, para os fins previstos no Instrumento Convocatório, conhecendo as peculiaridades do local (reais condições físicas do imóvel, dos bens e seu estado de conservação).

Belo Horizonte, ... de ..... de .....

.....
<nome do servidor>
Divisão de Serviços Comunitários/DLO/UFMG

Declaro que me foi dado acesso às instalações do do Restaurante e Lanchonete do ..... <nome da unidade/órgão>, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim solicitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços objeto do Pregão.

.....
<nome>
CPF nº.....

B - DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

LOGOTIPO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

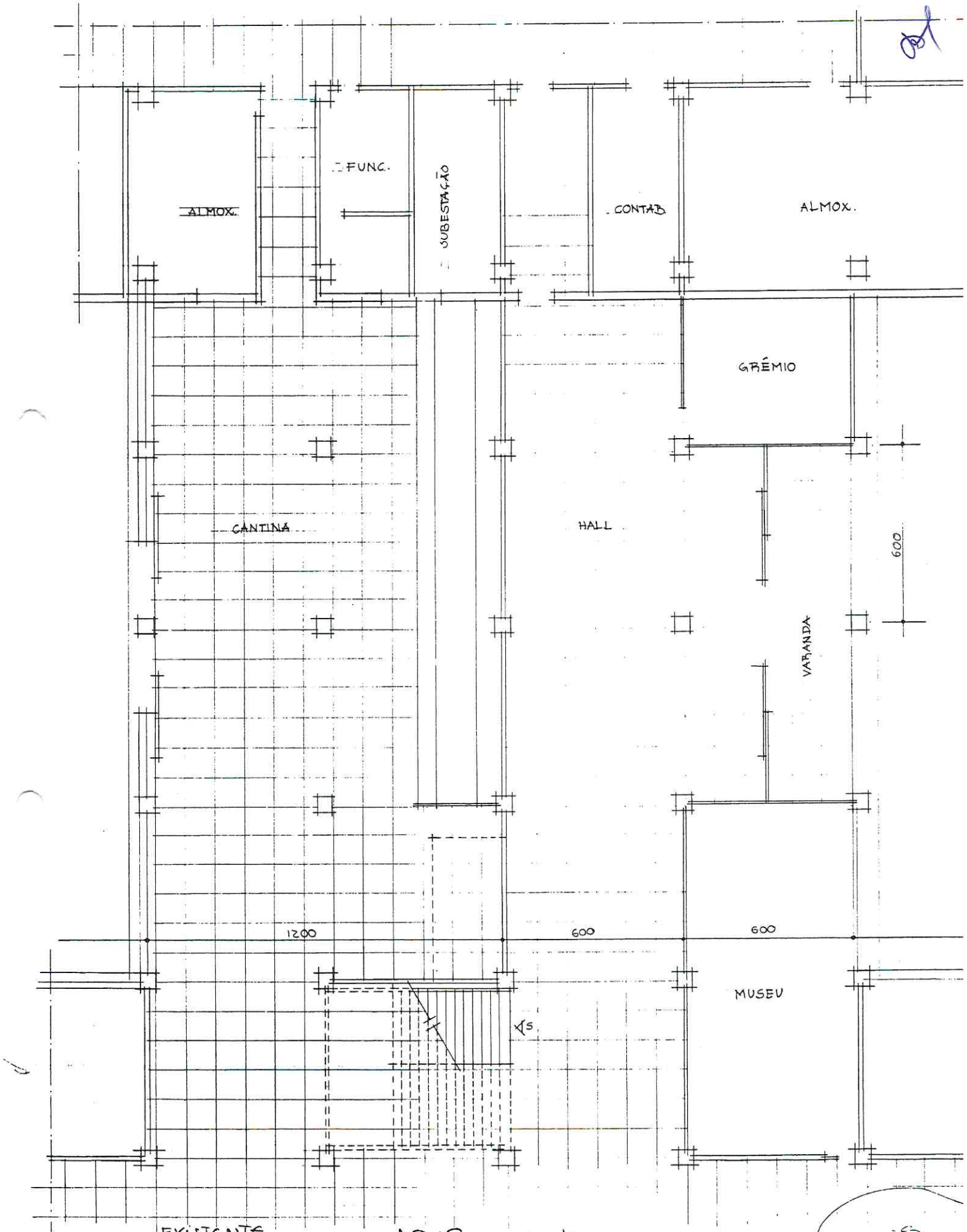
Ref. Pregão Eletrônico nº 08/2018

O Sr.(a) .... (nome do representante legal da empresa), portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., neste ato representando a empresa ... (razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ... (endereço completo da cidade), visando concorrer no Pregão nº 08/2018 da Universidade Federal de Minas Gerais, DECLARA ter pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, tendo optado por não realizar a vistoria prévia ao local de prestação dos serviços objeto da contratação, ciente de que, em razão disso, não lhe será permitido atribuir qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do contrato, assumindo-se, portanto, conhecedor das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e total responsável por fatos decorrentes dessa opção.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

ANEXO VI

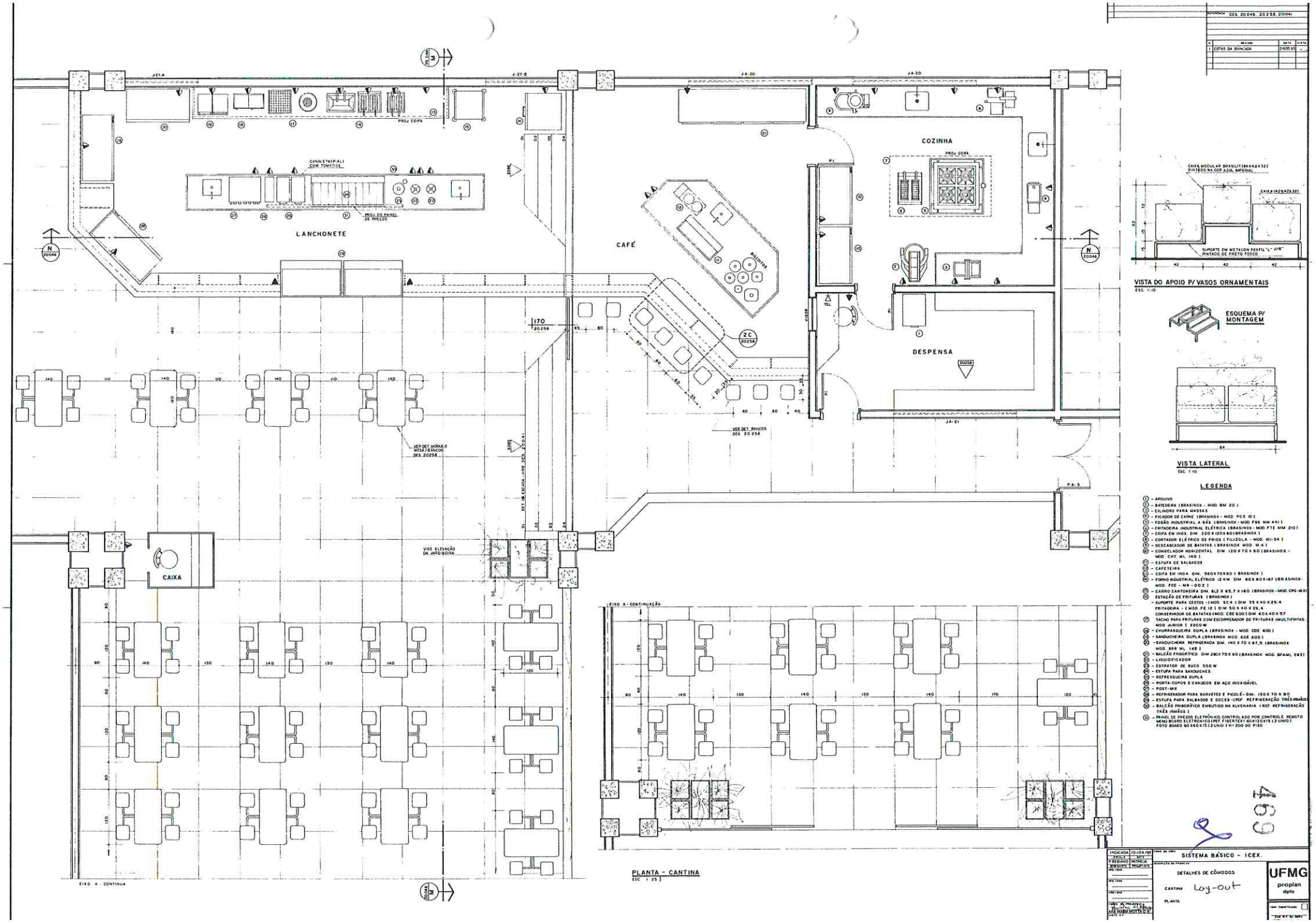
DESENHOS



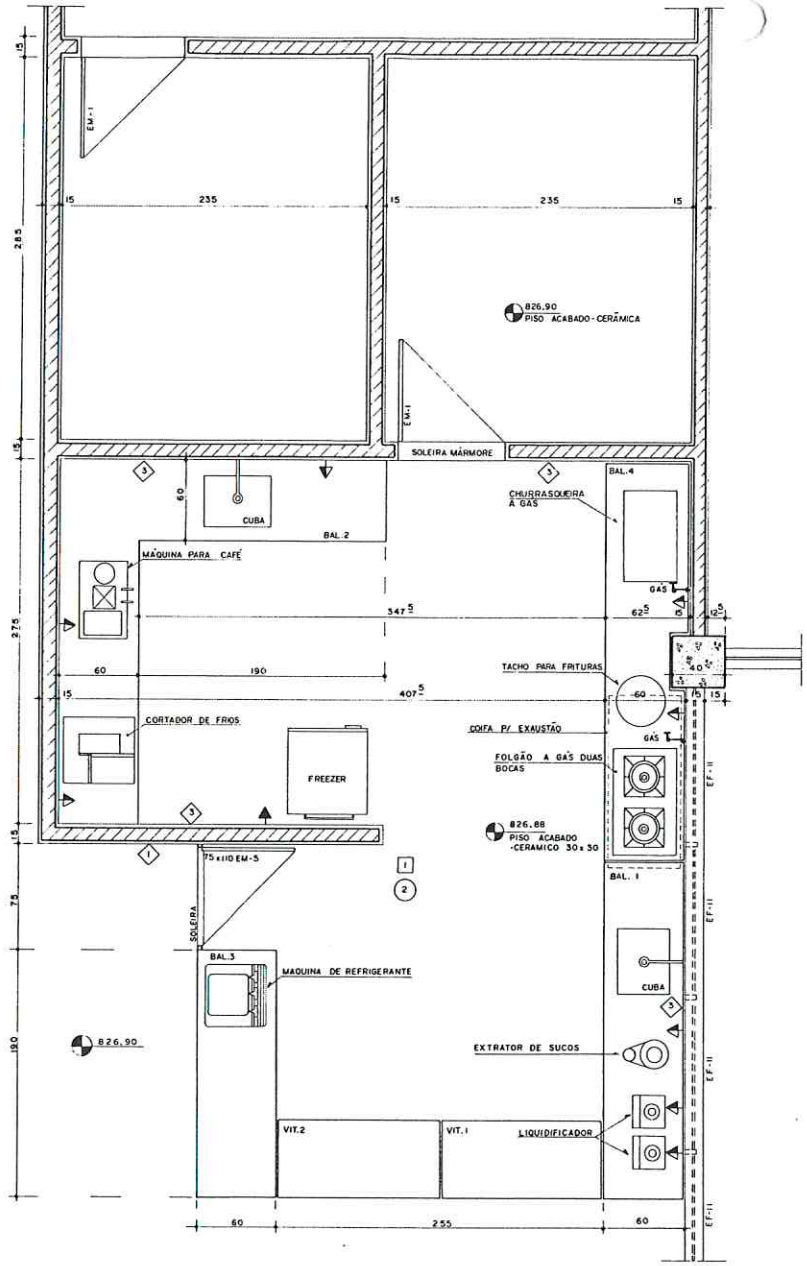
EXISTENTE
CANTINA / COLTEC
ESCALA 1/100

AQ.12 - planta
des: Nº 11881

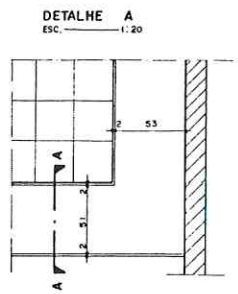
WISIS OK



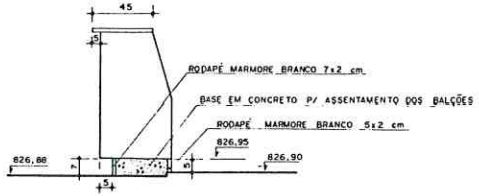
LANCHONETE
CAFÉ
COZINHA
DESPENSA
CAIXA
PROJ. COIFA
PROJ. DO PAINEL DE PREÇOS
CANALETA (P-AL) COM TOMADAS
VER DET. MÓDULO MESA/BANCOS DES. 20258
VER DET. BANCOS DES. 20258
VIDE ELEVAÇÃO DA JARDINEIRA
DET. DA ESCADA - VIDE DES. 20041
EIXO A - CONTINUA
EIXO A - CONTINUAÇÃO
VISOR
TEL
CAIXA MODULAR BRASILIT (84X42X32) PINTADO NA COR AZUL IMPERIAL
SUPORTE EM METALON PERFIL "L" 1 1/8" PINTADO DE PRETO FOSCO
VISTA DO APOIO P/ VASOS ORNAMENTAIS
ESC. 1:10
ESQUEMA P/ MONTAGEM
VISTA LATERAL
ESC. 1:10
LEGENDA
1 - ARQUIVO
2 - BATEDEIRA (BRASINOX - MOD. BM 20)
3 - CILINDRO PARA MASSAS
4 - PICADOR DE CARNE (BRASINOX - MOD. PCE 10)
5 - FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS (BRASINOX - MOD. FGG MM 441)
6 - FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA (BRASINOX - MOD. FTE MM 210)
7 - COIFA EM INOX. DIM. 220 X 120 X 60 (BRASINOX)
8 - CORTADOR ELÉTRICO DE FRIOS (FILIZOLA - MOD. 101-SA)
9 - DESCASCADOR DE BATATAS (BRASINOX MOD. M.4)
10 - CONGELADOR HORIZONTAL DIM. 120 X 70 X 90 (BRASINOX - MOD. CHT. ML 140)
11 - ESTUFA DE SALGADOS
12 - CAFETEIRA
13 - COIFA EM INOX. DIM. 560X70X60 (BRASINOX)
14 - FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO 12 KW DIM. 60X80X167 (BRASINOX - MOD. FOE - MR - 002)
15 - CARRO CANTONEIRA DIM. 612 X 85,7 X 160 (BRASINOX - MOD. CRG-16X)
16 - ESTAÇÃO DE FRITURAS (BRASINOX)
- SUPORTE PARA CESTOS - (MOD. SC4) DIM. 35 X 40 X 29,4
FRITADEIRA - (MOD. FE 12) DIM. 50 X 40 X 29,4
CONSERVADOR DE BATATAS (MOD. CBE 600) DIM. 40X40X57
17 - TACHO PARA FRITURAS COM ESCORREGADOR DE FRITURAS (MULTIFRITAS - MOD. JUNIOR) 2200 W
18 - CHURRASQUEIRA DUPLA (BRASINOX - MOD. CDE 600)
19 - SANDUICHEIRA DUPLA (BRASINOX MOD. SDE 600)
20 - SANDUICHEIRA REFRIGERADA DIM. 140 X 70 X 87,5 (BRASINOX MOD. SRR ML 142)
21 - BALCÃO FRIGORÍFICO DIM. 280X75X90 (BRASINOX MOD. BFAML 283)
22 - LIQUIDIFICADOR
23 - ESTRATOR DE SUCO 550 W
24 - ESTUFA PARA SANDUICHES
25 - REFRESQUEIRA DUPLA
26 - PORTA-COPOS E CANUDOS EM AÇO INOXIDÁVEL
27 - POST-MIX
28 - REFRIGERADOR PARA SURVETES E PICOLÉ - DIM. 150 X 70 X 90
29 - ESTUFA PARA SALGADOS E DOCES - (REF. REFRIGERAÇÃO TRÊS IRMÃOS)
30 - BALCÃO FRIGORÍFICO EMBUTIDO NA ALVENARIA (REF. REFRIGERAÇÃO TRÊS IRMÃOS)
31 - PAINEL DE PREÇOS ELETRÔNICO, CONTROLADO POR CONTROLE REMOTO MENU BOARD ELETRONICO (REF. FIBERTEX) 60X120X15 (2 UNID) FOTO BOARD 60X60X15 (2 UNID) H=200 DO PISO
PLANTA - CANTINA
ESC. 1:25
REFERENCIA DES. 20046, 20258, 20041
1 COTAS DA BANCADA 21/05/93
INDICADA 10/04/92
P. BEBIANO
SISTEMA BÁSICO - ICEX.
DETALHES DE CÔMODOS
CANTINA Lay-out
PLANTA
UFMG
proplan
dpfo
469



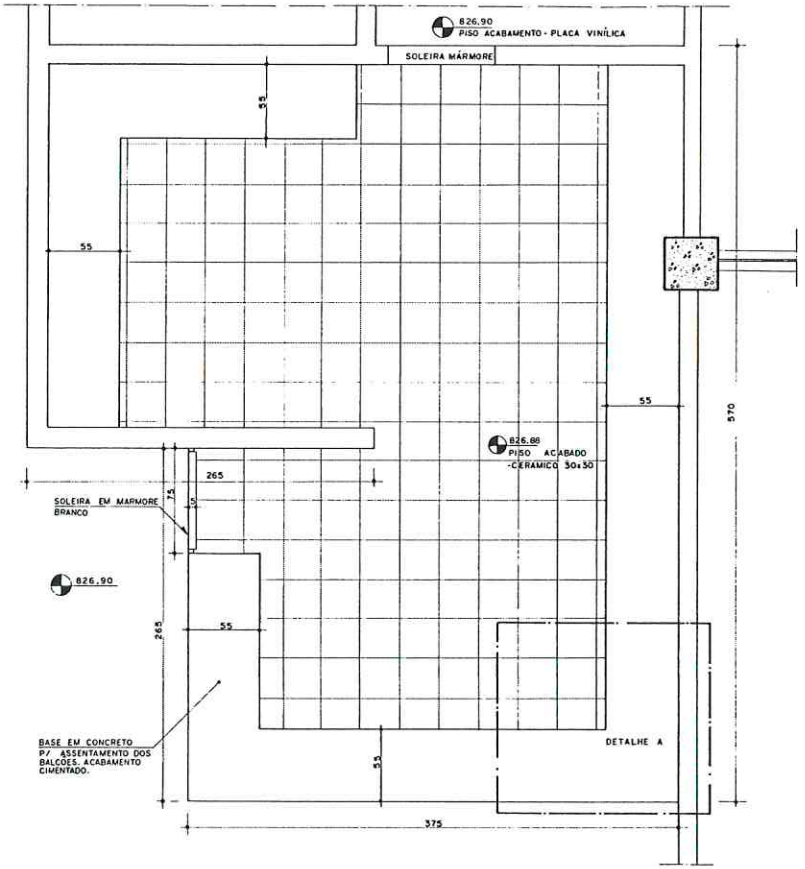
PLANTA CANTINA
ESCALA 1:20



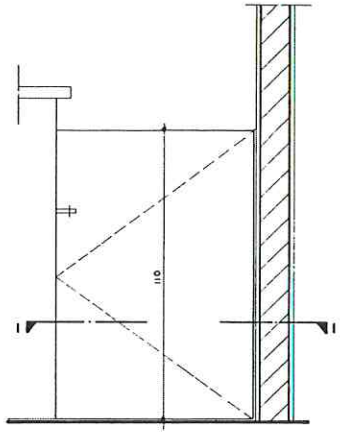
DETALHE A
ESC. 1:20



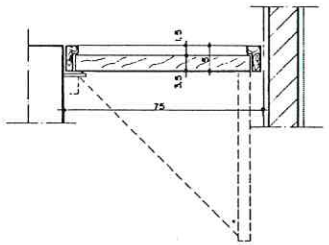
CORTE A-A
ESC. 1:20



PLANTA ACABAMENTO PISO
ESCALA 1:20



ELEVAÇÃO EM - 5
ESCALA 1:10



CORTE I-I
ESCALA 1:10

470

ESPAÇO P/ PROJETO CONTRATADO

APROVAÇÃO DO DESENHO

SETOR ESPECÍFICO
DATA __/__/__
ENGENHEIRO
DATA __/__/__
ARQ COORD PROJ COMPL.
DATA __/__/__
COORDENADOR
DATA __/__/__

N	NOTAS GERAIS
1	PINTURA INTERNA PUA
3	AZULEJO
2	CERÂMICA 30 X 30
1	LAJE APARENTE
	VER CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
	BAL. 1, 2, 3, 4 ; VIT. 1 E 2 ; EQUIPAMENTOS

N	DATA	NATUREZA DA REVISÃO	QUADR	DES	PROJ	APROV	N	DATA	NATUREZA DA REVISÃO	QUADR	DES	PROJ	APROV

divisão de planejamento físico ▭ ufmg/prefeitura

SUBSTITUIDO

N	AREA	OBRA	PROJETO	TIPO	ORDEM	REV
5						
4						
3						
2						
1						

N REFERÊNCIAS

PROJETO COMPLEMENTAR EXECUTADO P/ UFMG

SUBSTITUIDO POR

N	AREA	OBRA	PROJETO	TIPO	ORDEM	REV
5						
4						
3						
2						
1						

ENGENHEIRO
ARQ COORD PROJ COMPLEMENTARES
COORDENADOR
APROVAÇÃO DO DESENHO
APROVAÇÃO DO PROJETO

INDICADA	22/04/88
ESCALA	DATA
CONTEÚDO POR	
EDVETE	ANA M. M.
DESENHISTA	PROJETISTA
ARQUITETO	
ANA MARQUES M.	
ARQUITETO	
ARQUITETO	
COORDENADOR	
JOSE SOARES S. M.	
PROJETO DE ARQUITETURA	

NOME DA OBRA
UNIDADE ADMINISTRATIVA III

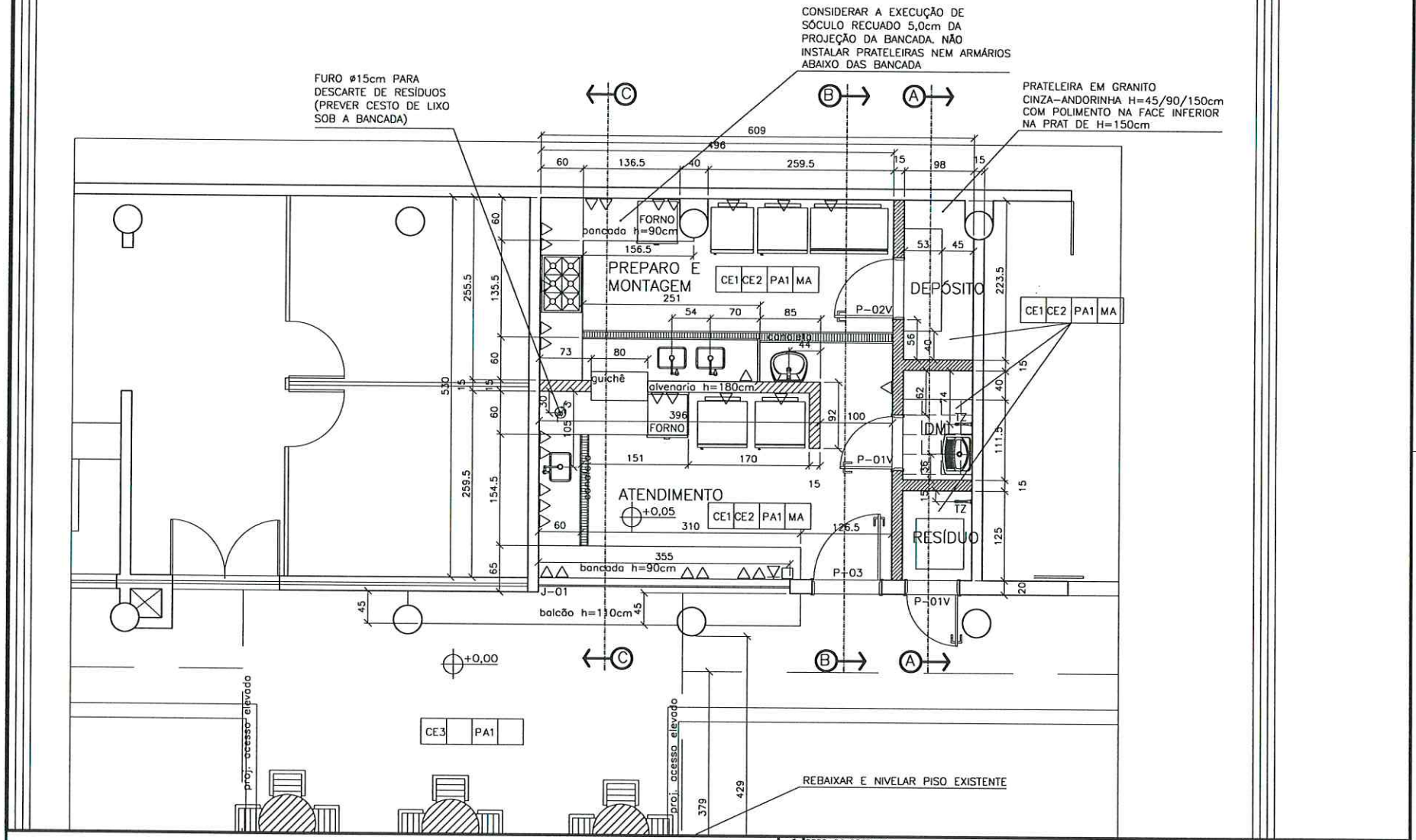
DESCRIÇÃO DA PRANCHA
PLANTA DA CANTINA E ACABAMENTO DE PISO.

MEC-UFMG
prefeitura da ufmg
divisão de planejamento físico

N 0 1 0 3 5 0 0 1 3 A Q 1 2 1 8 0 7 0

FORMATO A1

LINHA DE CORTE DA CÓPIA



FORMATO A3 – UFMG – 42 x 29.7 cm

CROQUIS–OBRA

DESC. DO DESENHO: PLANTA DA CANTINA – REFORMA DA CANTINA

OBRA: CANTINA/ESC. ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO

22 / 11 / 2007 REVISADO EM:

04 / 02/ 2006 DATA:

01 / 06 FOLHA:

UFMG pra dpfa/dm

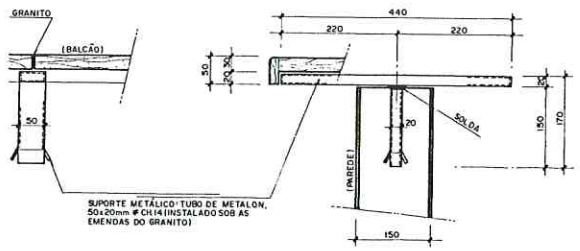
ASS: ARQ. ANTONIO BRASIL

ASS: ARQ. PEDRO PAULO CARDOSO

SOLIC. SERV. Nº

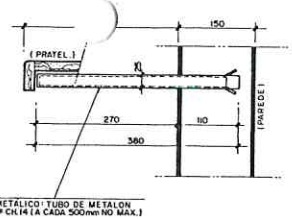
TIPO:

ORDEM:



DET. DO CAVALETE METÁLICO P/ BALCÃO

ESC. 1:5 | 02 PEÇAS (MEDIDAS EM MILIMETROS)



DET. DO SUPORTE P/ PRATELEIRAS

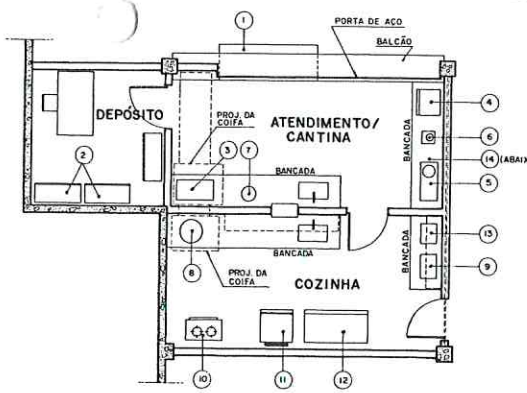
ESC. 1:5 | SENDO: 02 PÇS P/CADA PRATEL Nº 3
05 PÇS P/CADA PRATEL Nº 1
(TOTAL: 14 PEÇAS)

DET. DO SUPORTE METÁLICO SOB O VÃO LIVRE DO BALCÃO

ESC. 1:5 | 01 PEÇA

LEGENDA

1. VITRINE (SOB O BALCÃO)
2. PRATELEIRAS METALICAS
3. SANDUICHEIRA
4. MÁQUINA P/ REFRIGERANTE
5. MÁQUINA P/ CAFÉ
6. LIQUIDIFICADOR
7. EXTRATOR DE SUCO
8. FRITADEIRA
9. CORTADOR DE FRIOS
10. FOGÃO A GÁS (DUAS TREMPES)
11. GELADEIRA
12. FREEZER
13. BALANÇA
14. BALCÃO FRIGORIFICO ABAIXO



PLANTA - LAY-OUT DOS EQUIPAMENTOS

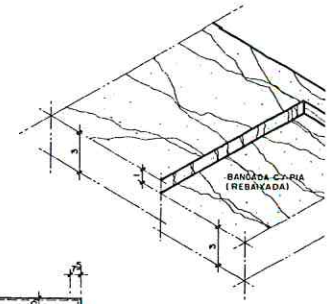
ESC. 1:50

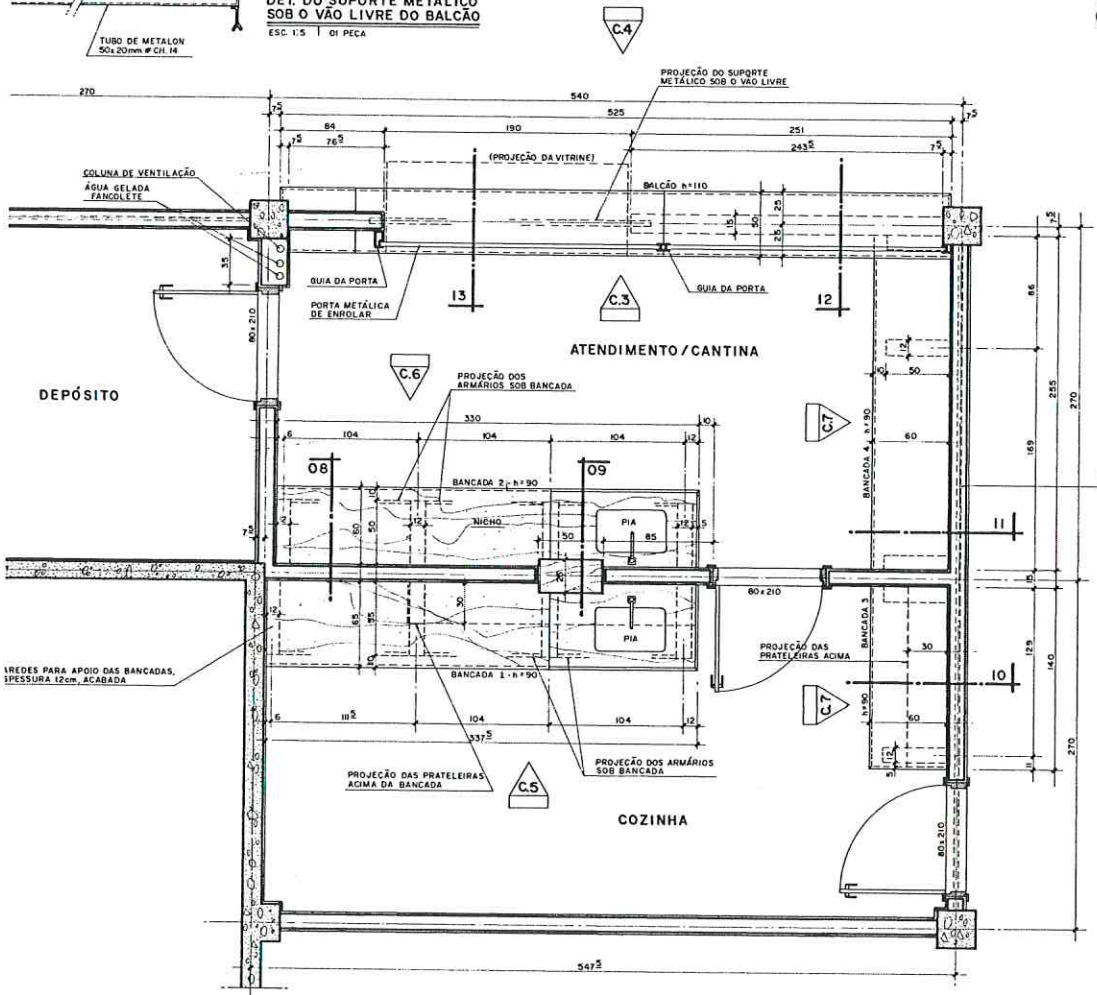
NOTAS GERAIS

1 PROJETO DE EXAUSTÃO DES. 20686

ESPECIFICAÇÃO

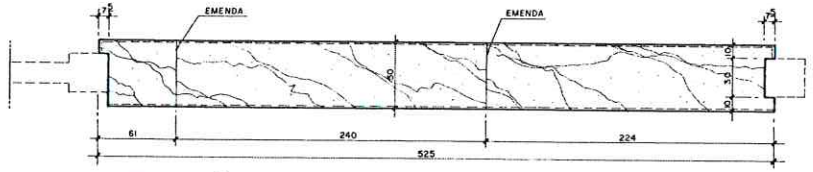
- BANCADAS E BALCÃO DE GRANITO ANDORINHA ESP. 30mm.
- PRATELEIRAS DE GRANITO ANDORINHA ESP. 30mm. COM ARREMATE NAS EXTREMIDADES, VER DET.
- PIA CUBA DE AÇO INOX DE 560x330x140 mm.
- METAIS CONSULTAR CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
- CONFERIR MEDIDAS NO LOCAL.
- AZULEJOS ASSENTADOS C/JUNTAS DE ± 7mm.
- DEMAIS ESPECIFICAÇÕES NO CADERNO.





PLANTA - CANTINA

ESC. 1:20



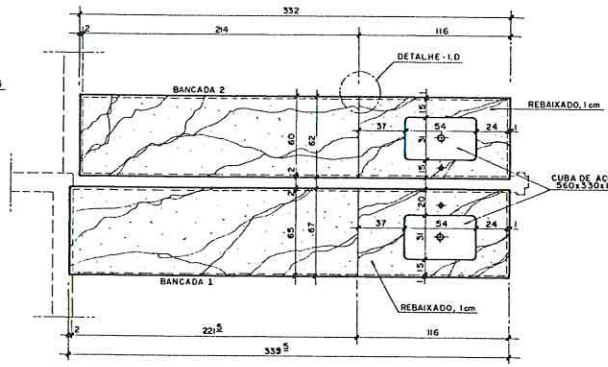
PLANTA - BALCÃO

ESC. 1:20 | 01 UNIDADE

1.D DETAL

ESC. 1:2

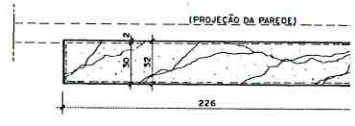
OBS: A BANCADA C/ PIA SERA REE



PLANTA - BANCADA 1 e 2

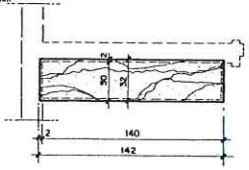
ESC. 1:20 | 01 UNIDADE DE CADA

OBS. FURAÇÃO P/ TORNEIRAS CONFERIR MEDIDAS NA PEÇA



PLANTA - PRATELEIRAS SOB A BANC.

ESC. 1:20 | 02 UNIDADES

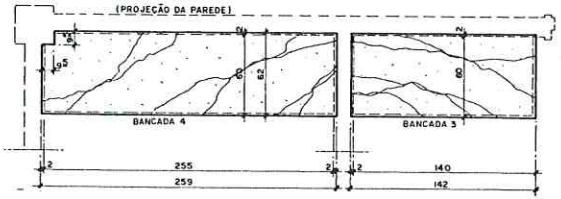


PLANTA - PRATELEIRAS SOB A BANCADA 3

ESC. 1:20 | 02 UNIDADES

PLAN

ESC. 1:2



PLANTA - BANCADA 4 e 3

ESC. 1:20 | 01 UNIDADE DE CADA

INDICADA	02/07/92
ESCALA	DATA
JUAREZ	P. CESAR
DESENHISTA	PROJETISTA
ARQ/ENG. M. BERNEGOZ	
ARQ/ENG. SILAS RAPOSO	
ARQ/ENG.	
COORD. DO PROJETO	
CHEFE S.P.	
DIRETOR D.P.P. M.C. BRANT FURLAN	

NOME DA OBRA: ESCOL.

DESCRIÇÃO DA PRANCHA: DETALHES DE CANTINA PLANTAS, DE

N 01044

OBRA | FOLHA