

**TERMO DE REFERÊNCIA<sup>1</sup>**  
**(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO)**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**

**PREGÃO Nº 12/2019**  
**(Processo Administrativo n.º 23072.033407/2019-93)**

**1. DO OBJETO<sup>2</sup>**

- 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 IX**, que o integram e na proposta da licitante.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR GLOBAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1.1.1.	Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1	R\$ 186,23 (Cento e oitenta e seis reais e vinte e três centavos)
1.1.2.	Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3	R\$ 186,23 (Cento e oitenta e seis reais e vinte e três centavos)
1.1.3.	Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras-FALE	R\$ 191,87 (Cento e noventa e um reais e oitenta e sete centavos)
1.1.4.	Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina	R\$ 181,40 (Cento e oitenta e um reais e quarenta centavos)
1.1.5.	Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas-ICB	R\$ 196,70 (Cento e noventa e seis reais e setenta centavos)

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

1.2.1. 1º andar da Escola de Engenharia – Bloco 1, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 233,35 m<sup>2</sup>, planta anexa, situados na Avenida Antônio Carlos, 6627 – Pampulha – Belo Horizonte/MG.

1.2.2. 1º andar da Escola de Engenharia – Bloco 3, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 445,90 m<sup>2</sup>, planta anexa, situados na Avenida Antônio Carlos, 6627 – Pampulha – Belo Horizonte/MG.

<sup>1</sup> Termo de Referência elaborado com base no Estudo Preliminar à Contratação, nos termos da IN 05/17. 22/01/2019: início da elaboração dos Estudos Preliminares.

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra

Atualização Dezembro/2018

<sup>2</sup> Item adaptado em função da característica do Objeto.

- 1.2.3. Andar térreo da Faculdade de Letras, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 100,52 m<sup>2</sup>, planta anexa, situados na Avenida Antônio Carlos, 6627 – Pampulha – Belo Horizonte/MG.
- 1.2.4. Andar térreo da Faculdade de Medicina, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 148,90 m<sup>2</sup>, planta anexa, situados na Avenida Alfredo Balena, 190 – Santa Efigênia – Belo Horizonte/MG.
- 1.2.5. Andar térreo do Instituto de Ciências Biológicas, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 515,72 m<sup>2</sup>, planta anexa, situados na Avenida Antônio Carlos, 6627 – Pampulha – Belo Horizonte/MG.
- 1.3. O Objeto será formado pela Cesta Básica de Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada, conforme **Quadro 1 do Anexo I**.
- 1.4. O Objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG. 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 a área descrita no **subitem 1.2. (Justificativa – Enquadramento do Objeto licitado como serviço comum)**.
- 1.5. A presente contratação adotará com regime de execução indireta a Empreitada por Preço Global.
- 1.6. O Contrato terá vigência pelo período 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, podendo ser prorrogado, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no **artigo 57, II, da Lei nº 8.666/93. (Justificativa – Necessidade de vigência Contratual por 30 (trinta) meses)**.

## 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, 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 dos Campi Pampulha e 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<sup>3</sup>, 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 dos Campi, 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 dos Campi - 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 dos Campi, 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 nas unidades, conforme previsto nos **subitens 7.3, 7.3.4, 7.3.5, 7.3.6 e 7.3.7** (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**, a **IN nº 05/2017-MPDG** e o **Decreto nº 9.507/2018**.
- 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**.

<sup>3</sup> Parecer n ° 09/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU

- 2.6. 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 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares e neste Instrumento, abrange a prestação 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.

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

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão em sua forma eletrônica. A exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete são considerados como serviços comuns por se enquadrarem nos termos do **parágrafo único, do Art. 1º, da Lei 10.520/2002, c/c Art. 4º do Decreto nº 5.450/2005**, cujos padrões de desempenho e qualidade, independentemente de sua complexidade, estão claramente definidos neste Instrumento.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do **Decreto nº 9.507/2018**, 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, portanto, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no **art. 3º** do aludido Decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

### 5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 5.1.1. Para o atendimento da necessidade, a solução a ser Contratada será formada pela Cesta Básica de Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada, conforme **Quadro 1 do Anexo I**.
- 5.1.2. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos. Portanto, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de Restaurante e Lanchonete. **(Justificativa – Enquadramento do Objeto Licitado como Serviço Contínuo)**

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.

- 5.1.3.A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental conforme critérios constantes no **subitem 7.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental).
- 5.1.4.O Contrato terá vigência inicial 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**).
- 5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.
- 5.3. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste Instrumento.

## 6. DA VISTORIA PARA A LICITAÇÃO<sup>4</sup>

- 6.1. 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 tem conhecimento de todas as informações e das condições locais para cumprimento das obrigações Objeto da licitação, 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.
- 6.1.1. A vistoria será facultativa às licitantes interessadas neste Instrumento, porém, a não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 6.1.2. 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**;

<sup>4</sup> Item adaptado em função da característica do Objeto.

- 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 civil e documento expedido pela Empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 6.1.3. 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.
- 6.1.4. 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.

## 7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO<sup>5</sup>

A execução do Objeto seguirá a seguinte dinâmica:

### 7.1. Quanto às condições gerais:

- 7.1.1. 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. As datas estimadas de Início das Atividades estão dispostas a seguir:

	Estabelecimento – Restaurante e Lanchonete	Encerramento do Contrato <sup>(1)</sup>	Início das Atividades <sup>(2)</sup>
1	Escola de Engenharia – Bloco 3	19/10/2019	26/10/2019
2	Escola de Engenharia – Bloco 1	07/10/2019	14/10/2019
3	Faculdade de Letras-FALE	03/02/2020	10/02/2020
4	Instituto de Ciências Biológicas-ICB	02/03/2020	09/03/2020
5	Faculdade de Medicina	18/08/2020	25/08/2020

(1) Último dia de funcionamento do estabelecimento.

(2) Estabelecimento fechado durante 7(sete) dias para desmobilização e mobilização contratual.

<sup>5</sup> Item elaborado em conformidade com as características do Objeto.

- 7.1.2. 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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 nº 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) **Resolução RDC n.º 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;
  - h) **Portaria Normativa nº 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;
  - i) 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.

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

- a) **Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994**, do Conselho Nacional do Meio Ambiente - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento;
- b) **Instrução Normativa nº 06, de 03/11/1995**, do Ministro de Estado 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;
- c) **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;
- d) **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;
- e) **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;
- f) **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";
- g) **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;
- h) **Lei nº 10.534, de 10/09/2012** – da Prefeitura de Belo Horizonte - Dispõe sobre a limpeza urbana, seus serviços e o manejo de resíduos sólidos urbanos no município, e dá outras providências;
- i) **Decreto nº 16.509, de 19/12/2016**, da Prefeitura de Belo Horizonte – Regulamenta o **Art. 46 da Lei 10.534, de 2012**, no tocante à elaboração, apresentação, aprovação e implantação do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde-PGRSS no município de Belo Horizonte.
- j) Demais Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- k) **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE** do local/campus da Unidade/Órgão onde o estabelecimento está instalado;
- l) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: **Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS**, uma vez ser o Instituto

de Ciências Biológicas gerador e/ou compartilha abrigo de resíduos com unidade geradora de resíduos de serviços de saúde/infectantes.

7.1.4. 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 n.º 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) **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;
- e) **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;
- f) **Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017**, 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.
- g) **Decreto nº 9.507, de 21/09/2018**, da Presidência da República - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.
- h) **Portaria nº 443, de 27/12/2018**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - Estabelece os serviços que serão preferencialmente Objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21/09/2018.

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

- a) cumprir a **Resolução nº 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 nº 03215, de 15/09/2004** - Reedita, com alterações, a portaria nº 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 Lanchonete (**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;**

7.1.6. 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, motivadamente, 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.

## 7.2. Quanto ao horário de funcionamento:

7.2.1. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia - Bloco 1 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.

7.2.2. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia - Bloco 3 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.

7.2.3. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras são os seguintes:

a) Lanchonete:

- a.1) de segunda a sexta-feira: das 07:00 h. às 21:30 horas;
- a.2) sábado das 07:00 h. às 15:30 horas.

b) Restaurante:

- b.1) almoço - de segunda a sexta-feira das 11:00 h. às 14:30 horas;
- b.2) Jantar - de segunda a sexta-feira das 18:00 h às 20:50 horas;
- b.3) almoço - sábado das 11:00 h. às 14:00 horas.

7.2.4. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina são os seguintes:

a) Lanchonete:

- a.1) de segunda a sexta-feira: das 06:30 h. às 21:00 horas.

b) Restaurante:

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

7.2.5. Os horários mínimos de funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas 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;
- b.2) Jantar - de segunda a sexta-feira das 18:00 h às 21:00 horas;

7.2.6. 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.

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

7.3.1. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante para refeições deverá ser autosserviço com balança eletrônica, observadas as especificações descritas nos **Quadros 1** (Cesta Básica de Produtos), **2** (Composição do cardápio para almoço tipo autosserviço) e **3** (Incidência mensal) **do Anexo I.**

a) será considerado jantar, no mínimo, a oferta das opções de Espaguete à Bolonhesa e Caldo Vegetariano, constantes do **Grupo 05 do Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos).

7.3.2. 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.

7.3.3. O público, diário, que circula na Escola de Engenharia – Bloco 1 está estimado em:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	3344	2504	1276
Professores e funcionários	332	301	120
Média de visitantes	500	500	290
<b>Público Total Conhecido</b>	<b>4176</b>	<b>3305</b>	<b>1686</b>

7.3.4. O público, diário, que circula na Escola de Engenharia – Bloco 3 está estimado em:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	3344	2504	1276
Professores e funcionários	332	301	120
Média de visitantes	500	500	290
<b>Público Total Conhecido</b>	<b>4176</b>	<b>3305</b>	<b>1686</b>

7.3.5. O público, diário, que circula na Faculdade de Letras está estimado em:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	400	200	200
Professores e funcionários	150	80	80
Média de visitantes	50	20	20
<b>Público Total Conhecido</b>	<b>600</b>	<b>300</b>	<b>300</b>

7.3.6. O público, diário, que circula na Faculdade de Medicina está estimado em:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	1428	1428	350
Professores e funcionários	260	260	20
Média de visitantes	200	200	50
<b>Público Total Conhecido</b>	<b>1888</b>	<b>1888</b>	<b>420</b>

7.3.7. O público, diário, que circula no Instituto de Ciências Biológicas está estimado em:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	1200	1200	250
Professores e funcionários	450	450	50
Média de visitantes	250	250	25
<b>Público Total Conhecido</b>	<b>1900</b>	<b>1900</b>	<b>325</b>

- 7.3.8. 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.
- 7.3.9. 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.
- 7.3.10. 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, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.
- 7.3.11. Não será permitida a preparação de salgados nos domínios do Restaurante e Lanchonete.
- 7.3.12. 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.
- 7.3.13. 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 7.1.2** (Quanto às condições gerais) e demais legislações vigentes.
- 7.3.14. 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.

7.4. Quanto aos empregados:

7.4.1. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia - Bloco 1: 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.1" do subitem 7.4.6)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha)	02 (dois)
Saladeiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>06 (seis)</b>

- 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)	03 (três)
Balconista	05 (cinco)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>08 (oito)</b>

7.4.2. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3: 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.2" do subitem 7.4.6)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha)	03 (três)
Saladeiro(a)	02 (dois)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>08 (oito)</b>

- 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)	03 (três)
Balconista	06 (seis)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>09 (nove)</b>

- 7.4.3. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras: 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.3" do subitem 7.4.6)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha-almoço)	03 (três)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha-jantar)	01 (um)
Saladeiro(a)	01 (um)
Caixa (Restaurante)	02 (dois)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>10 (dez)</b>

- 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)	03 (três)
Balconista	08 (oito)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>11 (onze)</b>

- 7.4.4. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: 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.4" do subitem 7.4.6)	01 (um)
Cozinheiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha)	03 (três)
Saladeiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>07 (sete)</b>

- 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	06 (seis)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>10 (dez)</b>

- 7.4.5. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: 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.5" do subitem 7.4.6)	01 (um)
Técnico em Nutrição e Dietética	01 (um)
Cozinheiro(a)	02 (dois)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - almoço)	03 (três)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha - jantar)	01 (um)
Saladeiro(a)	01 (um)
Confeiteiro(a)	01 (um)
Auxiliar de Limpeza	02 (dois)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>12 (doze)</b>

- 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)	05 (cinco)
Balconista	09 (cinco)
<b>TOTAL DE EMPREGADOS</b>	<b>14 (quatorze)</b>

7.4.6. Caberá a cada função:

- a) Nutricionista (setor: administrar unidades de alimentação) – registrada no Conselho Regional de Nutrição-CRN: 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, medir resto-ingestão, 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 da Escola de Engenharia – Bloco 1: no mínimo 05(cinco) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	40 horas semanais

- a.2) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3: no mínimo 05(cinco) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	40 horas semanais

- a.3) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras: no mínimo 03(três) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	30 horas semanais

- a.4) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: no mínimo 05(cinco) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	40 horas semanais

- a.5) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: no mínimo 05(cinco) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	40 horas semanais

- b) Técnico em Nutrição e Dietética – registrado no Conselho Regional de Nutrição-CRN:: deverá ser subordinada à Nutricionista durante todo o horário de trabalho, podendo auxiliar nas funções de: acompanhamento e orientação em todas as etapas (recebimento e armazenamento adequado dos insumos, pré-preparo, preparo e distribuição) da produção do alimento. Acompanhamento e orientação dos procedimentos culinários de pré-preparo, preparo e distribuição de refeições e alimentos. Acompanhamento da aceitação dos cardápios pelos comensais. Supervisão das atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e utensílios. Orientação de funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
- c) Caixa (operador de caixa): receber valores de vendas de produtos e serviços. Preencher formulários e relatórios administrativos.
- d) 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.
- e) 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 e na reposição dos alimentos. 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) 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.

- g) Saladeiro (setor de salada): responsável pelo pré-preparo, preparo e processamento de hortaliças legumes, etc.. Elaborar e montar pratos de saladas, apresentação estilo *buffet*, com requinte e qualidade no corte e na decoração. Abastecer e repor as saladas no balcão de distribuição. 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.
- h) Confeiteiro (setor de sobremesas/cozinha): planejar a produção de sobremesas. Preparar caldas, compotas, recheios. Confeitar doces. Preparar doces, mousses, pavês, tortas etc. 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.
- i) Balconista (setor: lanchonete): atender clientes. Recepcionar e servir lanches e bebidas. Operar balanças. 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.
- j) 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.
- 7.4.7. 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.
- 7.4.8. 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.
- 7.4.9. 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.
- 7.4.10. Alocar o pessoal necessário à execução do Objeto deste Instrumento sob sua exclusiva responsabilidade, obedecendo ao mínimo estabelecido nos **subitens 7.4.1, 7.4.2, 7.4.3, 7.4.4 e 7.4.5.**
- 7.4.11. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão possuir Curso de Capacitação, contendo, no mínimo, a programação citada no **subitem 7.4.30**, a fim de melhor habilitá-los para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do Restaurante e Lanchonete.

199  
DLO

7.4.12. 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, coproparasitológico 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.

7.4.13. 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 7.4.12** (PCMSO e Saúde Clínico).

7.4.14. 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.

7.4.15. 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.

7.4.16. 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 7.4.13**.

7.4.17. 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.

7.4.18. 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 maquiagem;
- 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.).

7.4.19. 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).

7.4.20. 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.

7.4.21. 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.

7.4.22. 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.

- 7.4.23.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.
- 7.4.24.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.
- 7.4.25.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.
- 7.4.26.Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da UFMG.
- 7.4.27.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.
- 7.4.28.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.
- 7.4.29.Cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da **Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 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.
- 7.4.30.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 n.º 326 de 30/07/1997; RDC n.º 275 de 21/10/2002 e RDC n.º 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 Instituto de Ciências Biológicas gerador 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.

7.4.31. 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.

7.4.32. 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.

#### 7.5. Quanto às normas de higiene sanitária:

7.5.1. 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.

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

#### 7.6. Quanto à higiene ambiental:

7.6.1. 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.

7.6.2. 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, balcões de distribuição, 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 nos subitens 7.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental) e **13.5** (Quanto à coleta de resíduos);
- 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.

7.6.3. 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.

7.6.4. Limpeza e recolhimento dos resíduos das caixas de gordura, por empresa especializada, incluindo: sucção e esgotamento do efluente, desentupimento da tubulação de ingresso e saída do efluente, coleta, transporte e destinação final ambientalmente adequada de resíduo sólido proveniente da limpeza da caixa: 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 Certificado de Destinação Final, emitidos pela empresa responsável, acompanhados do Alvará de Autorização Sanitária e das licenças ambientais de operação, vigentes, para as atividades de transporte e tratamento, para fins de comprovação, junto aos órgãos ambientais competentes, da destinação final ambientalmente adequada dos efluentes/resíduos coletados;
- b) na Nota Fiscal/Fatura e no Certificado de Destinação final deverão constar, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1 ou da Escola de Engenharia – Bloco 3 ou da Faculdade de Letras ou da Faculdade de Medicina ou do Instituto de Ciências Biológicas);
- c) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1; Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3; Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras e Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: responsabilizar-se pelo pagamento proporcional do valor referente ao fator de poluição

- e/ou multa, se tais cobranças forem feitas à UFMG pela COPASA (Programa de Recebimento e Controle de Efluentes não Domésticos-PRECEM/COPASA), motivadas por lançamentos indevidos, pelo Restaurante e Lanchonete, de efluentes na rede de esgoto;
- c.1) o fator de poluição será dividido entre todos os geradores de efluentes não domésticos do Campus Pampulha;
  - c.2) o valor referente ao fator de poluição e/ou multa serão cobrados sobre a fatura de água do Restaurante e/ou Lanchonete, proporcional ao consumo de água.
- 7.6.5. 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, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1 ou da Escola de Engenharia – Bloco 3 ou da Faculdade de Letras ou da Faculdade de Medicina ou do Instituto de Ciências Biológicas).
- 7.6.6. 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, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1 ou da Escola de Engenharia – Bloco 3 ou da Faculdade de Letras ou da Faculdade de Medicina ou do Instituto de Ciências Biológicas).
- 7.6.7. 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.
- 7.6.8. Proibir a afixação de cartazes, avisos e outros nos equipamentos, paredes, vidros e demais estruturas físicas do estabelecimento.
- 7.6.9. 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.
- 7.6.10. 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.
- 7.6.11. 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).

7.6.12. 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.

7.6.13. 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**.

7.6.14. 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.

7.6.15. 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.

7.6.16. 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.

#### 7.7. Quanto à higiene e qualidade dos equipamentos e utensílios:

7.7.1. 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 sobremesas e lanches, de porcelana branca ou de qualidade superior; 19 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; peso único e 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 sobremesas e 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) saladeiras e travessas de louça branca para saladas e sobremesas;
  - l) molheiras em aço inoxidável ou louça branca;
  - m) galheteiros em aço inoxidável;
  - n) garrafas para café e chá em aço inoxidável, capacidade 2(dois) litros;
  - o) toalha de papel para bandeja de refeição, cor branca. Poderá haver logomarca da Contratada;
  - p) espátulas, de madeira, descartáveis para misturar açúcares, adoçantes, achocolatados etc. aos líquidos;
  - q) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso;
  - r) palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias);
  - s) açúcar e sal em sachês;
  - t) adoçante dietético em gotas e sachês;
  - u) *ketchup*, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;
  - v) demais itens necessários para preparar e servir os alimentos.
- 7.7.2. 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) balcões refrigerados (alimentos frios): temperatura adequada de até 10° C;
  - b) balcões térmicos (alimentos quentes): temperatura mínima de 65° C;
    - b.1) utilizar água tratada e limpa, devendo ser trocada diariamente e mantida na temperatura entre 80°C a 90°C.
  - c) estufa e *pass trough* e *réchauds* (alimentos quentes): temperatura mínima de 65° C.

#### 7.8. Quanto à higiene pessoal:

- 7.8.1. 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.

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

7.8.3. 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.

7.8.4. 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.

7.8.5. 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.

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

7.8.7. 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.

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

7.9.1. 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.

7.9.2. 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;
  - 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;
    - c.2) arroz integral: grão longo e parborizado.
  - 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 extra-virgem, 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).
- 7.9.3. 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.
- 7.9.4. Somente receber, e manter, gêneros cuja rotulagem e embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com as legislações sanitárias.
- 7.9.5. 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.
- 7.9.6. 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.
- 7.9.7. 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.
- 7.9.8. 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.
- 7.9.9. 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.

- 7.9.10. Os alimentos em preparação ou prontos deverão estar protegidos, cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- 7.9.11. Manter no Restaurante e Lanchonete formulários com controle diário da temperatura de todas as preparações e dos equipamentos, como por exemplo: geladeiras, freezers, estufas, balcões de distribuição de refeições. Para isto é necessário adquirir termômetro para medição destas temperaturas.
- 7.9.12. 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 5°C (cinco graus Celsius).
- o descongelamento pode ser efetuado em forno de micro-ondas somente quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
  - os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;
  - 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.
- 7.9.13. Manipular e armazenar o gelo em rígidas condições e critérios higiênicos e operacionais, assegurando que esteja isento de qualquer tipo de contaminação.
- 7.9.14. Descartar no mesmo dia:
- ao final do horário de distribuição, as sobras de alimentos preparados e não servidos no dia, bem como os que ficaram expostos no balcão de distribuição de refeições;
  - ao final do expediente, os salgados que ficaram expostos nas estufas.
- 7.9.15. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, que não tenha sido servido e/ou que tenha sido encaminhado à distribuição para reutilização nos dias subsequentes.
- 7.9.16. Coletar, diariamente, durante a distribuição alimentar, amostras de todas as preparações, obedecendo aos seguintes critérios:
- o horário da coleta será estabelecido quando, aproximadamente, 60% (sessenta por cento) dos clientes já tiverem sido atendidos;
  - as amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade;
  - a quantidade de alimentos de cada amostra deverá ser de, no mínimo, 100 gr.;
  - as amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com data e sob refrigeração em temperatura máxima de até 5° C por 72 horas.

- 7.9.17. Coletar amostras de todos os produtos (salgados) comercializados no Restaurante e Lanchonete, obedecendo aos seguintes critérios:
- as amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade;
  - as amostras deverão ser coletadas imediatamente após a abertura da embalagem (lote) de salgados;
  - a quantidade da amostra deverá ser de, no mínimo, 01 (uma) unidade de cada de salgado;
  - 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.
- 7.9.18. 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.
- 7.9.19. 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.
- 7.9.20. 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:
- 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;
  - 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.;
  - as análises microbiológicas e físico-químicas serão solicitadas a qualquer momento, pela Fiscalização da UFMG, diretamente à empresa responsável pela realização das análises;
  - 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;
  - 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.

7.9.21. 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 20** (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.

7.9.22. 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).

7.9.23. 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 n.º 1.428, de 26/11/1993, da ANVISA**, em caso de surto de toxinfecção.

7.9.24. 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.

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

#### 7.10. Quanto à higienização geral:

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

7.10.2. 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.

7.10.3. 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.

7.10.4. 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.

7.10.5. 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 nº 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.

#### 7.11. Quanto ao controle de pragas e roedores:

7.11.1. 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 7.11.3**) emitidos pela empresa responsável.

- a) a Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução dos serviços deverão constar, além dos dados da prestadora dos serviços de desinsetização, a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete Escola de Engenharia – Bloco 1 ou da Escola de Engenharia – Bloco 3 ou da Faculdade de Letras ou da Faculdade de Medicina ou do Instituto de Ciências Biológicas).

7.11.2. 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.

7.11.3. Exigir, conforme **RDC n.º 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) produto(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.

7.11.4.A Contratada deverá:

- a) obter autorização prévia da Diretoria da Unidade, para que possa ser realizada a desinsetização e desratização;
  - a.1) apresentar, para obtenção da autorização, as comprovações contidas no **subitem 7.11.2.**
- b) prosseguir com a execução da desinsetização e desratização somente após a autorização, por escrito, da Diretoria da Unidade;
- 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;

7.11.5. 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.

#### 7.12. Quanto ao cardápio:

7.12.1. Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos), detalhado nos **Quadros 2** (Composição do cardápio para almoço tipo autosserviço) e **3** (Incidência mensal) do **Anexo I**;

- a) será lícito à direção da Unidade 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 24.2** (Dos Preços Praticados).

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

7.12.3. Para alteração do quesito abaixo deverá haver autorização, prévia e por escrito, da Fiscalização Técnica, sob pena de aplicação de penalidade;

- a) Quadro 1, Grupo 1, campo: variedades – especificação;

7.12.4. As opções de café deverão ser disponibilizadas em máquinas próprias, sem açúcar;

7.12.5. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e 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 às exigências técnicas de culinária, higiene, sanidade e o estabelecido em Contrato.

7.12.6. 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.
- 7.12.7. 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 180°C (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.
- 7.12.8. Evitar o uso de temperos fortes (especiarias) no preparo dos alimentos, bem como sal em excesso, devendo a Contratada disponibilizar tais condimentos em separado.
- 7.12.9. Elaborar criteriosamente os cardápios de acordo com as normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição e de acordo com o estabelecido no Contrato. O cardápio não pode ser repetitivo, devendo haver variação diária, semanal e mensal, inovando em preparações (tipos e receitas), ingredientes (palmito, uva passas, castanha, nozes, sementes (abóbora, gergelim etc.)) e complementos (cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc.).
- a) os cardápios deverão conter campanhas alusivas às datas especiais como: carnaval, páscoa, dia das mães, junina, dia dos pais, Natal, Ano Novo etc., incluindo preparações diferenciadas e sobremesas típicas; utilizando-se de informativos, decoração do ambiente, enfeites e outros recursos.
- 7.12.10. 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.
- 7.12.11. Apresentar, mensalmente, até o dia 23, ou o dia útil anterior, 05 (cinco) mapas semanais (cardápios), a serem implantados no mês subsequente, digitados em papel timbrado, devendo constar o nome e nº do CRN da Nutricionista, nome da Unidade/Órgão e da Contratada, os quais serão submetidos à aprovação prévia da Fiscalização da UFMG antes de serem colocados em prática.
- 7.12.12. Quaisquer alterações nos cardápios aprovados deverão ser submetidos à apreciação e aprovação prévia da Fiscalização da UFMG com, no mínimo 2 (dois) dias úteis de antecedência. Na eventual falta de algum componente do cardápio, deverá haver substituição imediata por outro do mesmo grupo de alimentos, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.
- 7.12.13. 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.

- 7.12.14. 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.
- 7.12.15. Manter os balcões de distribuição com alimentos elaborados com requinte, boa apresentação (criativos, decorados etc.) e de qualidade.
- a) todas as preparações do cardápio, dispostas nos balcões de distribuição, deverão ser ornamentadas diariamente e de forma diferenciada.
- 7.12.16. Identificar, no balcão autosserviço, todas as preparações com os devidos nomes, informando inclusive o tipo de carne ou peixe utilizado. A identificação deverá ser feita por meio de *displays* de acrílico com visor duplo ou outro sistema de identificação previamente aprovado pela Fiscalização da UFMG. Deverá, também, 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..
- 7.12.17. Providenciar a reposição das preparações expostas para consumo, em todos os serviços previstos neste Instrumento, antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio seja sempre obedecido.
- 7.12.18. Disponibilizar em balcão ou mesa auxiliar: molhos industrializados, pimenta, farinha de milho, farinha de mandioca torrada, azeite extra-virgem, em recipiente original, vinagre e outros condimentos.
- 7.12.19. 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.
- 7.12.20. Disponibilizar, gratuitamente e ininterruptamente, próximo à saída do Restaurante, café e chá de ervas (sem açúcar), em garrafas térmicas, disponibilizando, ainda, açúcar, adoçante, copos descartáveis (de no mínimo 50ml de capacidade) e espátulas de madeira descartáveis.
- 7.12.21. 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 nº 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 (Kg) e o custo da embalagem "tipo marmitex".
- 7.13. **Quanto à sustentabilidade ambiental:**
- 7.13.1. Nos termos da **Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010**, da **Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 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 nº 6, de 3/11/1995**, e do **Decreto nº 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 obedçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
  - b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica);
  - 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) adotar medidas para evitar o 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.

## 8. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO<sup>6</sup>

- 8.1. A gestão e fiscalização contratual serão na forma estabelecida no **item 16** (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 com 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..
- 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 urgência 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.**

<sup>6</sup> Adaptado em função das características do Objeto licitado, portanto "critérios de medição" não são pertinentes.

8.4.1. As comunicações serão protocoladas no Restaurante e/ou Lanchonete, da seguinte forma:

a) qualquer funcionário ou empregado receberá e protocolará documentos e comunicações como representante da Contratada. Receberá 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.

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 17** (Da Metodologia de Avaliação da Execução dos Serviços).<sup>7</sup>

8.6.1. Desconformidade na prestação dos serviços, descumprimento contratual, motivarão a aplicação das sanções administrativas previstas no **item 20** (Das Sanções Administrativas)<sup>8</sup>.

8.7. As garantias de execução contratual estão estabelecidas no **item 19** (Da Garantia de Execução)<sup>9</sup>.

## 9. DOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS<sup>10</sup>

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;

<sup>7</sup> Item específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades do Objeto.

<sup>8</sup> Item específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades e complexidade do Objeto e das infrações/indicadores elencados.

<sup>9</sup> Item específico, a fim de melhor entendimento e visualização tendo em vista as informações contidas no item.

<sup>10</sup> Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto.

- 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 móveis, 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. Os balcões de distribuição devem dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do comensal ou de outras fontes.
- 9.3. Adquirir e instalar estufas ou *pass trough* para manter os alimentos aquecidos até o seu abastecimento nos balcões de distribuição.
- 9.4. 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, sobremesas e outros, a fim de não transmitir odor e sabor diversos à preparação.
- 9.5. 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 - DFPF/UFMG.
- 9.6. 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.
- 9.7. Os equipamentos, móveis e utensílios danificados devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.
- 9.8. 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.
- 9.9. 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 adequem às especificações.
- 9.10. 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 7.13**) e conforme **subitem 13.5** (Quanto à coleta de resíduos);
- b) as caixas de papelão devem ser substituídas e descartadas imediatamente após o recebimento da mercadoria, conforme **subitem 13.5** (Quanto à coleta de resíduos);
- c) os sacos plásticos ou de nylon devem ser substituídos por recipientes próprios (monoblocos plásticos vazados), e descartados, imediatamente após o recebimento da mercadoria conforme **subitem 13.5** (Quanto à coleta de resíduos).
- 9.11. 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.
- 9.12. Adquirir contenedores e/ou freezers (exclusivos para resíduos orgânicos) específicos para cada tipo de resíduo, com capacidades suficientes, devidamente identificados e íntegros.
- 9.13. 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.
- 9.14. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante.

- 9.15. 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:
- providenciar a manutenção preventiva dos equipamentos e/ou móveis e/ou utensílios de propriedade da Contratante;
  - comunicar por escrito à Contratante qualquer dano ou avaria aos bens, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
  - 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.
- 9.16. 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;
- comprovar, à Fiscalização da UFMG, cada manutenção realizada por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura de serviços realizados;
  - a Nota Fiscal/Fatura deverá constar, além dos dados da empresa responsável pela manutenção, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1 ou da Escola de Engenharia – Bloco 3 ou da Faculdade de Letras ou da Faculdade de Medicina ou do Instituto de Ciências Biológicas).
- 9.17. 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.
- 9.18. 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 e utensílios 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;
- 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.
- 9.19. 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.

- 9.20. 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. DAS INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1. O presente Termo de Referência visa a 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 IX**, que o integram.

- 10.1.1. 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 2019 – **Anexo III** (disponível no endereço eletrônico <https://ufmg.br/a-universidade/calendario-academico>);
- b) o referido calendário é meramente ilustrativo, a fim de demonstrar qual a habitualidade da programação da UFMG, porém, está sujeito a alterações, inclusive ao longo do ano letivo. Portanto, não fica esta licitação e eventuais prorrogações contratuais sujeitas ao calendário acadêmico.

- 10.1.2. A licitante deverá observar, também, o público, diário, que circula na Unidade conforme informado nos **subitens 7.3.3, 7.3.4, 7.3.5, 7.3.6 e 7.3.7** (Quanto à prestação dos serviços).

## 11. DAS OBRIGAÇÕES E DIREITOS DA CONTRATANTE<sup>11</sup>

São obrigações e direitos da Contratante:

- 11.1. 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:

- 11.1.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

- 11.1.2. 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 7.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental) ou ainda, que

<sup>11</sup> Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto

cause incômodo, prejudique a saúde das pessoas, ou que não esteja enquadrado nas exigências do Ministério da Saúde e ANVISA.

- 11.1.3. 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.
- 11.1.4. 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.
- 11.1.5. 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.
- 11.1.6. Exercer, conforme **item 16** (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.
- 11.2. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.
- 11.3. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.4. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.5. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, Contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e notificações expedidas;
- 11.6. **Quanto às instalações físicas:**
  - 11.6.1. 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.
  - 11.6.2. Para que seja expedida a Ordem de Início das Atividades, a Diretoria da Unidade 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 externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) foram disponibilizadas para a prestação dos serviços Objeto deste Instrumento, os quais serão anexados ao Contrato.

- a) a avaliação da rede de gás deverá ser realizada por Empresa especializada, por meio de Ensaio de Estanqueidade em Rede de Gás Canalizado. Devendo ser realizada, também, as manutenções necessárias (tais como: substituição de mangueiras e válvulas de gás GLP);
- b) a avaliação deverá ser comprovada por meio de cópia do Laudo de Ensaio de Estanqueidade e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, o qual deverá ser anexado ao Relatório Descritivo.

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

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

- a) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1: até 46 KVA;
- b) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3: até 36 KVA;
- c) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras-FALE: até 75 KVA;
- d) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: até 47 KVA;
- e) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas-ICB: até 75 KVA.

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

11.6.6. 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.

11.6.7. A Diretoria da Unidade, 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 as instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) estejam 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.

#### 11.7. **Quanto aos bens patrimoniais:**

11.7.1. Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1; da Escola de Engenharia – Bloco 3; da Faculdade de Letras; da Faculdade de Medicina: não possuem móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da UFMG;

11.7.2. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas-ICB: a UFMG poderá conceder à Contratada, mediante assinatura (Unidade e Contratada) da Nota de Movimentação Provisória, o direito ao uso dos móveis, equipamentos e utensílios existentes no Restaurante e Lanchonete, conforme **Anexo VIII**.

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

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA<sup>12</sup>

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

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações, parâmetros e rotinas estabelecidos neste 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.
- 12.2. 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.
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do Objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, de acordo com os **art<sup>os</sup> 14 e 17 a 25 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.
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimento, devendo 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, em conformidade com as normas e determinações em vigor e o estabelecido nos **subitens 7.4.1, 7.4.2, 7.4.3, 7.4.4 e 7.4.5** (Quanto aos empregados).
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do **artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010**.
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa Contratada deverá entregar, quando requerido pela Administração e no prazo por ela estipulado, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

<sup>12</sup> Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto.

- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo Contrato, arcando 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, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante. São igualmente de sua responsabilidade as demais despesas necessárias à execução dos serviços.
- 12.8. Comunicar à Fiscalização da UFMG, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal, acidente ou irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do Contrato.
- 12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, ficando a Contratante isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Instrumento, no prazo determinado.
- 12.13. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.
- 12.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento 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.
- 12.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal; as leis e normas trabalhistas no que se refere à proteção contra incêndio; prevenção e segurança do trabalho; o Estatuto Interno, as normas e Portarias da UFMG.
- 12.17. Adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental nos termos do subitem 7.13 (Quanto à sustentabilidade ambiental).

- 12.18. Atender com presteza, na forma e nos prazos estipulados, as solicitações da Fiscalização da UFMG que se relacionem com o Objeto deste Instrumento.
- 12.19. Criar condições favoráveis ao bom andamento da relação contratual, não constringendo e não oferecendo obstáculos à Fiscalização da UFMG durante a realização de suas atividades.
- 12.20. Permitir e organizar a visitação dos usuários à área de produção do Restaurante e Lanchonete.
- 12.21. 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.
- 12.22. Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento do Restaurante e Lanchonete estabelecido no Contrato.
- 12.23. 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.
- 12.24. Realizar o controle e avaliação da resto-ingestão para fins de monitoramento da qualidade, pois a relação entre o resto devolvido nos pratos pelo cliente e quantidade de alimento servida por ele é um eficiente indicador da aceitabilidade e qualidade do cardápio, além de controlar os desperdícios (sustentabilidade) e custos, uma vez que o excesso de sobras pode significar falhas no porcionamento, no planejamento ou mesmo no preparo das refeições.
- 12.25. Entregar relatório com a quantidade de refeições e lanches servidos, caso a Contratante o solicite.
- 12.26. 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.
- 12.27. Manter, no mínimo, 02 (duas) balanças para o atendimento ágil na pesagem das refeições. As balanças deverão: ser de precisão eletrônica, ser digital, possuir visor duplo (operador e cliente), possuir módulo de impressão automática de etiquetas e estarem devidamente aferidas pelo Instituto de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO);

- a) o estabelecimento deverá exibir, próximo às balanças, informação relativa aos pesos (taras) dos recipientes utilizados para a colocação e pesagem dos alimentos, grafada com caracteres com dimensão mínima de 5cm (cinco centímetros), nos termos da **Portaria INMETRO nº 097, de 11/04/2000.**
- 12.28. Operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Estado.
- 12.29. Fornecer, independentemente da modalidade utilizada para pagamento, cupom fiscal a todos os usuários.
- 12.30. Disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender aos usuários.
- 12.31. 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.
- 12.32. 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.
- 12.33. A UFMG poderá, sempre que lhe convier, realizar inventários dos bens patrimoniais alocados, devendo a Contratada facilitar este trabalho, disponibilizar condições para tal, inclusive, pessoal para acompanhar os mesmos.
- 12.34. Observar e manter no estabelecimento um exemplar do Código de Defesa do Consumidor, nos termos da **Lei nº. 12.291, de 20/07/2010.**
- 12.35. Em caso de alterações na forma de prestação de serviços, estabelecida neste Instrumento, sem a prévia autorização da Fiscalização da UFMG, serão apurados os eventuais prejuízos causados à Administração, pois estes são inadmissíveis e caso ocorram são passíveis de punição, devendo ser adotadas providências para verificar apuração de responsabilidades, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem dar causa.
- 12.36. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do Objeto da licitação.
- 12.36.1. Para a realização do Objeto da licitação, a Contratada deverá entregar 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.

- a) a estrutura administrativa além de possuir telefone fixo e endereço eletrônico, deverá funcionar de segunda a sexta-feira em horário comercial (compreendido entre 08:00 e 18:00 horas), de forma a proporcionar que tudo relacionado ao Contrato, seja nela resolvido.
- 12.37. Nomear e formalizar à Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos contados da assinatura do Contrato, o(s) nome(s) do(s) Preposto(s) para representá-la em todos os atos pertinentes à execução do Contrato, conforme estabelece o **Art. 68 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993**, informando: os telefones (fixo e celular), endereço eletrônico para contato e horário de trabalho, conforme **subitem 12.42.1**. No instrumento de nomeação deverá constar, expressamente, os poderes e deveres em relação à execução do Objeto, devendo:
- a) responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do Contrato por parte de seus empregados;
  - b) tomar as providências pertinentes para que sejam regularizadas todas as falhas ou defeitos observados;
  - c) solicitar a seus superiores, em tempo hábil, a adoção das medidas convenientes, no caso de decisões e providências que ultrapassem a sua competência;
  - d) receber e protocolar documentos como representante da Contratada;
  - e) receber intimação extrajudicial de aplicação de penalidade, decisão de aplicação de penalidade e demais notificações expedidas pela Contratante.
- 12.37.1. O Preposto deverá permanecer no local da prestação dos serviços, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento, podendo, portanto, ser designado mais de 1(um) Preposto e ser estabelecido sistema de escala semanal ou mensal.
- 12.37.2. O preposto, uma vez indicado pela empresa e aceito pela Administração, deverá apresentar-se à unidade fiscalizadora, no sexto dia útil após a assinatura do Contrato, para tratar dos demais assuntos pertinentes à implementação e execução do Contrato, relativos à sua competência.
- 12.38. Apresentar à Fiscalização da UFMG 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, nos termos **subitem 21.3.2** (Dos Critérios de Seleção do Fornecedor).

### 13. DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS E SEU ÔNUS<sup>13</sup>

- 13.1. 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.

<sup>13</sup> Item acrescido em função da característica do Objeto e, também, por se tratar de Obrigações da Contratada.

### 13.2. Quanto à Concessão Remunerada de Uso:

13.2.1. O valor mensal fixado para pagamento pela Contratada pela Concessão Remunerada de Uso é de:

- 13.2.1.1. Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1: R\$ 13.458,70 (Treze mil, quatrocentos e cinquenta e oito reais e setenta centavos) **(Justificativa – Valor da Concessão Remunerada de Uso)**;
- 13.2.1.2. Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3: R\$ 16.082,15 (Dezesseis mil e oitenta e dois reais e quinze centavos) **(Justificativa – Valor da Concessão Remunerada de Uso)**;
- 13.2.1.3. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras: R\$ 21.278,80 (Vinte e um mil, duzentos e setenta e oito reais e oitenta centavos) **(Justificativa – Valor da Concessão Remunerada de Uso)**;
- 13.2.1.4. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: R\$ 13.209,00 (Treze mil, duzentos e nove reais) **(Justificativa – Valor da Concessão Remunerada de Uso)**;
- 13.2.1.5. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: R\$ 17.062,27 (Dezessete mil, sessenta e dois reais e vinte e sete centavos) **(Justificativa – Valor da Concessão Remunerada de Uso)**;

- a) o pagamento será devido pela Contratada a partir da data designada no documento denominado “Ordem de Início das Atividades”;
- b) as mensalidades vencem no último dia de cada mês;
- c) a Contratada deverá recolher, a título de contraprestação, a mensalidade estipulada à conta Única do Tesouro Nacional, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do vencimento da mensalidade;
- d) o pagamento efetuado após o prazo previsto na **alínea “c”** deverá ser feito com acréscimo de atualização financeira, mais os encargos previstos na **alínea “e”**, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis previstas no **Item 20** (Das Sanções Administrativas), mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$AF = \left\{ \left[ \left( 1 + \frac{TR}{100} \right)^{\frac{d}{30}} - 1 \right] \times Rd \right\} + Rd.$$

Onde:

- AF = atualização financeira;  
TR = percentual atribuído à Taxa Referencial (pro-rata temporis), com vigência a partir da data do adimplemento da obrigação;  
d = número de dias corridos em atraso, decorridos entre a data de vencimento da obrigação até o dia do efetivo pagamento;  
Rd = Remuneração devida.

- e) no caso de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido;

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

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

- f) a ocorrência de atraso no pagamento da remuneração mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- g) o pagamento da mensalidade será devido até a data da entrega definitiva do imóvel, mesmo que tenha havido rescisão unilateral ou consensual entre as partes, aplicando-se, neste caso, o disposto nas alíneas “d”, “e” e subitem 18.2.2 (Do Reajuste – Concessão Remunerada de Uso).
- 13.2.2. Considerando a existência de férias escolares haverá redução no valor mensal da Concessão Remunerada de Uso. Sendo utilizada a seguinte tabela (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no item 18 – Do Reajuste) para as mensalidades:

- a) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	Valor devido (R\$)	Percentual devido
Janeiro	R\$ 6.729,35	50%
Fevereiro	R\$ 6.729,35	50%
Março	R\$ 13.458,70	100%
Abril	R\$ 13.458,70	100%
Maio	R\$ 13.458,70	100%
Junho	R\$ 13.458,70	100%
Julho	R\$ 6.729,35	50%
Agosto	R\$ 13.458,70	100%
Setembro	R\$ 13.458,70	100%
Outubro	R\$ 13.458,70	100%
Novembro	R\$ 13.458,70	100%
Dezembro	R\$ 6.729,35	50%

b) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	Valor devido (R\$)	Percentual devido
Janeiro	R\$ 8.041,08	50%
Fevereiro	R\$ 8.041,08	50%
Março	R\$ 16.082,15	100%
Abril	R\$ 16.082,15	100%
Maio	R\$ 16.082,15	100%
Junho	R\$ 16.082,15	100%
Julho	R\$ 8.041,08	50%
Agosto	R\$ 16.082,15	100%
Setembro	R\$ 16.082,15	100%
Outubro	R\$ 16.082,15	100%
Novembro	R\$ 16.082,15	100%
Dezembro	R\$ 8.041,08	50%

c) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	Valor devido (R\$)	Percentual devido
Janeiro	R\$ 10.639,40	50%
Fevereiro	R\$ 10.639,40	50%
Março	R\$ 21.278,80	100%
Abril	R\$ 21.278,80	100%
Maio	R\$ 21.278,80	100%
Junho	R\$ 21.278,80	100%
Julho	R\$ 10.639,40	50%
Agosto	R\$ 21.278,80	100%
Setembro	R\$ 21.278,80	100%
Outubro	R\$ 21.278,80	100%
Novembro	R\$ 21.278,80	100%
Dezembro	R\$ 10.639,40	50%

d) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	Valor devido (R\$)	Percentual devido
Janeiro	R\$ 6.604,51	50%
Fevereiro	R\$ 6.604,51	50%
Março	R\$ 13.209,00	100%
Abril	R\$ 13.209,00	100%
Maio	R\$ 13.209,00	100%
Junho	R\$ 13.209,00	100%
Julho	R\$ 6.604,51	50%
Agosto	R\$ 13.209,00	100%
Setembro	R\$ 13.209,00	100%
Outubro	R\$ 13.209,00	100%
Novembro	R\$ 13.209,00	100%
Dezembro	R\$ 6.604,51	50%

e) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas:

VALORES DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO		
Meses	Valor devido (R\$)	Percentual devido
Janeiro	R\$ 8.531,14	50%
Fevereiro	R\$ 8.531,14	50%
Março	R\$ 17.062,27	100%
Abril	R\$ 17.062,27	100%
Maió	R\$ 17.062,27	100%
Junho	R\$ 17.062,27	100%
Julho	R\$ 8.531,14	50%
Agosto	R\$ 17.062,27	100%
Setembro	R\$ 17.062,27	100%
Outubro	R\$ 17.062,27	100%
Novembro	R\$ 17.062,27	100%
Dezembro	R\$ 8.531,14	50%

13.2.3. 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.

13.2.4. 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.

13.2.5. 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 18 – 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 da Escola de Engenharia - Bloco 1 (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 18 – Do Reajuste**):

Nº de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R\$) (observado a <b>alínea f.5</b> )
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $\geq 70\% \leq 85\%$	5%	95%	R\$12.785,77
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $> 85\%$	10%	90%	R\$ 12.112,83

- f.2.2) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia - Bloco 3 (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 18 – Do Reajuste**):

Nº de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R\$) (observado a <b>alínea f.5</b> )
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $\geq 70\% \leq 85\%$	5%	95%	R\$15.278,04
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $> 85\%$	10%	90%	R\$ 14.473,94

f.2.3) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 18 – Do Reajuste**):

Nº de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R\$) (observado a alínea f.5)
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $\geq 70\% \leq 85\%$	5%	95%	R\$ 20.214,86
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $> 85\%$	10%	90%	R\$ 19.150,92

f.2.4) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 18 – Do Reajuste**):

Nº de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R\$) (observado a alínea f.5)
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $\geq 70\% \leq 85\%$	5%	95%	R\$ 12.548,56
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $> 85\%$	10%	90%	R\$ 11.888,11

f.2.5) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 18 – Do Reajuste**):

Nº de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R\$) (observado a alínea f.5)
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $\geq 70\% \leq 85\%$	5%	95%	R\$ 16.209,16
≤ a 4	= $(\sum \text{ dos pontos obtidos / pelo } \sum \text{ dos pontos possíveis}) * 100$ . Se $> 85\%$	10%	90%	R\$ 15.356,04

- 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 enviada 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 nos **subitens 13.2.2; 13.2.3; 13.2.4.**

### 13.3. Quanto ao consumo de energia elétrica:

- 13.3.1. Restaurantes e Lanchonetes da Escola de Engenharia - Bloco 1, da Escola de Engenharia - Bloco 3, da Faculdade de Letras: 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 ANAEEEL);
  - c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro da Unidade onde o estabelecimento está instalado.
- 13.3.2. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: 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 ANAEEEL);
  - c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro da Faculdade de Medicina.
- 13.3.3. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: não havendo medidor de energia elétrica, a Contratada pagará mensalmente à Contratante o valor de R\$ 1.835,50 (Hum mil, oitocentos e trinta e cinco reais e cinquenta centavos), que equivale ao consumo de 4.974,08 KWH, consumo médio gasto por estabelecimentos semelhantes que possuem medidor;

- a) o referido valor poderá ser reajustado anualmente, 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 ANAEEEL);
- 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 DA ENERGIA ELÉTRICA		
Meses	Valor devido (R\$)	Percentual devido
Janeiro	R\$ 917,75	50%
Fevereiro	R\$ 917,75	50%
Março	R\$ 1.835,50	100%
Abril	R\$ 1.835,50	100%
Maio	R\$ 1.835,50	100%
Junho	R\$ 1.835,50	100%
Julho	R\$ 917,75	50%
Agosto	R\$ 1.835,50	100%
Setembro	R\$ 1.835,50	100%
Outubro	R\$ 1.835,50	100%
Novembro	R\$ 1.835,50	100%
Dezembro	R\$ 917,75	50%

- c) a partir da instalação de medidor, de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado, o consumo de energia elétrica será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-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 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 ANAEEEL);
- d) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro do Instituto de Ciências Biológicas.

#### 13.4. Quanto ao consumo de água:

13.4.1. Restaurantes e Lanchonetes da Escola de Engenharia - Bloco 1, da Escola de Engenharia - Bloco 3, da Faculdade de Letras, do Instituto de Ciências Biológicas: O consumo de água será apurado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG, 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, de acordo com o consumo e com base na tarifa efetiva cobrada em conta do Campus Pampulha pela COPASA (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/UFMG.

13.4.2. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: 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, de acordo com o consumo e com base na tarifa pública descrita na Tabela Tarifária COPASA da **Resolução ARSAE-MG 111/2018, de 28/06/2018** e considerando os descontos aplicáveis ao 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.

### 13.5. Quanto à coleta de resíduos:

13.5.1. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: 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 e no **Plano de Gerenciamento de Resíduos de Saúde-PGRSS** da Faculdade de Medicina, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado, obedecendo a 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\$ 0,46 (Quarenta e seis centavos) para resíduos comuns;

- 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** do Campus Saúde e no **Plano de Gerenciamento de Resíduos de Saúde-PGRSS** da Faculdade de Medicina;
- 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 e **PGRSS** da Faculdade de Medicina, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado;
- b.1) no caso de descumprimento de qualquer norma contida no **PGRSE** e **PGRSS** 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, além dos dados da empresa responsável pela prestação dos serviços, a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina).
- 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 20** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.
- 13.5.2. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: 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 normas escritas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do Campus Pampulha, obedecendo a 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 **Lei Municipal nº 10.534, de 2012**, da Prefeitura de Belo Horizonte, utilizadas 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 do Instituto de Ciências Biológicas, 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 do Instituto de Ciências Biológicas, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado, 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 do Instituto de Ciências Biológicas, localizada em Unidade geradora 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;
- a.7) atualmente o custo praticado por Kg é R\$ 0,46 (Quarenta e seis 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** do Instituto de Ciências Biológicas, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado, 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 do Instituto de Ciências Biológicas, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado,

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** do Instituto de Ciências Biológicas, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado, 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 além dos dados da empresa responsável pela prestação dos serviços, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas, no qual o Restaurante e/ou Lanchonete está instalado).
- 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 20** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.
- 13.5.3. Restaurantes e Lanchonetes da Escola de Engenharia Bloco 1, da Escola de Engenharia Bloco 3 e da Faculdade de Letras: 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 a 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 **Lei Municipal nº 10.534, de 2012**, 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, 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, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado, multiplicado pelo preço do m<sup>3</sup> do resíduo praticado pela SLU (definido pelo **Decreto nº 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 os Restaurantes e Lanchonetes da Escola de Engenharia Bloco 1, da Escola de Engenharia Bloco 3 e da Faculdade de Letras, localizadas em Unidades não geradoras de resíduos de serviços de saúde (RSS) ou que não compartilham 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<sup>3</sup> é R\$ 28,53 (Vinte e oito reais e cinquenta 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, no qual o Restaurante e/ou Lanchonete está instalado, 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/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 20** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.
- 13.5.4. Restaurantes e Lanchonetes da Escola de Engenharia Bloco 1, da Escola de Engenharia Bloco 3 e da Faculdade de Letras: 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 a 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, além dos dados da empresa responsável pela realização dos serviços, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia Bloco 1 ou da Escola de Engenharia Bloco 3 ou da Faculdade de Letras, no qual o Restaurante e Lanchonete está instalado).
- c) o descumprimento de qualquer destas normas por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta poderá implicar nas penalidades previstas no **item 20** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.

13.5.5. 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, 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.

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

- a) ser separado e 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;

253  
PRA  
PRÓ-REITORIA DE  
ADMINISTRAÇÃO

- 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 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, além dos dados da empresa responsável pela destinação final, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento a (ex.: Restaurante e Lanchonete da Escoa de Engenharia - Bloco 1 ou da Escola de Engenharia – Bloco 3 ou da Faculdade de Letras ou da Faculdade de Medicina ou do Instituto de Ciências Biológicas).
- 13.5.7. 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 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) a coleta e destinação final dos resíduos sólidos comuns não recicláveis será nos termos dos **subitens 13.5.1; 13.5.2 e 13.5.3.**
- 13.5.8. 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

f.

exclusivos para orgânicos, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade 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) a coleta e destinação final dos resíduos sólidos orgânicos será nos termos dos **subitens 13.5.1; 13.5.2 e 13.5.4.**

13.5.9. 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.

13.5.10. As **caixas de madeira** devem ser devolvidas ao fornecedor imediatamente após o recebimento da mercadoria, como prática, também, de Sustentabilidade Ambiental (**subitem 7.13**);

13.6. **Quanto ao acesso à Internet:**

13.6.1. Todas as despesas decorrentes da necessidade de Internet serão de responsabilidade da Contratada, inclusive a contratação do serviço.

- a) A Universidade não disponibilizará conexão com a rede de dados obedecendo a Política de Uso da RNP (Rede Nacional de Pesquisa).

13.6.2. 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.

13.6.3. 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;

13.6.4. 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.

13.6.5. 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 7.8.3** (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.

13.6.6. A Contratada responsabilizar-se-á pela guarda e conservação do imóvel e das redes de instalações físicas 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 emissores de calor (cafeteira, estufa, forno e outros), se apoiados sobre as bancadas confeccionadas em pedra 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.

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

13.6.8. 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.

- 13.6.9. 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.
- 13.6.10. 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.
- 13.6.11. 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.
- 13.6.12. Considerar os investimentos necessários como: aquisição de utensílios, equipamentos, treinamentos e demais custos inerentes ao bom funcionamento do estabelecimento e, conseqüentemente, cumprimento contratual.
- 13.6.13. Entregar, ao término do Contrato, as instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) em perfeito estado de limpeza e conservação, inclusive pintura do estabelecimento e, no mínimo, conforme Relatórios Fotográfico e Descritivo anexo ao Contrato.
- a) a avaliação da rede de gás deverá ser realizada por Empresa especializada, por meio de Ensaio de Estanqueidade em Rede de Gás Canalizado. Devendo ser realizada, também, as manutenções necessárias (tais como: substituição de mangueiras e válvulas de gás GLP);
- b) a avaliação deverá ser comprovada por meio de cópia do Laudo de Ensaio de Estanqueidade e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, o qual deverá ser anexado ao Relatório Descritivo.

#### 14. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1. Não será admitida a subcontratação do Objeto licitatório.

#### 15. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:
- 15.1.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- 15.1.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato;
- 15.1.3. Não haja prejuízo à execução do Objeto pactuado;

15.1.4. Haja a anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

## 16. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO<sup>14</sup>

- 16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão 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 dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507, de 2018.**
- 16.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do Contrato.
- 16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Instrumento.
- 16.4. A Fiscalização da UFMG 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.**
- 16.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no **item 20** (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.**
- 16.6. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 16.7. 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. 10º do Decreto nº. 9.507, de 21/09/2018**, 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 20** (Das Sanções Administrativas), sempre que a Contratada:
- 16.8. A Fiscalização Técnica do Contrato avaliará constantemente a execução do Objeto por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no **item 17** (Da Metodologia de Avaliação da Execução dos Serviços), bem como:

<sup>14</sup> Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto.

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade e prazos mínimos exigidos os serviços contratados;
- 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.

16.8.1.A Fiscalização Técnica poderá ser assistida e composta por nutricionistas do Departamento de Nutrição/Escola de Enfermagem da UFMG.

16.8.2.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.

16.8.3.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.

16.8.4.O Preposto deverá ter ciência da avaliação realizada.

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

16.8.6.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.

16.8.7.Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas neste Instrumento.

16.8.8.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.

16.8.9.A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada de acordo com o estabelecido neste Instrumento.

16.9. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

16.9.1.A Fiscalização Patrimonial (física e bens): será feita pela Seção de Serviços Gerais da Unidade, na qual o estabelecimento estiver instalado, ou por quem a Diretoria determinar.

16.9.2.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: será feita pelo Setor Financeiro da Unidade, na qual o estabelecimento estiver instalado;
- c) telefone: será feita pela Diretoria da Unidade, na qual o estabelecimento estiver instalado, ou por quem ela determinar.

16.10. 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, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 17. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS<sup>15</sup>

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

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

17.2.1. 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;

<sup>15</sup> Índice de Medição de Resultados-IMR não se aplica aos serviços, Objeto deste Termo de Referência, pois a contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante. Portanto os itens: "Do Recebimento e Aceitação do Objeto" e "Do pagamento" foram substituídos por "Da Metodologia de Avaliação e Da Execução dos Serviços".

- 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).

## 18. DO REAJUSTE

- 18.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 18.2. Dentro do prazo de vigência do Contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se os índices a seguir, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
  - 18.2.1. **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.
  - 18.2.2. **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).
- 18.3. O reajuste poderá ocorrer em periodicidade inferior a 12 (doze) meses, caso haja autorização expressa do Governo Federal, por critérios a serem posteriormente definidos.
- 18.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 18.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

- 18.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 18.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 18.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 18.9. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento.
- 18.10. O reajuste e/ou revisão das tarifas de água, e 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 no **subitem 13** (Das Instalações Físicas e Seu Ônus).

## 19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 19.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do Contrato, nos moldes do **art. 56 da Lei nº 8.666 de 1993**, com validade durante a execução do Contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato.
- 19.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Contratante, contados da assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por:
- 19.2.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública.
- 19.2.2. Seguro-garantia. ou
- 19.2.3. Fiança bancária.
- 19.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa prevista na **alínea "e" do subitem 20.2.2** (Das Sanções Administrativas).
- 19.4. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração 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**.
- 19.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, conforme **subitem 3.1. do Anexo VII-F da IN nº 05/2017 - SEGES/MP**.
- 19.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- 19.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do Objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.
- 19.6.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato.
- 19.6.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada.
- 19.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no **subitem anterior**, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 19.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do **artigo 827 do Código Civil**.
- 19.11. 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.
- 19.12. 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 02 (dois) dias úteis, contados da data em que for notificada pela UFMG por meio de Ofício entregue mediante recibo.
- 19.13. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.14. Será considerada extinta a garantia:
- 19.14.1. 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.
- 19.14.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do Contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme **alínea "h2" do subitem 3.1. do Anexo VII-F da IN nº 05/2017 - SEGES/MP**
- 19.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.
- 19.16. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS<sup>16</sup>

20.1. Comete infração administrativa nos termos da **Lei nº 8.666, de 1993** e da **Lei nº 10.520, de 2002**, a Contratada que:

20.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

20.1.2. Ensejar o retardamento da execução do Objeto.

20.1.3. Falhar ou fraudar na execução do Contrato.

20.1.4. Comportar-se de modo inidôneo.

20.1.5. Cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do Objeto deste Instrumento, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

20.2.1. 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.

20.2.2. 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. A partir do 16º (décimo sexto) dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do Objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) a partir do 16º (décimo sexto) e até o 30º (trigésimo) dia, para cada dia de atraso, será acrescido à multa prevista na **alínea anterior** a multa pro rata die;

c) 20% (vinte por cento) sobre o valor total do Contrato (valor mensal multiplicado por 30(trinta) meses), em caso de inexecução total do Contrato. 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;

d) 5% (cinco por cento) a 50% (cinquenta por cento) sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso, no caso de descumprimento Contratual, conforme detalhamento constante das **Tabelas 1 e 2 - Anexo VI**<sup>17</sup> (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

<sup>16</sup> Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto e conforme faculta a IN 05/2017.

<sup>17</sup> Anexo específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades e complexidade de infrações/indicadores elencados.

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.

20.2.3. 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.

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

a) a Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista **neste subitem** também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no **subitem 20.1**.

20.2.5. 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.

20.3. As sanções previstas nos **subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5** poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multas.

20.4. Também ficam sujeitas às penalidades dos **subitens 20.2.3 e 20.2.5**, nos termos do **art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993**, as empresas ou profissionais que:

20.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

20.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

20.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.5. 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**.

20.6. Cada uma das multas se submete às seguintes disposições:

20.6.1. 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.

a) a multa deverá ser recolhida no prazo estabelecido na comunicação enviada pela autoridade competente.

20.6.2. Quando aplicada no último mês de vigência do Contrato, será descontada da garantia, se prestada mediante caução em dinheiro, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

- a) 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.
- b) 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.

20.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

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

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

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

20.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores.

20.12. A aplicação de uma das penalidades previstas não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

20.13. Reiterados descumprimentos das cláusulas contratuais ensejarão na rescisão contratual.

20.14. 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:

20.14.1. Entre o 1º e o 10º mês: 30% (trinta por cento).

20.14.2. Entre o 11º e o 20º mês: 20% (vinte por cento).

20.14.3. Entre o 21º e 28º mês: 10% (dez por cento).

## 21. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

- 21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.
- 21.2. Os critérios de qualificação econômico-financiera a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital. Dentre eles, a licitante deverá:
- 21.2.1. Declarar, sob penas da lei, de que não se encontra em débito com a UFMG (**Justificativa – Declaração de Inexistência de Débito Com a UFMG**).
- 21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 21.3.1. 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, para os estabelecimentos previstos no subitem abaixo, 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% da média do público circulante, diário, conhecido da unidade:
- c.1) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1: 1.528 (Hum mil, quinhentas e vinte e oito) pessoas;
- c.2) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3: 1.528 (Hum mil, quinhentas e vinte e oito) pessoas;

260V

- c.3) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras: 200 (Duzentas) pessoas;
  - c.4) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: 700 (Setecentas) pessoas;
  - c.5) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: 688 (Seiscentas e oitenta 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.
- 21.3.2. 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 sagra 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.
- 21.3.3. 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**).
- 21.3.4. 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,

f

bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados.

21.3.5. Apresentar Atestado de Vistoria ou Declaração, emitida pela licitante, de que conhece as condições locais para execução do Objeto, caso opte por não realizá-la, nos termos estabelecidos no **item 6** (Da Vistoria Para a Licitação).

21.3.6. 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.

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão<sup>18</sup>.

21.4.1. 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, no máximo, aos respectivos preços médios unitários indicados.

21.5. Critério de julgamento:

21.5.1. 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.

21.5.2. 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.

## 22. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

22.1. 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**).

<sup>18</sup> Item adaptado, pois esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, uma vez que não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG

- 22.1.1. Os preços máximos foram obtidos a partir de ampla pesquisa de mercado, anexa ao Estudo Preliminar.
- 22.2. Para a Concessão Remunerada: o preço mensal está estabelecido no **subitem 13.2.1.** (Quanto à Concessão Remunerada de Uso).
- 22.2.1. O valor da Concessão Remunerada de Uso foi definido por meio de estudo realizado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas Administrativas e Contábeis de Minas Gerais – IPEAD/FACE/UFMG, anexo ao Estudo Preliminar.

### 23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 23.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.
- 23.1.1. 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.
- 23.1.2. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

### 24. DOS PREÇOS PRATICADOS<sup>19</sup>

- 24.1. 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.
- 24.2. 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 embalagens tipo “marmitex” poderão ser oferecidos pela Contratada aos preços de mercado, desde que:
- 24.2.1. 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 dos preços estimados para venda.
- 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

<sup>19</sup> Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o Objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017

mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica acompanhada 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 7.3** (Quanto à prestação dos serviços) e ao preço previsto neste **item 24**.
- 24.3. 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 24.1**, e a Tabela de preços com os produtos diversos, **subitem 24.2**.
- 24.3.1. 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.
- 24.4. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes das refeições (um preço para salada e outro para prato principal).
- 24.5. A Contratada não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.
- 24.6. O material descartável (palitos, guardanapos e etc.), molhos (inglês, pimenta, maionese, *ketchup*, mostarda), sal, azeite e vinagre também não poderão ser cobrados dos usuários.
- 24.7. 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.

## 25. ANEXOS

Constituem parte integrante deste Instrumento, **os quais deverão constar também como parte integrante do Contrato**, os seguintes Anexos:

- a) **Anexo A** - Documento de Formalização da Demanda.
- b) **Anexo B** - Estudos Preliminares.
- c) **Anexo C** – Mapa de Riscos.
- d) **Anexo I – Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos); **Quadro 2** (Composição de cardápio para almoço tipo autosserviços); **Quadro 3** (Incidência mensal).
- e) **Anexo II** – Justificativas.
- f) **Anexo III** – Calendário Acadêmico.
- g) **Anexo IV** – Modelo de Proposta.
- h) **Anexo V** – Modelos: **A** – Atestado de Vistoria e **B** - Declaração de Efetivo Conhecimento.
- i) **Anexo VI** – Graus, Correspondências e Infrações.

- j) **Anexo VII** – Estimativa Detalhada de Preços.
- k) **Anexo VIII** – Relação de Bens Patrimoniais – Instituto de Ciências Biológicas.
- l) **Anexo IX** – Planta Baixa do Estabelecimento.

Belo Horizonte, 10 de setembro de 2019.

  
\_\_\_\_\_  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/DLO/UFMG

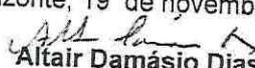
Aprovo o Presente Termo de Referência, nos termos do §1º do Art. 9º do Decreto nº. 5.450/2005.

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.

*Edna de Oliveira Costa*  
Mat. UFMG 00382-4  
Assessoria Técnica  
DLO / UFMG

*Jpl Edna de O. Costa*  
\_\_\_\_\_  
Altair Damásio Dias  
Diretor Geral do DLO

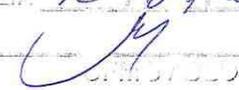
ANEXO A  
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

<b>Orgão</b>	
<b>Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto):</b> Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais (DLO)	
<b>Responsável pela Demanda:</b> Altair Damásio Dias	<b>Matrícula/SIAPE:</b> 0315428-9
<b>E-mail:</b> dir@dsg.ufmg.br	<b>Telefone:</b> 31 3409-4366
<b>1. Justificativa da necessidade da contratação de serviço terceirizado, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso.</b>	
<b>Sucintamente:</b> Justifica-se a contratação de empresa especializada para a exploração dos serviços comercial de Restaurante e/ou Lanchonete visando atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade universitária, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos, proporcionando local adequado e próximo para realização de refeições e/ou lanches com qualidade.	
<b>2. Quantidade de serviço a ser contratada</b>	
1. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Farmácia; 2. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Filosofia e de Ciências Humanas-FAFICH. 3. Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1; 4. Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3; 5. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras-FALE; 6. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina; 7. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas-ICB; 8. Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas-FACE.	
<b>3. Previsão de data em que deve ser iniciada a prestação dos serviços</b>	
Setembro/2019	
<b>4. Indicação do membro da equipe de planejamento e se necessário o responsável pela fiscalização</b>	
<b>Membros da equipe:</b>	<b>Responsável Pela Fiscalização:</b>
Nome: <b>Silmara Alves Oliveira</b> SIAPE: 315404	Nome: <b>Tatiana Moreira Costa</b> CPF: 106.011.666-98 CRN: 17168 Telefone: 3409.5536 E-mail: <a href="mailto:sfiscal@dsg.ufmg.br">sfiscal@dsg.ufmg.br</a>
Nome: <b>Tatiana Moreira Costa</b> SIAPE: 332534	Nome: <b>Silmara Alves Oliveira</b> CPF: 568.317.226-87 Telefone: 3409.4370 E-mail: <a href="mailto:sfiscal@dsg.ufmg.br">sfiscal@dsg.ufmg.br</a>
Nome: <b>Guilherme Tadeu de Souza Fumega</b> SIAPE: 02409718	
Belo Horizonte, 19 de novembro de 2018. CONFERE COM O ORIGINAL	
 Altair Damásio Dias Diretor do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais - DLO	
EM: 12/09/2017  DLO	



ANEXO C  
MAPA DE RISCOS

FASE DE PLANEJAMENTO			
<b>RISCO 01:</b> ausência de membros com conhecimentos técnicos, em quantidade necessária para compor equipe e elaborar os Estudos Técnicos Preliminares, TR e, posteriormente, a fiscalização do contrato.			
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> morosidade, atraso no processo de contratação, parcialidade na análise das alternativas cabíveis.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Solicitar intervenção da Diretoria do DLO junto à Pró Reitoria de Recursos Humanos, para disponibilizar mais um Nutricionista ao quadro do DLO.		Diretoria da DISEC/DLO	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Priorizar a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares, bem como o TR, em detrimento das demais atividades de Fiscalização Técnica.		Fiscal Técnico (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>RISCO 02:</b> falta de padronização da Cesta Básica de Produtos (composição dos cardápios) considerando as particularidades de cada estabelecimento.			
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> morosidade, atraso no processo de contratação em virtude do prazo.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Realizar levantamento, com base em contratação anterior, deixando modelos "previamente" elaborados.		Fiscal Técnico (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Realizar conferência da Cesta Básica e dos impactos no restante do TR e Anexos, como a retificação do Estudo Preliminar, do TR e do Edital.		Fiscal Técnico (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>RISCO 03:</b> escassez de preços no mercado para a realização de pesquisa de preços em decorrência de especificações utilizadas não espelharem o usual de mercado.			
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> morosidade, falta de base para bem estimar o preço, atraso no processo de contratação, sobrepreço ou baixo preço estimado.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Consulta ampliada à órgãos ou entidades da Administração Pública.		Comprador (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Ampliar a pesquisa à fornecedores diversos (privados), a fim de atender a todos os itens.		Comprador (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>RISCO 04:</b> insuficiência de capacitação/experiência na elaboração do TR.			
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> morosidade, atraso no processo de contratação.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Criação de "Modelos Padrões" e auxílio da Diretoria para evitar vícios gerais no processo de contratação.		Fiscal Técnico (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Treinamento e assistência da Diretoria da DISEC/DLO		Diretoria do DLO e Pró Reitoria de Recursos Humanos.	

CONFERE COM O ORIGINAL  
EM: 12/10/2019  


P. M.

018 ✓

<b>RISCO 05: prazo de validade das estimativas de preço é exíguo (6 meses)</b>			
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> morosidade e retrabalho, necessidade de se atualizar a estimativa ao longo da fase interna da licitação.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Agilidade na elaboração do TR e do Edital, a fim de preservar a pesquisa realizada.		Equipe de Planejamento	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Realizar nova pesquisa de mercado e retificar Estudo Preliminar, TR e Edital.		Fiscal Técnico e Comprador (membros da equipe de planejamento da contratação).	

<b>FASE DE SELEÇÃO</b>			
<b>RISCO 01: erro na elaboração da Cesta Básica de Produtos (composição de cardápios), detectado após a licitação e antes da assinatura do contrato.</b>			
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> atraso na contratação pela revogação da licitação e republicação do edital, visto que o erro na definição da Cesta Básica altera o valor máximo a ser aceito pela Administração, bem como o valor da proposta a ser feita pelo licitante e, com a correção do TR e anexos, republicação do edital, novo prazo se abre para a licitação.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Realizar conferência da Cesta Básica antes da publicação do Edital.		Fiscal Técnico (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Revogação, correção do TR e anexos, republicação do edital de licitação com a Cesta, abrindo novo prazo para abertura de propostas.		Fiscal Técnico e Comprador (membros da equipe de planejamento da contratação).	
<b>RISCO 02: não apresentação de documentação pela 1ª colocada (licitante) em preço.</b>			
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> morosidade, atraso na contratação, em virtude de negociação com a 2ª colocada (licitante) em preço.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Negociar com a 2ª colocada (licitante) em preço a possibilidade de igualar ao preço da 1ª colocada.		Comprador (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Contratar a 2ª contratada ao preço proposto, caso não aceite a negociação de abaixar seu preço ao da 1ª colocada. Aplicar a 1ª colocada as sanções previstas em lei.		Comprador (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>RISCO 03: licitação deserta e/ou item não cotado (falta de fornecedor interessado).</b>			
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
<b>Identificação do Dano:</b> morosidade, atraso na contratação, pela necessidade de repetir a licitação com a atualização de dados do TR e Edital, possibilidade de solução de continuidade.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Ampliar a divulgação, além do site do Governo (comprasnet).		Comprador (membro da equipe de planejamento da contratação).	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Corrigir TR e Edital, excluindo a exigência de apresentação de atestado de capacidade técnica e agilidade nos procedimentos internos para que não haja descontinuidade na prestação dos serviços.		Equipe de Planejamento	

C. 12/09/2019  
 EN. 99  
 P. 041

FASE DE GESTÃO CONTRATUAL			
<b>RISCO 01:</b> ausência de medidores de água e/ou energia elétrica) próprios nos estabelecimentos.			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Identificação do Dano: vício no processo, possibilidade de cobrança a maior (prejuízo à contratada) ou menor (prejuízos à Administração), reclamações frequentes do contratado.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Instalação de medidores específicos		Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/PRA/UFMG	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Estimativa de consumo banseando-se em estabelecimentos semelhantes, conforme Estudos Preliminares.		Equipe de Planejamento da Contratação.	
<b>RISCO 02:</b> falta de cronograma de higienização dos reservatórios de água.			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Identificação do Dano: fere às normas higiênico-sanitárias e orientações da COPASA.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Elaborar cronograma e na periodicidade estabelecida pelas legislações/recomendações.		Departamento de Manutenção e de Infraestrutura-DEMAI/PRA/UFMG	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Solicitar à Pró Reitoria de Administração-PRA que interceda para que a higienização ocorra nos termos estabelecidos pelas legislações/recomendações.		Fiscalização Técnica do Contrato	
<b>RISCO 03:</b> descumprimento contratual: danos ou não manutenção do estabelecimento (imóvel) e/ou dos bens cedidos (patrimoniais) durante a execução contratual.			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Identificação do Dano: dano ao bem patrimonial, prejuízos ao erário, qualidade insatisfatória			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Fiscalização permanente, solicitando a reparação dos danos.		Fiscal Técnico e Unidade/Órgão.	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Aplicação das sanções cabíveis.		Diretoria do DLO.	
<b>RISCO 04:</b> descumprimento contratual: não cumprir os requisitos de Sustentabilidade Ambiental (limpeza de caixa de gordura, descarte de óleo saturado e de resíduos) na forma prevista em contrato.			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Identificação do Dano: corresponsabilização da Universidade por danos ao meio ambiente, qualidade insatisfatória.			
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>	
Fiscalização permanente e solicitano as devidas comprovações nos termos Contratuais		Fiscalização Técnica do Contrato e Departamento de Gestão Ambiental-DGA/PRA/UFMG.	
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>	
Aplicação das sanções cabíveis		Diretoria do DLO.	

CONTROLE DO ORIGINAL  
 EM 12/09/2019  
 [Assinatura]  
 DIRETORIA DO DLO

P. dh.

013

<b>RISCO 05:</b> descumprimento contratual: descumprir a Cesta Básica de Produtos (Grupos 1 e 2 e suas especificidades) prevista em Contrato.		
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média
segurança alimentar e qualidade insatisfatória, não satisfação das necessidades da Comunidade Universitária.		
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>	
Fiscalização permanente, solicitando as devidas correções em caso de irregularidade.	Fiscalização Técnica do Contrato	
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
Aplicação das sanções cabíveis	Diretoria do DLO.	
<b>RISCO 06:</b> falta de manutenção das condições iniciais de habilitação.		
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média
Identificação do Dano: impossibilidade de prorrogação, paralisação da prestação dos serviços até que se realize novo processo licitatório (solução de continuidade), prejuízos à Comunidade Universitária.		
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>	
Solicitar a regularização das condições de habilitação.	Fiscal Administrativo.	
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
Elaboração de novo processo licitatório.	Equipe de Planejamento da Contratação.	
<b>RISCO 07:</b> negativa da empresa pela prorrogação contratual.		
<b>Probabilidade:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média
Identificação do Dano: paralisação da prestação dos serviços até que se realize novo processo licitatório (solução de continuidade), prejuízos à Comunidade Universitária.		
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>	
Providenciar uma contratação em caráter emergencial.	DLO	
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
Elaboração de novo processo licitatório.	Equipe de Planejamento da Contratação.	
<b>RISCO 08:</b> Fiscalização Técnica em quantidade satisfatória.		
<b>Probabilidade:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média
<b>Impacto:</b>	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média
Identificação do Dano: fiscalização insuficiente e inefetiva, prestação de serviços com qualidade insatisfatória, não satisfação das necessidades da Comunidade Universitária.		
<b>Ação Preventiva</b>	<b>Responsável</b>	
Solicitar intervenção da Diretoria do DLO junto à Pró Reitoria de Recursos Humanos, para disponibilizar mais um Nutricionista ao quadro do DLO.	Diretoria da DISEC/DLO	
<b>Ação de Contingência</b>	<b>Responsável</b>	
Transferir atividades que não exigem conhecimento técnico e Administrar prioridades constantemente	Fiscal Técnico e Diretoria da DISEC	

**Equipe de Planejamento**

Silmara Alves Oliveira - SIAPE: 31540  
 Tatiana Moreira Costa - SIAPE: 332534  
 Guilherme Tadeu de Souza Fumega - SIAPE: 02409718

Belo Horizonte, 12 de junho de 2019

VERSÃO: 02\_TR PADRÃO\_versão\_2\_04\_04\_2019

ORIGINAL  
 12/06/2019

P.M.

ANEXO I

A) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 34,43 (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ 3,67 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,35 (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ 3,91 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ 4,19 (un.)
		Empada de Palmito	R\$ 3,96 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ 3,60 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ 3,58 (un.)
		Pastel Assado	R\$ 3,75 (un.)
		Pão de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ 4,65 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,77 (un.)
		Integral	R\$ 3,00 (un.)
		Sem glúten	R\$ 3,25 (un.)
Vegano	R\$ 3,00 (un.)		
Vegetariano	R\$ 3,00 (un.)		
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ 2,70 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ 3,19 (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ 3,49 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 2,95 (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ 2,83 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ 2,13 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 1,83 (un.)
		Café Expresso	R\$ 2,00 (un.)
		Cafezinho	R\$ 1,07 (un.)

065

	Cappuccino com água	R\$ 3,08 (un.)	
	Cappuccino com leite	R\$ 3,67 (un.)	
	Energético - lata (250ml)	R\$ 6,05 (un.)	
	Isotônico	R\$ 5,03 (un.)	
	Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 1,84 (un.)	
	Refrigerante (250 ml)	R\$ 2,66 (un.)	
	Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,65 (un.)	
	Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 5,09 (un.)	
	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 2,43 (un.)	
	Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,93 (un.)	
	Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 4,25 (un.)	
	Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 2,85 (un.)	
	Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 3,25 (un.)	
	05	Diversos (unidade)	Cachorro Quente
Creme de Açaí (300 ml)			R\$ 5,50 (un.)
Misto Quente			R\$ 4,42 (un.)
Pão com Ovo			R\$ 2,90 (un.)
Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas			R\$ 2,75 (un.)
Sanduíche Natural (industrializado)			R\$ 6,04 (un.)
<b>PREÇO MÉDIO GLOBAL</b>		<b>R\$ 186,23</b>	

QUADRO 02 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO		
PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente
	01 tipo de alface: roxa, crespa, lisa americana, mimosa, frisada, romana ou mix de tipos de alface. (Sem tempero. Variando o tipo, de modo que na mesma semana não haja repetição, e o corte)	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente

f.

	03 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte.  (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada)	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja	diariamente
	03 tipos a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, rosê, queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.)	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de demais ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, Chop Suey, com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc.  (Cebolinha, salsinha, açafrão etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação)	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc.  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	diariamente
	01 peixe	diariamente
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 tipo de massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	diariamente
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	diariamente

066 ✓

	01 tipo de preparação à base de soja texturizada exemplo de: com Legumes, Bolinho, Torta, Gratinada, Quibe, Empadão, Pastel Português	diariamente
Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Ovo Pochê, Frito, Cozido e Mexido	diariamente
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha	diariamente
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos a exemplo de: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Salada de Frutas	01 tipo com no mínimo 04 frutas	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

1. Acompanhamentos diários:

- 1.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;
- 1.2. queijo ralado para acompanhar massas;

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAS
<b>BOVINOS</b>	
	<b>22</b>
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Móida: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Isas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
<b>AVES</b>	
	<b>22</b>
Peito de Frango / Sassami	08
Linguiça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04

<b>PESCADOS</b>	<b>22</b>
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	10
Camarão/ Salmão / Bacalhau (Uma vez por semana ofertar um desses tipos de peixes no lugar do filé)	04
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	08
<b>SUINOS</b>	<b>22</b>
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	16
Carré / Bisteca	02
Linguiça	04
<b>GUARNIÇÕES</b>	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	22
Sufê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	22
Soja Texturizada	22
<b>OVOS</b>	<b>22</b>
<b>PRATO VEGANO</b>	<b>22</b>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<b>22</b>
<b>SOBREMESA</b>	
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, <i>Cheesecake</i> , Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
<b>SALADA DE FRUTAS</b>	<b>22</b>
<b>BEBIDAS</b>	
Sucos Naturais	22
Suco Concentrado Polpa de Fruta	22

067

B) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 34,43 (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ 3,67 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,35 (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ 3,91 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ 4,19 (un.)
		Empada de Palmito	R\$ 3,96 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ 3,60 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ 3,58 (un.)
		Pastel Assado	R\$ 3,75 (un.)
		Pão de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ 4,65 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,77 (un.)
		Integral	R\$ 3,00 (un.)
		Sem glúten	R\$ 3,25 (un.)
		Vegano	R\$ 3,00 (un.)
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ 2,70 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ 3,19 (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ 3,49 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 2,95 (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ 2,83 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ 2,13 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 1,83 (un.)
		Café Expresso	R\$ 2,00 (un.)
		Cafezinho	R\$ 1,07 (un.)
		Cappuccino com água	R\$ 3,08 (un.)
		Cappuccino com leite	R\$ 3,67 (un.)

		Energético - lata (250ml)	R\$ 6,05 (un.)
		Isotônico	R\$ 5,03 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 1,84 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ 2,66 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,65 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 5,09 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 2,43 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,93 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 4,25 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 2,85 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 3,25 (un.)
05	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R\$ 3,00 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 5,50 (un.)
		Misto Quente	R\$ 4,42 (un.)
		Pão com Ovo	R\$ 2,90 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 2,75 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 6,04 (un.)
<b>PREÇO MÉDIO GLOBAL</b>			<b>R\$ 186,23</b>

**QUADRO 02 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO**

PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente
	01 tipo de alface: roxa, crespa, lisa americana, mimosa, frisada, romana ou mix de tipos de alface. (Sem tempero. Variando o tipo, de modo que na mesma semana não haja repetição, e o corte)	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente

068

	03 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte.  (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada)	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja	diariamente
	03 tipos a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, rosê, queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.)	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de demais ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, Chop Suey, com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc.  (Cebolinha, salsinha, açafrão etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação)	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc.  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	diariamente
	01 peixe	diariamente
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 tipo de massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	diariamente
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	diariamente

	01 tipo de preparação à base de soja texturizada exemplo de: com Legumes, Bolinho, Torta, Gratinada, Quibe, Empadão, Pastel Português	diariamente
Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Ovo Pochê, Frito, Cozido e Mexido	diariamente
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha	diariamente
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos a exemplo de: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Salada de Frutas	01 tipo com no mínimo 04 frutas	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

2. Acompanhamentos diários:

- 2.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;  
2.2. queijo ralado para acompanhar massas;

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAIS
<b>BOVINOS</b>	<b>22</b>
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
<b>AVES</b>	<b>22</b>
Peito de Frango / Sassami	08
Linguiça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04

009 ✓

<b>PESCADOS</b>	<b>22</b>
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	14
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	08
<b>SUINOS</b>	<b>22</b>
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	16
Carré / Bisteca	02
Linguiça	04
<b>GUARNIÇÕES</b>	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	22
Sufê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	22
Soja Texturizada	22
<b>OVOS</b>	<b>22</b>
<b>PRATO VEGANO</b>	<b>22</b>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<b>22</b>
<b>SOBREMESA</b>	
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, <i>Cheesecake</i> , Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
<b>SALADA DE FRUTAS</b>	<b>22</b>
<b>BEBIDAS</b>	
Sucos Naturais	22
Suco Concentrado Polpa de Fruta	22

p

C) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	10 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 03 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Soja Texturizada 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 29,60 (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ 3,67 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,35 (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ 3,91 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ 4,19 (un.)
		Empada de Palmito	R\$ 3,96 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ 3,60 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ 3,58 (un.)
		Pastel Assado	R\$ 3,75 (un.)
		Pão de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ 4,65 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,77 (un.)
		Integral	R\$ 3,00 (un.)
		Sem glúten	R\$ 3,25 (un.)
		Vegano	R\$ 3,00 (un.)
Vegetariano	R\$ 3,00 (un.)		
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ 2,70 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ 3,19 (un.)
		Achocolatado (300 ml)	R\$ 3,49 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 2,95 (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ 2,83 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ 2,13 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 1,83 (un.)
		Café Espresso	R\$ 2,00 (un.)
		Cafezinho	R\$ 1,07 (un.)
		Cappuccino com água	R\$ 3,08 (un.)

T.

090

04	Bebidas (unidade)	Cappuccino com leite	R\$ 3,67 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ 6,05 (un.)
		Isotônico	R\$ 5,03 (un.)
		Refresco (300 ml) – mínimo 02 sabores	R\$ 1,84 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ 2,66 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,65 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 5,09 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 2,43 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,93 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 4,25 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 2,85 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 3,25 (un.)
		05	Diversos (unidade)
Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 5,50 (un.)		
Caldo Vegetariano (300 ml.) (jantar: FALE)	R\$ 2,50 (un.)		
Espaguete à Bolonhesa (300 gr.) (jantar: FALE)	R\$ 7,97 (un.)		
Misto Quente	R\$ 4,42 (un.)		
Pão com Ovo	R\$ 2,90 (un.)		
Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 2,75 (un.)		
Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 6,04 (un.)		
<b>PREÇO MÉDIO GLOBAL</b>			<b>R\$ 191,87</b>

**QUADRO 02- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO**

PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente

9

	02 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte.  (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada)	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja	diariamente
	03 tipos a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, rosê, queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.)	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de demais ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, Chop Suey, com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc.  (Cebolinha, salsinha, açafrão etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação)	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc.  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	02x na semana
	01 peixe	03x na semana
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	03x na semana
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	02x na semana

Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Ovo Pochê, Frito, Cozido e Mexido	diariamente
Soja Texturizada	01 tipo a exemplo de: com Legumes, Bolinho, Torta, Gratinada, Quibe, Empadão, Pastel Português	02x na semana
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha	03x na semana
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos a exemplo de: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Salada de Frutas	01 tipo com no mínimo 04 frutas	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

3. Acompanhamentos diários:

- 3.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;
- 3.2. queijo ralado para acompanhar massas.

**QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL**

ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAS
<b>BOVINOS</b>	<b>22</b>
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
<b>AVES</b>	<b>22</b>
Peito de Frango / Sassami	08
Linguíça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04

<b>PESCADOS</b>	<b>12</b>
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	07
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	05
<b>SUINOS</b>	<b>10</b>
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	07
Carré / Bisteca	02
Linguiça	01
<b>GUARNIÇÕES</b>	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	12
Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	10
<b>OVOS</b>	<b>22</b>
<b>SOJA TEXTURIZADA</b>	<b>10</b>
<b>PRATO VEGANO</b>	<b>12</b>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<b>22</b>
<b>SOBREMESA</b>	
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
<b>SALADA DE FRUTAS</b>	<b>22</b>
<b>BEBIDAS</b>	
Sucos Naturais	22
Suco Concentrado de Polpa de Fruta	22

092

D) Restaurante da Faculdade de Medicina

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	10 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 03 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Soja Texturizada 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 29,60 (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ 3,67 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,35 (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ 3,91 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ 4,19 (un.)
		Empada de Palmito	R\$ 3,96 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ 3,60 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ 3,58 (un.)
		Pastel Assado	R\$ 3,75 (un.)
		Pão de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ 4,65 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,77 (un.)
		Integral	R\$ 3,00 (un.)
		Sem glúten	R\$ 3,25 (un.)
Vegano	R\$ 3,00 (un.)		
Vegetariano	R\$ 3,00 (un.)		
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ 2,70 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ 3,19 (un.)
		Achocolatado (300 ml)	R\$ 3,49 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 2,95 (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ 2,83 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ 2,13 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 1,83 (un.)
		Café Expresso	R\$ 2,00 (un.)
		Cafezinho	R\$ 1,07 (un.)
		Cappuccino com água	R\$ 3,08 (un.)

04	Bebidas (unidade)	Cappuccino com leite	R\$ 3,67 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ 6,05 (un.)
		Isotônico	R\$ 5,03 (un.)
		Refresco (300 ml) – mínimo 02 sabores	R\$ 1,84 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ 2,66 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,65 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 5,09 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 2,43 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,93 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 4,25 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 2,85 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 3,25 (un.)
		05	Diversos (unidade)
Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 5,50 (un.)		
Misto Quente	R\$ 4,42 (un.)		
Pão com Ovo	R\$ 2,90 (un.)		
Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 2,75 (un.)		
Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 6,04 (un.)		
<b>PREÇO MÉDIO GLOBAL</b>		<b>R\$ 181,40</b>	

<b>QUADRO 02- COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO</b>		
<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente

093

	02 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte.  (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada)	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja	diariamente
	03 tipos a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, rosê, queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.)	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de demais ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, Chop Suey, com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc.  (Cebolinha, salsinha, açafrão etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação)	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc.  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	02x na semana
	01 peixe	03x na semana
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	03x na semana
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	02x na semana

f

<b>PESCADOS</b>	<b>12</b>
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	07
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	05
<b>SUINOS</b>	<b>10</b>
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	07
Carré / Bisteca	02
Linguça	01
<b>GUARNIÇÕES</b>	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	12
Sufilé, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	10
<b>OVOS</b>	<b>22</b>
<b>SOJA TEXTURIZADA</b>	<b>10</b>
<b>PRATO VEGANO</b>	<b>12</b>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<b>22</b>
<b>SOBREMESA</b>	
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
<b>SALADA DE FRUTAS</b>	<b>22</b>
<b>BEBIDAS</b>	
Sucos Naturais	22
Suco Concentrado de Polpa de Fruta	22

094

Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Ovo Pochê, Frito, Cozido e Mexido	diariamente
Soja Texturizada	01 tipo a exemplo de: com Legumes, Bolinho, Torta, Gratinada, Quibe, Empadão, Pastel Português	02x na semana
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha	03x na semana
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos a exemplo de: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Salada de Frutas	01 tipo com no mínimo 04 frutas	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

4. Acompanhamentos diários:

- 4.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;  
4.2. queijo ralado para acompanhar massas.

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAIS
<b>BOVINOS</b>	<b>22</b>
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
<b>AVES</b>	<b>22</b>
Peito de Frango / Sassami	08
Linguiça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04

E) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 34,43 (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ 3,67 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,35 (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ 3,91 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ 4,19 (un.)
		Empada de Palmito	R\$ 3,96 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ 3,60 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ 3,58 (un.)
		Pastel Assado	R\$ 3,75 (un.)
		Pão de Queijo	R\$ 2,28 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ 4,65 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ 4,77 (un.)
		Integral	R\$ 3,00 (un.)
		Sem glúten	R\$ 3,25 (un.)
Vegano	R\$ 3,00 (un.)		
Vegetariano	R\$ 3,00 (un.)		
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ 2,70 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ 3,19 (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ 3,49 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 2,95 (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ 2,83 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ 2,13 (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 1,83 (un.)
		Café Expresso	R\$ 2,00 (un.)
		Cafezinho	R\$ 1,07 (un.)
		Cappuccino com água	R\$ 3,08 (un.)

075

		Cappuccino com leite	R\$ 3,67 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ 6,05 (un.)
		Isotônico	R\$ 5,03 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 1,84 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ 2,66 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,65 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 5,09 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 2,43 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,93 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 4,25 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 2,85 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 3,25 (un.)
		05	Diversos (unidade)
Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 5,50 (un.)		
Caldo Vegetariano (300 ml.) (jantar: ICB)	R\$ 2,50 (un.)		
Espaguete à Bolonhesa (300 gr.) (jantar: ICB)	R\$ 7,97 (un.)		
Misto Quente	R\$ 4,42 (un.)		
Pão com Ovo	R\$ 2,90 (un.)		
Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 2,75 (un.)		
Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 6,04 (un.)		
<b>PREÇO MÉDIO GLOBAL</b>			<b>R\$ 196,70</b>

QUADRO 02 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO		
PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente
	01 tipo de alface: roxa, crespa, lisa americana, mimosa, frisada, romana ou mix de tipos de alface. (Sem tempero. Variando o	diariamente

	tipo, de modo que na mesma semana não haja repetição, e o corte)	
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte)	diariamente
	03 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte.  (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada)	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja	diariamente
	03 tipos a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, <i>rosê</i> , queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.)	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de demais ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, <i>Chop Suey</i> , com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc.  (Cebolinha, salsinha, açafrão etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação)	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc.  (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	diariamente
	01 peixe	diariamente
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente

0765

	01 tipo de massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	diariamente
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	diariamente
	01 tipo de preparação à base de soja texturizada exemplo de: com Legumes, Bolinho, Torta, Gratinada, Quibe, Empadão, Pastel Português	diariamente
Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Ovo Pochê, Frito, Cozido e Mexido	diariamente
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha	diariamente
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos a exemplo de: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Salada de Frutas	01 tipo com no mínimo 04 frutas	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

5. Acompanhamentos diários:

- 5.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;
- 5.2. queijo ralado para acompanhar massas;
- 5.3. salsinha, coentro, manjeriço, hortelã, croutons e condimentos secos (orégano, alecrim, pimenta calabresa etc.);

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENSAIS
<b>BOVINOS</b>	<b>22</b>
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02

077

<b>AVES</b>	<b>22</b>
Peito de Frango / Sassami	08
Linguiça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04
<b>PESCADOS</b>	<b>22</b>
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	10
Camarão/ Salmão / Bacalhau (Uma vez por semana ofertar um desses tipos de peixes no lugar do filé)	04
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	08
<b>SUINOS</b>	<b>22</b>
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	16
Carré / Bisteca	02
Linguiça	04
<b>GUARNIÇÕES</b>	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	22
Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	22
Soja Texturizada	22
<b>OVOS</b>	<b>22</b>
<b>PRATO VEGANO</b>	<b>22</b>
<b>PRATO VEGETARIANO</b>	<b>22</b>
<b>SOBREMESA</b>	
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, <i>Cheesecake</i> , Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
<b>SALADA DE FRUTAS</b>	<b>22</b>
<b>BEBIDAS</b>	
Sucos Naturais	22
Suco Concentrado Polpa de Fruta	22

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

  
\_\_\_\_\_  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/DLO/UFMG



---

## ANEXO II – JUSTIFICATIVAS

### JUSTIFICATIVA – ENQUADRAMENTO DO OBJETO LICITADO COMO SERVIÇO COMUM:

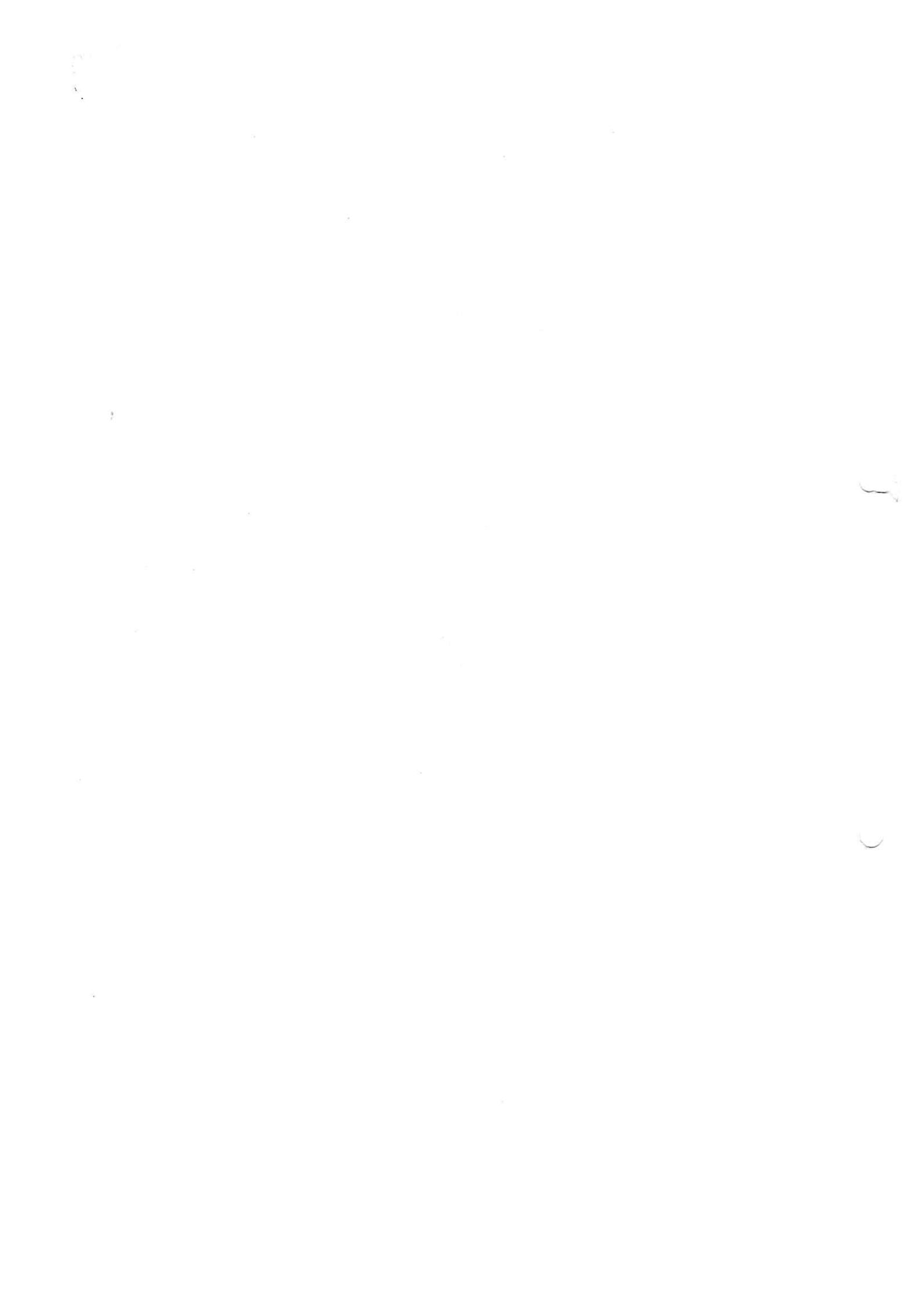
Dadas as suas características, o serviço a ser contratado enquadra-se no conceito de “comum”, uma vez que seus padrões de desempenho, produtividade e qualidade podem ser objetivamente definidos em Edital, por meio de especificações usuais de mercado. Em uma simples e rápida busca por serviços licitados nos últimos anos, constata-se que há no site Banco de Preços - Comprasnet licitações, já homologadas, em todo Brasil, a respeito de serviços semelhantes, sendo que elas são na modalidade “Pregão” e com o critério de julgamento pelo menor preço, o que reforça o presente argumento em prol do Pregão Eletrônico.

A escolha dessa modalidade de licitação é definida, justamente, por se considerar o objeto como um serviço comum, nos termos do Parágrafo Único do artigo 1º da Lei nº 10520/2002 e no §1º do art. 2º do Decreto nº 5.450/2005.

Assim, nos termos destes dispositivos legais, a UFMG adotará o Pregão Eletrônico para viabilizar a contratação pretendida, por entender que o objeto atende ao preceito legal.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

  
.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG



## JUSTIFICATIVA – NECESSIDADE DE VIGÊNCIA CONTRATUAL POR 30 (TRINTA) MESES

Em face da Ordem Normativa nº 38/2011, da Advocacia Geral da União-AGU, justifica-se a necessidade da vigência excepcional de 30 (trinta) meses para os contratos de exploração do serviço comercial de Restaurante e/ou Lanchonete no âmbito da UFMG, tendo em vista os seguintes motivos:

Trata-se de exploração de serviço a ser prestado por empresa especializada em fornecimento de refeições coletivas de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, mediante as condições estipuladas no correspondente Instrumento convocatório.

Para a execução contratual, durante o período de vigência do Contrato, a Contratante permitirá à Contratada, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar a área da UFMG onde será instalado o Restaurante e/ou Lanchonete. 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/ou Lanchonete serão providas pela Contratada. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e/ou Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada. Portanto esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.

Historicamente, a vigência inicial do Contrato sempre foi de 12 meses, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, até o limite estabelecido em lei.

Tendo em vista a grande quantidade de espaços destinados aos Restaurantes e/ou Lanchonetes na instituição, 24 estabelecimentos, a intenção da Universidade é de atingir toda a vigência contratual possível evitando a realização de frequentes licitações para tal contratação.

Assim, realiza-se, anualmente, consultas à Contratada para verificar o seu interesse em prorrogar o Contrato. Ocorre que diversos estabelecimentos não estão concordando com a prorrogação pretendida. Lista-se os Contratos não prorrogados:

- Unidade: Unidade Administrativa III – Empresa: Nutrile Alimentos Ltda. – Contrato nº 050/2012 (de 05/11/2012 a 04/11/2017)
- Unidade: Departamento de Química - Empresa: HR Lanches, Promoções e Eventos LTDA. - Contrato nº 024/2013 (de 09/07/2013 a 09/07/2023).
- Unidade: Escola de Enfermagem – Empresa: KZ Alimentos Ltda. - Contrato nº 048/2013 (de 13/10/13 a 13/10/2023).
- Unidade: Escola de Música – Empresa: KZ Alimentos Ltda. – Contrato nº 054/13 (de 23/12/13 a 23/12/2023).
- Unidade: Instituto de Geociências – Empresa: LCA Comércio Ltda. – Contrato nº 036/2014 (de 04/06/2014 a 04/06/2019).
- Unidade: Instituto de Ciências Exatas - Empresa: Cook Empreendimentos em Alimentação Coletiva Ltda. - Contrato nº 040/2014 (de 24/11/14 a 24/11/2019).
- Unidade: Praça de Serviços – Empresa: Cook Empreendimentos em Alimentação Coletiva Ltda. – Contrato nº 079/2014 (de 11/05/2015 a 11/05/2020)

Diante disso, o DLO entende que o mais adequado seria licitar a exploração dos serviços com a vigência inicial de 30(trinta) meses, prorrogáveis por mais um período 30 meses. Adotando-se esta medida, evita-se a necessidade de se licitar anualmente a exploração dos serviços, gerando acúmulo de Termos de Referência na Divisão de Serviços Comunitários e de

093

licitações na Divisão de Compras do DLO que já possuem demandas consideráveis. Outra vantagem seria para a Contratada, que teria a certeza de um tempo maior para recuperar os investimentos realizados para a montagem de seus estabelecimentos. A definição de vigência inicial de 30 (trinta) meses, possibilita o planejamento financeiro, a longo prazo, dos investimentos necessários, de forma que os custos de aquisição dos equipamentos, móveis e utensílios não venham a impactar no preço (lance) ofertado pela licitante.

Quanto à contratação por 30 (trinta) meses, além do já citado, tem-se no caso de estabelecimento comercial situação peculiar. A peculiaridade se mostra clara, uma vez que, para a contratada dar início aos serviços é necessário que ela faça alto investimento, com maquinário, treinamento de pessoal, curso de reciclagem, móveis e utensílios, registros no Conselho competente, alvará de funcionamento, eventual manutenção de estrutura administrativa, entre outros. Ou seja, não há retorno financeiro imediato, logo após a contratação, é necessário um período para que o estabelecimento "se pague" e a partir de então tenha retorno financeiro. O período de 12 (doze) meses é muito curto, sendo 30 (trinta) meses tempo adequado para esse retorno financeiro.

A peculiaridade então se encontra no próprio tipo de serviço a ser licitado, que é o comércio para terceiros, em que há investimento inicial para depois haver retorno. Esse período de 30 (trinta) meses é suficiente para que a empresa tenha seu retorno de investimento sem que seja necessário fazer sua proposta com preços mais elevados da Cesta Básica de Produtos, com intuito de adiantar esse período, temerário de curto prazo do contrato.

A situação de abertura de um comércio é muito distinta de uma prestadora de serviço, a qual está sempre apta, pronta e preparada, para executar o contrato. Já o comércio demanda abertura de um novo estabelecimento, tem-se uma nova empresa ou filial com toda a necessidade de preparação para dar início aos serviços.

Caso o contrato fosse celebrado por 12 (doze) meses, como convencionalmente se faz na Administração Pública, certamente diminuiria a competitividade, devido ao alto investimento inicial exigido.

Há que se ressaltar que, embora a vigência contratual seja de 30 (trinta) meses, o Instrumento convocatório define o preço fixo para os primeiros doze meses e o reajuste do mesmo após este período, de acordo com índices oficiais, para o período subsequente.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

---

## JUSTIFICATIVA – ENQUADRAMENTO DO OBJETO LICITADO COMO SERVIÇO CONTÍNUO

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/ou 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.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG



## JUSTIFICATIVA - VALOR DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO

“A UFMG possui espaços que, estrategicamente, são disponibilizados aos concessionários para que estes forneçam, à comunidade universitária, serviços específicos.

Dimensionar o valor de referência para instruir os processos de seleção dos concessionários e os instrumentos contratuais firmados entre as partes é um desafio para os gestores da UFMG.

A capacidade de a Universidade atrair mercado consumidor para os concessionários é algo que estrategicamente deve ser considerado ao dimensionar o valor da utilização do espaço. Neste caso, trata-se de um mercado consumidor formado por milhares de alunos, professores, servidores e membros de outras universidades, órgãos de governo, empresas e sociedades que participam de congressos, seminários e eventos diversos”<sup>1</sup>.

Assim, para se obter o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso referente à exploração comercial dos serviços de Restaurante e/ou Lanchonete, a Pró Reitoria de Administração-PRA e o Depto. de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO/UFMG consideraram mais adequado a contratação da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas Administrativas e Contábeis de Minas Gerais – IPEAD/FACE/UFMG, para realizar um Estudo<sup>2</sup> e dimensionar, por meio de parâmetros técnicos, o valor/custo justo a ser pago, pelas Contratadas, pela utilização dos imóveis da UFMG. Na metodologia utilizada pelo IPEAD, a referida Fundação realizou, dentre outros: pesquisa junto a empreendimentos para formação Referencial; pesquisa de campo junto ao(s) estabelecimento(s) objeto do processo licitatório (pesquisa de público frequentador, faturamento etc.), além de considerar a localização, a dimensão e todas as particularidades que envolvem o(s) local(ais).

Com a definição deste valor, serão adotadas mensalidades coerentes com o espaço a ser cedido, já que tal valor será fixo e devidamente corrigido nos termos da legislação.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

<sup>1</sup> Fonte: Projeto: Proposição de metodologia e cálculo de valor de referência de locação de imóveis comerciais da UFMG – IPEAD/FACE/UFMG.

<sup>2</sup> O Relatório Final encontra-se anexado aos autos dos Estudos Preliminares.



## JUSTIFICATIVA - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITO COM A UFMG

Esta exigência encontra respaldo em Parecer favorável do Ministério Público e em Sentença proferida pelo Juiz Federal da 21ª Vara Cível de Belo Horizonte, Seção Judiciária de Minas Gerais, de 17 de maio de 2006, denegando a segurança em Mandado de Segurança, no processo nº. 2006.38.00.010891-3, com os seguintes fundamentos:

Embora o art. 29 da mesma lei se refira a exigência de inexistência de débitos fiscais, não se afigura ilegal a inclusão de outros requisitos a serem atendidos para a habilitação na licitação, desde que tais exigências atendam ao Princípio da Razoabilidade, o que ocorreu no presente caso.

Esta exigência encontra-se em consonância, também, com entendimentos do Tribunal de Contas da União-TCU, conforme Informativo nº 348, de 20/06/2018: *"Na licitação que tem por objeto a concessão remunerada de uso de bem público, é cabível a exigência de quitação de dívidas com a entidade contratante, relativas a concessões anteriores, como condição para participação no certame, com fundamento no art. 89, inciso II, do Decreto-lei 9.760/1946, e na interpretação teleológica do instituto da concessão de uso"*.

É bastante razoável que a autarquia busque meios de garantir que as empresas habilitadas no certame estejam em situação financeira regular, sem débitos pendentes com a Universidade, o que demonstra, sem dúvida, sua solvência. É evidente que empresas que não adimpliram obrigações contratuais com a UFMG não representam a melhor opção de prestar novos serviços com a mesma. Na verdade, a exigência em comento não se mostra ilegal, pois atende ao dever de cuidado na gestão das relações jurídicas da autarquia federal.

Verifica-se, na medida impugnada, o atendimento do interesse público de segurança dos contratos firmados com a Administração.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

  
.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG



## JUSTIFICATIVA - NECESSIDADE DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

1. Justifica-se a exigência de atendimento direto ao público em local com circulação diária de no mínimo, as quantidades abaixo, por 12 (doze) meses ininterruptos e concomitantes:
  - a) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1: 1.528 (Hum mil, quinhentas e vinte e oito) pessoas;
  - b) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3: 1.528 (Hum mil, quinhentas e vinte e oito) pessoas;
  - c) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras: 200 (Duzentas) pessoas;
  - d) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: 700 (Setecentas) pessoas;
  - e) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas: 688 (Seiscentas e oitenta e oito) pessoas;
2. A exigência acima demonstra a capacidade técnica e operacional da empresa em manter a perenidade no atendimento e garante que:
  - 2.1. A licitante utiliza ou utilizou de recursos materiais adequados, pessoal qualificado e devidamente treinado e atualizado para as funções;
  - 2.2. A licitante manteve ou mantém condições higiênico-sanitárias na área de produção dos alimentos e de atendimento ao público;
  - 2.3. A licitante, periodicamente, procede ou procedeu ao controle de pragas e roedores;
  - 2.4. A licitante adota ou adotou, procedimentos corretos de produção e distribuição de refeições.

A exigência de apenas 50% do que está sendo licitado, usualmente adotado pela UFMG, permite-se a participação de um número maior de licitantes capazes de cumprir com as exigências editalícias, registra-se que a Universidade, considerando que as licitantes poderiam ter dificuldades de apresentar um único atestado com tais indicadores, para ampliar o caráter competitivo da licitação e permitir a participação de um número maior de empresas permitiu o somatório de atestados. Dessa forma, caso a empresa apresente atestado de prestação de serviços com prazo mínimo de 6 (seis) meses, desde que estes serviços tenham sido prestados de forma interrupta e concomitante de atuação. Esta exigência demonstra que este DLO, a fim de resguardar o interesse público, está agindo com acuidade necessária para contratar empresas capazes de adimplir as obrigações contratuais, de forma legal, impessoal, isonômica, sem frustrar a competitividade a que visa a licitação.

O atestado de capacidade técnica operacional, exigido no presente certame, tem o condão de demonstrar a capacidade de a empresa gerenciar. Considerando as peculiaridades da UFMG, as urgências demandadas e o nível de exigência das autoridades superiores, trata-se de um requisito de segurança para a contratação administrativa, que não deve ser confundido com o atestado de capacidade técnica profissional (Art. 30, I, Lei 8.666/93).

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

  
.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG



## JUSTIFICATIVA - DECLARAÇÃO DO NUMERO DE REGISTRO JUNTO AO CRN

A Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências, estabelecendo em seu Art. 1º que “A designação e o exercício da profissão de Nutricionista, profissional de saúde, em qualquer de suas áreas, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva área de atuação profissional.” e em seu Art. 2º que “A carteira de identidade profissional, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição é, para quaisquer efeitos, o instrumento hábil de identificação civil e de comprovação de habilitação profissional do nutricionista, nos termos da Lei nº 6.206/1975 e da Lei nº 6.583/1978.”

A Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018, a qual dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND) e dá outras providências. Considerando:

- O Parecer nº 4.098/1974 do Conselho Federal de Educação, que aprova o currículo mínimo de habilitação dos profissionais Técnicos de 2º grau em Nutrição e Dietética;
- Que o Poder Judiciário tem, reiteradamente, reconhecido o direito dos técnicos com formação na área de Alimentação e Nutrição obterem o registro nos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), dando provimento aos pedidos, o que tem obrigado à aceitação de tais registros para inscrições;
- Que a Nutrição constitui área de conhecimento científico e técnico na qual atuam profissionais de formação superior e de nível técnico, atuação essa que pode e deve ser feita de forma conjunta em prol da saúde humana;
- As normas de conduta para o exercício da profissão do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), constante no Código de Ética Profissional.

Resolve: ... “Art. 4º Os TND, respeitados os limites compreendidos pelos componentes curriculares da respectiva formação escolar, poderão, nas áreas de atuação compreendidas nos incisos I, II e III do art. 2º, exercer, sob a supervisão do nutricionista, as atribuições previstas no Apêndice. *Parágrafo único.* O TND poderá atuar sem a supervisão de nutricionista na área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, desde que não haja preparações, refeições e/ou dietas especiais, para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição, e que não exista a previsão legal para a obrigatoriedade do nutricionista”.

O profissional de Nutrição deverá acompanhar com rigor técnico todo o processo, desde a compra do produto até o seu preparo, atestando sua qualidade e procedência.

É fato incontestável a importância da alimentação saudável, completa, variada e agradável ao paladar para a promoção da saúde, sobretudo dos organismos jovens, em fase de desenvolvimento, e para a prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis, cuja prevalência vem aumentando significativamente. A educação da saúde visa à auto-capacitação dos indivíduos e dos vários grupos de uma sociedade para lidar com os problemas fundamentais da vida cotidiana, como nutrição, desenvolvimento bio-psicológico e reprodução, dentro do contexto atual de uma sociedade em rápida mudança. É evidente que a Educação Nutricional torna-se parte essencial de educação para a saúde, visto que a saúde física e mental dependem do estado de nutrição do indivíduo. Desta forma, nada mais sensato, que restaurantes, lanchonetes e afins, contratem profissionais capazes de atestar a qualidade dos alimentos, o jeito correto de armazenamento, de congelamento, de preparo e atendimento das normas de Vigilância Sanitária, importantíssimas para a saúde e bem-estar da população. A necessidade de segurança alimentar, o controle de tempo e temperatura na preparação dos

089

alimentos é um ponto fundamental para garantir a saúde dos clientes. “Recentes pesquisas indicam em média que 41% dos surtos de DTA’s (doenças transmitidas por alimentos) estão relacionados com o tratamento térmico inadequado, 79% com a conservação inadequada pelo frio, 83% devido ao tempo prolongado entre o preparo e o consumo e 45% devido à falta de higiene”. Para evitar a contaminação entre alimentos, é necessário conhecer a temperatura de armazenamento adequado de cada produto. No caso das carnes, por exemplo, o ideal seria ter um congelador para carnes vermelhas, outro para frango e outro para peixes, pois cada um tem uma temperatura adequada diferente. Caso o estabelecimento não tenha condições financeiras ou espaço para ter equipamentos separados, a solução é colocar no mesmo congelador, em prateleiras diferentes e ter como referência para o ajuste o peixe, que exige a menor temperatura. Somente um Nutricionista tem a capacidade adequada para distinguir os alimentos próprios para consumo, a forma correta para armazenamento e preparo dos alimentos, a forma mais eficiente de evitar desperdícios e técnicas para aproveitar todo o alimento e suas propriedades. A saúde de nossa população vem em primeiro lugar e nada mais correto, que cuidarmos de nossa alimentação e do que ingerimos nesses estabelecimentos.

Sendo assim, os serviços prestados nos Restaurantes e/ou Lanchonetes da UFMG devem possuir qualidade e segurança indispensáveis para o bem público e a saúde coletiva da comunidade universitária.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.



.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

## JUSTIFICATIVA - REGISTRO PROFISSIONAL JUNTO AO CRN – RESPONSÁVEL TÉCNICO

Trata-se de exigência que devido à sua peculiaridade não oferece riscos à competitividade do certame.

A condição para o Registro Profissional Junto ao CRN – Responsável Técnico está devidamente amparada nas legislações abaixo:

- Resolução CFN nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionista – Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

“Art. 1º. Para fins desta Resolução, considera-se:

45. Responsabilidade Técnica - é a atribuição legal dada ao nutricionista habilitado, após análise do Conselho Regional de Nutricionistas, para o profissional que responde pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição;

46. Restaurante Comercial - pessoa jurídica, de direito público ou privado, que produz ou comercializa refeições ou alimentos destinados ao consumo humano;

Art. 2º: A pessoa jurídica, de direito público ou privado, cujo objeto social ou atividades estejam ligados à alimentação e nutrição humanas, deverá registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades.

§ 1º. Consideram-se pessoas jurídicas obrigadas ao registro no CRN:

a) ...

b) com alegações de propriedades funcionais ou de saúde;

II – as que exploram serviços de alimentação nas pessoas jurídicas de direito público ou privado, tais como:

a) concessionárias de alimentação;

b) restaurantes comerciais;

Art. 11. As pessoas jurídicas a que se referem os artigos 1º e 2º desta Resolução deverão, para que possam exercer as atividades profissionais na área de alimentação e nutrição, dispor de nutricionista habilitado que, a critério do CRN, possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica.”

- Lei nº 6.583/78 – Cria os Conselhos Regionais e Federal de Nutrição.

“Art. 15. O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente.”

O Responsável Técnico (Nutricionista) é o profissional que detém experiências, conhecimentos e habilidades específicas, que o qualificam para ser o responsável pelas técnicas adotadas em serviços de alimentação e nutrição. Este profissional está presente em diversas áreas, aplicando seu conhecimento técnico e princípios éticos de forma a preservar os interesses da sociedade.

OBS

No caso da nutrição, é o nutricionista RT quem se responsabilizará pela promoção e preservação da saúde, por meio de ações como a implementação de um cardápio equilibrado e realizado de acordo com as recomendações da técnica dietética, a escolha de produtos de boa procedência e em boas condições higiênico-sanitárias, a manipulação adequada, a qualidade e análise dos alimentos colocados para consumo dos clientes do estabelecimento, dentre outras.

Sempre que uma pessoa jurídica, pública ou privada, desenvolve atividades na área de alimentação e nutrição, é necessário que mantenha vínculo empregatício ou de prestação de serviços com nutricionista Responsável Técnico (RT). Quando o segmento de alimentação e nutrição não se constituir em atividade-fim da empresa, mas houver a prestação de algum serviço na área como, por exemplo, um restaurante para os funcionários, também será necessária a contratação de um RT.

O RT assume integralmente a responsabilidade profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição desenvolvidas pela empresa. Entretanto, os nutricionistas integrantes do quadro técnico são responsáveis solidários, isto é, não são culpabilizados por trabalho de outro profissional, mas respondem, juntamente com o RT, pelo que fazem ou deixam de fazer.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.



.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

## JUSTIFICATIVA - INSCRIÇÃO DA LICITANTE NO CRN

Trata-se de exigência distinta, em momentos distintos, com sua peculiaridade e sem riscos à competitividade do certame.

A condição para o Registro ou Inscrição da Empresa no Conselho Regional de Nutrição está devidamente amparada nas legislações abaixo:

- Resolução CFN nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionista – Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

“Art. 2º: A pessoa jurídica, de direito público ou privado, cujo objeto social ou atividades estejam ligados à alimentação e nutrição humanas, deverá registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades.

§ 1º. Consideram-se pessoas jurídicas obrigadas ao registro no CRN:

a) ...

b) com alegações de propriedades funcionais ou de saúde;

II – as que exploram serviços de alimentação nas pessoas jurídicas de direito público ou privado, tais como:

a) concessionárias de alimentação;

b) restaurantes comerciais;

Art. 11. As pessoas jurídicas a que se referem os artigos 1º e 2º desta Resolução deverão, para que possam exercer as atividades profissionais na área de alimentação e nutrição, dispor de nutricionista habilitado que, a critério do CRN, possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica.

Art. 12. A responsabilidade técnica no campo da alimentação e nutrição humanas é exclusiva do nutricionista, não podendo ser assumida por outro profissional ou por preposto da pessoa jurídica.

Parágrafo único. Responsável técnico é o nutricionista habilitado que assume integralmente a responsabilidade profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição desenvolvidas nas pessoas jurídicas referidas nos artigos 1º e 2º desta Resolução.

Art. 15. As pessoas jurídicas obrigadas ao registro e sujeitas ao cadastro de que trata esta Resolução deverão apresentar quadro técnico integrado por nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética habilitados, compatível com a complexidade e volume de suas atividades técnicas.”

- Lei nº 6.583/78 – Cria os Conselhos Regionais e Federal de Nutrição.

“Art. 15. ...

Parágrafo único. É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.”

- Decreto nº 84.444/80 - Regulamenta a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.

“Art. 18. As empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição e alimentação ficam obrigadas à inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas em que tenham sua respectiva sede.

Parágrafo único. Consideram-se empresas com finalidades ligadas à nutrição e alimentação:

- a) as que fabricam alimentos destinados ao consumo humano;
- b) as que exploram serviços de alimentação em órgãos públicos ou privados;

Art. 20. Os profissionais referidos neste Regulamento e as pessoas jurídicas que exploram serviços de nutrição e alimentação ficam sujeitos à inscrição e pagamento de anuidades, emolumentos e taxa ao Conselho Regional da jurisdição correspondente.”

- Lei nº 6.839/80 – Dispõe sobre o registro de empresas nas entidades fiscalizadoras do exercício de profissões.

“Art. 1º O registro de empresas e a anotação dos profissionais legalmente habilitados, delas encarregados, serão obrigatórios nas entidades competentes para a fiscalização do exercício das diversas profissões, em razão da atividade básica ou em relação àquela pela qual prestem serviços a terceiros.”

Análise: Com relação ao presente item fica patente que a exigência de comprovação do registro ou inscrição no CRN é fruto de disposições contidas em normativos oriundos dos referidos conselhos e como tal deve constar do edital sob análise como obrigação a ser cumprida pelas licitantes.

Entretanto, apresenta-se pertinente, no caso, a proposição de determinação no sentido de que nas contratações de serviços de alimentação faça constar dos editais, de forma clara e detalhada, a fundamentação legal para a exigência de registro ou inscrição das licitantes no CRN.

Esta exigência não se trata de uma condição de habilitação, mas sim de uma condição de execução do contrato, de modo a preservar os interesses da Administração e não restringir a competitividade do certame.

É de fundamental importância toda pessoa jurídica, de direito público ou privado, cujo objeto social ou atividades estejam ligados à alimentação e nutrição humanas, registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, e conseqüentemente pagar anuidade, estando, inclusive, sujeitas, em caso de descumprimento das normas, às penalidades previstas nas respectivas legislações.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

---

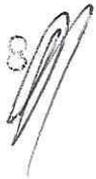
### JUSTIFICATIVA - VALOR DO PREÇO DA REFEIÇÃO

Os preços máximos a serem praticados no Restaurante e Lanchonete estabelecidos no **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos) **do Anexo I** foram obtidos por meio de ampla pesquisa de mercado, a qual encontra-se devidamente documentada nos Estudos Preliminares.

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

  
.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG





# **ANEXO III**

# **CALENDÁRIO ACADÊMICO**





# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

089

## RESOLUÇÃO Nº 18/2018, DE 9 DE OUTUBRO DE 2018

*Aprova o Calendário Escolar da UFMG para o ano de 2019.*

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, considerando proposta do Departamento de Registro e Controle Acadêmico-DRCA, resolve:

Art. 1º Aprovar o Calendário Escolar da UFMG para o ano letivo de 2019, anexo à presente Resolução.

Parágrafo único. Os recessos escolares referem-se apenas às atividades didáticas, devendo ocorrer, normalmente, o funcionamento administrativo.

Art. 2º Determinar a suspensão das atividades acadêmicas no dia 25 de maio de 2019, destinado à *Mostra das Profissões UFMG*.

Art. 3º Determinar que, em 2019, sejam suspensas as aulas nos cursos noturnos de graduação, nos dias 27 março, 23 de abril, 24 de maio, 21 de agosto, 12 e 23 de setembro e 5 de novembro, destinados, exclusivamente, à realização de atividades acadêmicas complementares.

Art. 4º Determinar que não sejam suspensas as aulas e que não sejam realizadas atividades de avaliação e trabalhos de campo nos dias 07 e 08 de outubro de 2019, destinados à apresentação e seleção de trabalhos nas Unidades Acadêmicas para posterior apresentação na *Semana do Conhecimento da UFMG*.

Art. 5º Determinar que não sejam suspensas as aulas e que não sejam realizadas atividades de avaliação e trabalhos de campo no período de 16 a 18 de outubro de 2019, destinado à apresentação de trabalhos na *Semana do Conhecimento da UFMG*.

Art. 6º Revogam-se as disposições contrárias.

Art. 7º A presente Resolução entra em vigor nesta data.

Professora Sandra Regina Goulart Almeida  
Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

ANEXO À RESOLUÇÃO Nº 18/2018, DE 9 DE OUTUBRO DE 2018

## CALENDÁRIO ESCOLAR DA UFMG PARA O ANO LETIVO DE 2019

2018

Belo Horizonte: 6 dias - Sábados letivos: 01

DEZEMBRO

Montes Claros: 7 dias - Sábados letivos: 01 e 08

03	segunda-feira	Início do período para registro acadêmico nos cursos de pós-graduação, para o 1º período letivo de 2019.
03	segunda-feira	Início do período de matrícula online pelos alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> , para o 1º período letivo de 2019 (matrícula regular e eletiva).
03	segunda-feira	Início do período de matrícula presencial para o 1º período letivo de 2019, pelos alunos de pós-graduação <i>lato sensu</i> , nos Colegiados de Cursos.
08	sábado	Feriado municipal em Belo Horizonte: Imaculada Conceição
10	segunda-feira	Aniversário de fundação da Faculdade de Direito (1892).
12 e 13	quarta e quinta-feira	Requerimento de dispensa de atividades acadêmicas, por aproveitamento de estudos, pelos alunos veteranos, nos Colegiados de Cursos de Graduação (Resolução CEPE nº 07/2016, de 10 de maio de 2016).
15	sábado	<b>ENCERRAMENTO DO 2º PERÍODO LETIVO DE 2018.</b>
17	segunda-feira	Data-limite para requerimento de trancamento total de matrícula do 2º período letivo de 2018.
17	segunda-feira	Data-limite para registro acadêmico e matrícula de alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> selecionados por meio de fluxo contínuo, no ano de 2018.
17	segunda-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, no Sistema Diário Eletrônico, dos resultados finais do 2º período letivo de 2018, em atividades acadêmicas de graduação.
17	segunda-feira	Início do período para colação de grau dos concluintes de graduação do 2º período letivo de 2018.
20	quinta-feira	Aniversário de fundação da Faculdade de Ciências Econômicas (1941).
21	sexta-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, dos resultados dos exames especiais do 2º período letivo de 2018, no Sistema Diário de Classe Eletrônico.
21	sexta-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, no Sistema Diário de Classe Eletrônico, dos resultados finais do 2º período letivo de 2018, em atividades acadêmicas de pós-graduação.
25	terça-feira	Feriado: Natal.



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

090

2019

JANEIRO

01	terça-feira	Feriado: Confraternização Universal.
03 e 04	quinta e sexta-feira	Período para requerimento de continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação, para ingresso no 1º período letivo de 2019, nas Seções de Ensino.
07	segunda-feira	Início do período de inscrição para teste de nivelamento pelos alunos interessados em cursar Inglês para Fins Acadêmicos no 2º período letivo de 2019.
07	segunda-feira	Requerimento de transferência para a UFMG, junto ao DRCA, por alunos do PEC-G para ingresso no 1º período letivo de 2019
15	terça-feira	Data-limite para conferência, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos concluintes do 2º período letivo de 2018, com continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação deferida para o 1º período letivo de 2019.
17	quinta-feira	Data-limite para divulgação e comunicação ao DRCA, pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos requerimentos aprovados de continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação para o 1º período letivo de 2019.
21	segunda-feira	Data-limite para conferência, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos concluintes do 2º período letivo de 2018.
28	segunda-feira	Data-limite para envio ao DRCA dos processos de refugiados políticos para ingresso no 1º período letivo de 2019.
28	segunda-feira	Início do período para registro acadêmico de alunos do PEC-G, selecionados para ingresso no 1º período letivo de 2019, conforme escala de atendimento na página eletrônica <a href="http://www.ufmg.br/drca">www.ufmg.br/drca</a> .
31	quinta-feira	Início do período para requerimento de matrícula (1ª fase) para o 1º período letivo de 2019, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos alunos veteranos de graduação e para preenchimento de questionário de avaliação discente do desempenho didático docente.
31	quinta-feira	Início do período de protocolo, na Pró-Reitoria de Graduação, de pedidos de ajustes e reformas curriculares, efetuadas pelos Colegiados dos cursos de graduação. (Resolução Complementar CEPE nº 01/2015, de 02 de junho de 2015).

7



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

FEVEREIRO

Belo Horizonte: 4 dias

Montes Claros: 4 dias

03	domingo	Aniversário de fundação da Faculdade de Odontologia (1907).
04	segunda-feira	Término do período para requerimento de matrícula (1ª fase) para o 1º período letivo de 2019, no Sistema Acadêmico de Graduação (Siga), pelos alunos veteranos de graduação e para preenchimento de questionário de avaliação discente do desempenho didático docente.
05 a 07	terça a quinta-feira	Período de realização da 2ª etapa do Concurso Vestibular 2019 - Habilidades Específicas.
11 a 14	segunda a quinta-feira	13º Festival de Verão da UFMG.
11	segunda-feira	Divulgação do resultado da 1ª fase da matrícula para o 1º período letivo de 2019 para os alunos veteranos de graduação.
13	quarta-feira	Término do período para registro acadêmico de alunos do PEC-G, selecionados para ingresso no 1º período letivo de 2019, conforme escala de atendimento na página eletrônica do DRCA.
14 e 15	quinta e sexta-feira	Período para envio de requerimento de inclusão de novas atividades na matrícula (2ª fase) do 1º período letivo de 2019 pelos alunos veteranos de graduação por meio do Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA).
14 e 15	quinta e sexta-feira	Registro acadêmico de refugiados políticos ingressantes no 1º período letivo de 2019.
15	sexta-feira	Data-limite para envio pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação ao DRCA, da documentação para registro acadêmico de alunos de Pós-Graduação para o 1º período letivo de 2019.
18 e 19	segunda e terça-feira	Registro acadêmico dos alunos do PEC-G com transferência para a UFMG deferida para o 1º período letivo de 2019.
19	terça-feira	Data-limite de matrícula online, pelos alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> , para o 1º período letivo de 2019 (matrícula regular e eletiva).
19	terça-feira	Data-limite para lançamento, no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação, de encargos didáticos para o 1º período letivo de 2019, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.
19 a 21	terça a quinta-feira	Recepção aos Estudantes Internacionais.
20	quarta-feira	Data-limite para efetivação da matrícula em disciplinas de pós-graduação <i>stricto sensu</i> , no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação, para o 1º período letivo de 2019 (matrícula regular e eletiva), pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

091

20	quarta-feira	Data-limite para finalização do processo seletivo para admissão aos Cursos de Pós-Graduação - <i>stricto e lato sensu</i> , com início das atividades previstas para o 1º período letivo de 2019.
21 e 22	quinta e sexta-feira	Período para registro acadêmico dos classificados para o 1º período letivo de 2019, no Processo Seletivo de Transferência e Obtenção de Novo Título 2019, conforme instruções e escala divulgadas pelo DRCA na página eletrônica do DRCA.
21 e 22	quinta e sexta-feira	Período para registro acadêmico e matrícula dos classificados para o 1º período letivo de 2019, no Concurso Vestibular 2019 - Habilidades Específicas, conforme instruções e escala divulgadas pelo DRCA na página eletrônica do DRCA.
22	sexta-feira	Data-limite para realização de matrícula presencial pelos alunos de pós-graduação <i>lato sensu</i> , para o 1º período letivo de 2019, nos Colegiados de Cursos.
22	sexta-feira	Data-limite para registro acadêmico e matrícula de alunos intercambistas de graduação ingressantes no 1º período letivo de 2019.
22	sexta-feira	Término do período de inscrição para teste de nivelamento pelos alunos interessados em cursar Inglês para Fins Acadêmicos no 2º período letivo de 2019.
25 e 26	segunda e terça-feira	Período para solicitação de matrícula (3ª fase) para o 1º período letivo de 2019 em atividades de formação livre (núcleo geral), formação transversal (núcleo complementar) e formação avançada, por meio do Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA) pelos alunos veteranos de graduação.
25 e 26	segunda e terça-feira	Recepção aos calouros dos cursos de graduação.
25	segunda-feira	<b>INÍCIO DO 1º PERÍODO LETIVO DE 2019.</b>
26 e 27	terça e quarta-feira	Acerto presencial de matrícula pelos alunos de pós-graduação, nos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> (matrícula regular e eletiva).
26	terça-feira	Reformulação de matrícula dos ingressantes no 1º período letivo de 2019 do Concurso Vestibular 2019 - Habilidades Específicas que solicitaram dispensa de disciplinas aos Colegiados de Cursos de Graduação.
26	terça-feira	Matrícula dos alunos de continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação, nos Colegiados de Cursos de graduação, para o 1º período letivo de 2019.
26	terça-feira	Requerimento de matrícula em disciplinas de graduação, pelos alunos de pós-graduação, para o 1º período letivo de 2019, nas Unidades Acadêmicas responsáveis pela oferta das disciplinas.



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

26	terça-feira	Requerimento presencial de matrícula (4ª fase) em disciplinas de pós-graduação (núcleo avançado) pelos alunos de graduação, para o 1º período letivo de 2019, nos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.
26	terça-feira	Matrícula presencial em disciplinas nos Colegiados dos Cursos de Graduação, pelos classificados no Processo Seletivo de Transferência e Obtenção de Novo Título/2019, para o 1º período letivo de 2019.
27	quarta-feira	Início do período de inscrição ao Exame de Proficiência em Línguas Estrangeiras, realizado pelo CENEX/FALE, para candidatos aos Programas de Intercâmbio Internacional da Diretoria de Relações Internacionais-DRI, conforme previsto no Edital FALE/CENEX.
27	quarta-feira	Início do período para solicitação online, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> , de abertura de vagas a serem oferecidas nos processos seletivos do 1º e 2º períodos letivos de 2020.
27	quarta-feira	Matrícula presencial em disciplinas de graduação pelos alunos de pós-graduação, para o 1º período letivo de 2019, nas Unidades Acadêmicas responsáveis pela oferta das disciplinas.
27	quarta-feira	Matrícula presencial em disciplinas de pós-graduação pelos alunos de graduação, para o 1º período letivo de 2019, nos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.
28	quinta-feira	Aniversário de criação das seguintes Unidades (1968): Faculdade de Educação; Faculdade de Letras; Instituto de Ciências Biológicas; Instituto de Ciências Exatas; Instituto de Geociências.

### MARÇO

**Belo Horizonte: 23 dias - Sábados letivos: 02, 09, 16, 23 e 30**

**Montes Claros: 23 dias - Sábados letivos: 02, 09, 16, 23 e 30**

01	sexta-feira	Divulgação do resultado da solicitação de matrícula (3ª fase) dos alunos veteranos de graduação em atividades de formação livre (núcleo geral), formação transversal (núcleo complementar) e formação avançada, para o 1º período letivo de 2019.
01	sexta-feira	Data-limite para divulgação dos resultados de dispensa de disciplinas dos classificados no Concurso Vestibular 2019 - Habilidades Específicas e Processo Seletivo para Transferência e Obtenção de Novo Título 2019 - ingressantes no 1º período letivo de 2019.
01	sexta-feira	Aniversário de fundação da Escola de Ciência da Informação (1950).
01	sexta-feira	Aniversário de fundação da Escola de Veterinária (1932).



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

092

04	segunda-feira	Recesso Escolar.
05	terça-feira	Aniversário de fundação da Faculdade de Medicina (1911).
05	terça-feira	Feriado: Carnaval.
06	quarta-feira	Feriado: Cinzas.
07	quinta-feira	Requerimento de matrícula em disciplina isolada de graduação e pós-graduação para o 1º período letivo de 2019.
13	quarta-feira	Data-limite para divulgação dos resultados dos requerimentos de matrícula em disciplinas isoladas para o 1º período letivo de 2019.
14 e 15	quinta e sexta-feira	Período de matrícula em disciplinas isoladas de graduação e pós-graduação para o 1º período letivo de 2019.
14	quinta-feira	Término do período de inscrição ao Exame de Proficiência em Línguas Estrangeiras realizado pelo CENEX/FALE, para candidatos aos Programas de Intercâmbio Internacional, da Diretoria de Relações Internacionais-DRI, conforme previsto no Edital FALE/CENEX.
18	segunda-feira	Data-limite para matrícula de alunos novatos de graduação para o 1º período letivo de 2019.
18	segunda-feira	Data-limite para acertos de matrícula da pós-graduação, referentes ao 1º período letivo de 2019, no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação.
27	quarta-feira	Realização de atividades acadêmicas complementares no turno noturno. Não haverá aulas no turno noturno.
27	quarta-feira	Data-limite para requerimento de trancamento total de matrícula sem justificativa no 1º período letivo de 2019, nos termos da Resolução Complementar CEPE nº 01/2018, de 20 de fevereiro de 2018, e Resolução CEPE nº 11/2018, de 7 de agosto de 2018.
28	quinta-feira	Data-limite para envio ao DRCA, da relação de alunos que concluíram a pós-graduação no 2º período letivo de 2018.

## ABRIL

**Belo Horizonte: 23 dias - Sábados letivos: 06, 13 e 27**

**Montes Claros: 23 dias - Sábados letivos: 06, 13 e 27**

01	segunda-feira	Término do período de protocolo, na Pró-Reitoria de Graduação, de pedidos de ajustes e reformas curriculares, efetuados pelos Colegiados dos cursos de graduação. (Resolução Complementar CEPE nº 01/2015, de 02 de junho de 2015).
05	sexta-feira	Aniversário de fundação da Escola de Belas-Artes (1957).
08	segunda-feira	Data-limite para requerimento de trancamento parcial de matrícula em atividades acadêmicas curriculares da graduação.

4

0922



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

10	quarta-feira	Data-limite para requerimento de comprovação de conhecimentos em atividades acadêmicas curriculares para o 1º período letivo de 2019, junto aos Colegiados de Cursos de Graduação.
16 e 17	terça e quarta-feira	Período para solicitação aos Colegiados de Curso de graduação, pelos alunos de graduação, de mudança de percurso curricular (modalidade ou habilitação), para o 2º período letivo de 2019.
18	quinta-feira	Recesso Escolar.
19	sexta-feira	Feriado: Paixão de Cristo.
20	sábado	Recesso Escolar.
21	domingo	Feriado: Tiradentes.
21	domingo	Aniversário de fundação da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas (1939).
21	domingo	Aniversário de fundação do Centro Pedagógico (1958).
23	terça-feira	Realização de atividades acadêmicas complementares no turno noturno. Não haverá aulas no turno noturno.
26	sexta-feira	Data-limite para análise e lançamento no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos Colegiados de Cursos de Graduação, da mudança de percurso curricular dos alunos de graduação.
28	domingo	Aniversário de fundação da Escola de Música (1925).

### MAIO

**Belo Horizonte: 25 dias - Sábados letivos: 04, 11 e 18**

**Montes Claros: 25 dias - Sábados letivos: 04, 11 e 18**

01	quarta-feira	Feriado: Dia do Trabalho.
02	quinta-feira	Início do período para solicitação online, pelos Colegiados de Cursos/Comissões Coordenadoras de Cursos de Pós-Graduação <i>lato sensu</i> , de vagas e de reoferecimento de cursos para os processos seletivos do 1º e 2º períodos letivos de 2020 e 2021.
06	segunda-feira	Data-limite para requerimento, pelos alunos veteranos de graduação, de mudança de turno para o 2º período letivo de 2019, nos Colegiados de Cursos de Graduação.
13	segunda-feira	Data-limite para lançamento, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), e para comunicação ao DRCA, pelos Colegiados dos Cursos de Graduação, da relação de alunos veteranos de graduação com mudança de turno aprovada para o 2º período letivo de 2019.
13 a 17	segunda a sexta-feira	7ª Semana de Saúde Mental e Inclusão Social da UFMG
15	quarta-feira	Data-limite para solicitação, aos Departamentos Acadêmicos ou estruturas equivalentes, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação, de oferta de atividades acadêmicas e de alocação de encargos didáticos para o 2º período letivo de 2019.
21	terça-feira	Aniversário de fundação da Escola de Engenharia (1911).
22	quarta-feira	18ª Jornada de Extensão da UFMG.

p



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

093

22 a 24	quarta a sexta-feira	Requerimento de ingresso de refugiados políticos, para entrada no 2º período letivo de 2019.
24	sexta-feira	Realização de atividades acadêmicas complementares no turno noturno. Não haverá aulas no turno noturno.
25	sábado	Mostra das Profissões UFMG.
30	quinta-feira	Data-limite para solicitação online, à Pró-Reitoria de Pós-Graduação, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> , de abertura de vagas a serem oferecidas nos processos seletivos do 1º e 2º períodos letivos de 2020.

## JUNHO

**Belo Horizonte: 22 dias - Sábados letivos: 01, 08, 15 e 29**

**Montes Claros: 22 dias - Sábados letivos: 01, 08, 15 e 29**

01 a 03	sábado a segunda-feira	Início do período de inscrição para teste de nivelamento pelos alunos interessados em cursar Inglês para fins acadêmicos no 1º período letivo de 2020.
03 a 05	segunda a quarta-feira	Período para reformulação dos Planos de Estudos e para a inclusão de atividades de Formação Complementar Aberta (núcleo complementar) para o 2º período letivo de 2019, pelos alunos de graduação, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA).
03	segunda-feira	Data-limite para envio aos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação, pelos Departamentos Acadêmicos ou estruturas equivalentes, da oferta de atividades acadêmicas e da alocação de encargos didáticos para o 2º período letivo de 2019.
04 a 18	terça a terça-feira	Período para lançamento no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto e lato sensu</i> , da oferta de atividades acadêmicas para o 2º período letivo de 2019
07	sexta-feira	Data-limite para divulgação pelo DRCA, em sua página eletrônica, das vagas remanescentes de graduação, referentes ao 1º período letivo de 2019, a serem ofertadas para os procedimentos de reopção.
10 a 12	segunda a quarta-feira	Período para requerimento, nos Colegiados de Cursos, de matrícula em atividades a serem oferecidas no intervalo entre o 1º e o 2º períodos letivos de 2019 (Resolução CEPE nº13/2015, de 10 de novembro de 2015).
10 a 19	segunda a quarta-feira	Período para inscrição à colação de grau dos prováveis formandos de graduação do 1º período letivo de 2019, nas Unidades Acadêmicas.
17 e 18	segunda e terça-feira	Período para requerimento presencial de reopção pelos alunos de graduação, no DRCA.
20	quinta-feira	Feriado: <i>Corpus Christi</i> .
21	sexta-feira	Recesso Escolar.
22	sábado	Recesso Escolar.

f.

093



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

24	segunda-feira	Data-limite para lançamento, no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação, do calendário para realização da matrícula online para o 2º período letivo de 2019, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> .
24	segunda-feira	Início do período para registro acadêmico nos cursos de pós-graduação, para o 2º período letivo de 2019.
24	segunda-feira	Início do período de matrícula online pelos alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> , para o 2º período letivo de 2019 (matrícula regular e eletiva).
24	segunda-feira	Início do período de matrícula presencial pelos alunos de pós-graduação <i>lato sensu</i> , para o 2º período letivo de 2019, nos Colegiados de Cursos.
28	sexta-feira	Data-limite para envio ao DRCA dos processos de refugiados políticos para ingresso no 2º período letivo de 2019.

### JULHO

**Belo Horizonte: 6 dias - Sábados letivos: 06**

**Montes Claros: 5 dias - Sábados letivos: 06**

03	quarta-feira	Feriado municipal em Montes Claros: Aniversário da cidade.
06	sábado	Data-limite para requerimento de trancamento total de matrícula com justificativa no 1º período letivo de 2019, nos termos da Resolução Complementar CEPE nº 01/2018, de 20 de fevereiro de 2018 e Resolução CEPE nº 11/2018 de 7 de agosto de 2018.
06	sábado	<b>ENCERRAMENTO DO 1º PERÍODO LETIVO DE 2019.</b>
07	domingo	Aniversário de fundação da Escola de Enfermagem (1933).
08	segunda-feira	Requerimento de transferência para a UFMG, junto ao DRCA, por alunos do PEC-G, para ingresso no 2º período letivo de 2019.
08	segunda-feira	Dia Nacional da Ciência.
09	terça-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, no Sistema Diário de Classe Eletrônico, dos resultados finais do 1º período letivo de 2019, em atividades acadêmicas de graduação.
11	quinta-feira	Data-limite para divulgação e comunicação ao DRCA, pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos deferimentos de processos de reopção para o 2º período letivo de 2019.
11 a 15	quinta a segunda-feira	Período para requerimento de matrícula (1ª fase) para o 2º período letivo de 2019, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA) pelos alunos veteranos de graduação e para preenchimento de questionário de avaliação discente do desempenho didático docente.



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

094

12	sexta-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, no Sistema Diário de Classe Eletrônico, dos resultados finais do 1º período letivo de 2019 em atividades acadêmicas de pós-graduação.
12	sexta-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, no Sistema Diário de Classe Eletrônico, dos resultados de exames especiais do 1º período letivo de 2019.
12 a 20	sexta a sábado	51º Festival de Inverno da UFMG.
13	sábado	Data-limite de matrícula online pelos alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> , para o 2º período letivo de 2019, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação (matrícula regular e eletiva).
15 a 17	segunda a quarta-feira	Período para requerimento de continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação, para início no 2º período letivo de 2019, nas Seções de Ensino.
15 a 17	segunda a quarta-feira	Período para requerimento de dispensa de atividades acadêmicas curriculares, por aproveitamento de estudos, nos Colegiados de Cursos de Graduação, pelos alunos veteranos.
15 a 17	segunda a quarta-feira	Período para registro acadêmico dos alunos do PEC-G selecionados para ingresso no 2º período letivo de 2019, conforme escala de atendimento na página eletrônica <a href="http://www.ufmg.br/drca">www.ufmg.br/drca</a> .
15 a 26	segunda a sexta-feira	Escola de Verão UFMG 2019 para estudantes internacionais.
16	terça-feira	Data-limite para a efetivação de matrícula em disciplinas de pós-graduação <i>stricto sensu</i> para o 2º período letivo de 2019, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação (matrícula regular e eletiva).
17 e 18	quarta e quinta-feira	Período para registro acadêmico e matrícula dos classificados para o 2º período letivo de 2019, no Concurso Vestibular 2019 - Habilidades Específicas, conforme escala e instruções divulgadas pelo DRCA em sua página eletrônica.
17 e 18	quarta e quinta-feira	Acerto presencial de matrícula, pelos alunos de pós-graduação, nos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> (matrícula regular e eletiva).
17	quarta-feira	Data-limite para a realização de matrícula presencial pelos alunos de pós-graduação <i>lato sensu</i> , nos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.
19	sexta-feira	Registro acadêmico dos alunos de reopção para o 2º período letivo de 2019, no DRCA.

7

094



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

22	segunda-feira	Data-limite para a conferência, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos concluintes do 1º período letivo de 2019, com continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação deferida para o 2º período letivo de 2019.
22 e 23	segunda e terça-feira	Registro acadêmico de refugiados políticos ingressantes no 2º período letivo de 2019.
22	segunda-feira	Início do período para colação de grau dos concluintes de graduação do 1º período letivo de 2019.
23	terça-feira	Divulgação do resultado da 1ª fase da matrícula para o 2º período letivo de 2019 para os alunos veteranos de graduação.
23	terça-feira	Data-limite para finalização do processo seletivo para admissão aos Cursos de Pós-Graduação - <i>stricto e lato sensu</i> , com início das atividades previstas para o 2º período letivo de 2019.
24 a 26	quarta a sexta-feira	Período para envio de requerimento de inclusão de novas atividades na matrícula (2ª fase) do 2º período letivo de 2019 pelos alunos veteranos de graduação por meio do Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA).
24	quarta-feira	Data-limite para divulgação e comunicação ao DRCA, pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos requerimentos aprovados de continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação para o 2º período letivo de 2019.
24	quarta-feira	Registro acadêmico dos alunos do PEC-G com transferência para a UFMG deferida para o 2º período letivo de 2019.
24	quarta-feira	Data-limite para envio ao DRCA da documentação para registro acadêmico de alunos de pós-graduação para o 2º período letivo de 2019 pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.
26	sexta-feira	Data-limite para a divulgação dos resultados de dispensa de disciplinas dos classificados no Concurso Vestibular 2019 - Habilidades Específicas - ingressantes no 2º período letivo de 2019.
26	sexta-feira	Matrícula dos alunos de reopção nos Colegiados de Cursos de Graduação.
26	sexta-feira	Data-limite para o lançamento de encargos didáticos para o 2º período letivo de 2019, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação, no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação.
26	sexta-feira	Data-limite para registro acadêmico e matrícula de alunos intercambistas de graduação ingressantes no 2º período letivo de 2019.

9



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

095

26	sexta-feira	Reformulação de matrícula dos ingressantes no 2º período letivo de 2019 do Concurso Vestibular 2019 - Habilidades Específicas - que solicitaram dispensa de atividades acadêmicas, nos Colegiados de Cursos de Graduação.
29	segunda-feira	Matrícula dos alunos de continuidade de estudos visando à obtenção de novo diploma ou habilitação, nos Colegiados de Cursos de Graduação, para o 2º período letivo de 2019.
31	quarta-feira	Início da Recepção aos Estudantes Internacionais

## AGOSTO

**Belo Horizonte: 23 dias - Sábados letivos: 10, 17, 24 e 31**

**Montes Claros: 24 dias - Sábados letivos: 10, 17, 24 e 31**

01	quinta-feira	Data-limite para a conferência no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos concluintes do 1º período letivo de 2019.
02	sexta-feira	Término da Recepção aos Estudantes Internacionais.
02	sexta-feira	Requerimento de matrícula em disciplinas de graduação pelos alunos de pós-graduação, nas Unidades Acadêmicas responsáveis pela oferta das disciplinas.
02	sexta-feira	Requerimento presencial de matrícula (4ª fase) em disciplinas de pós-graduação (núcleo avançado) pelos alunos de graduação, para o 2º período letivo de 2019, nos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.
05 e 06	segunda e terça-feira	Período para solicitação de matrícula (3ª fase), para o 2º período letivo de 2019 em atividades de formação livre (núcleo geral), formação transversal (núcleo complementar) e formação avançada, por meio do Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA) pelos alunos veteranos de graduação.
05	segunda-feira	Aniversário de fundação da Escola de Arquitetura (1930).
05 e 06	segunda e terça-feira	Recepção aos calouros dos cursos de graduação.
05	segunda-feira	Matrícula presencial em disciplinas de graduação pelos alunos de pós-graduação, nas Unidades Acadêmicas responsáveis pela oferta das disciplinas.
05	segunda-feira	Matrícula presencial em disciplinas de pós-graduação pelos alunos de graduação, nos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação.
05	segunda-feira	<b>INÍCIO DO 2º PERÍODO LETIVO DE 2019.</b>
07	quarta-feira	Requerimento de matrícula em disciplina isolada de graduação e de pós-graduação, para o 2º período letivo de 2019.
09	sexta-feira	Divulgação do resultado da solicitação de matrícula (3ª fase) dos alunos veteranos de graduação em atividades de formação livre (núcleo geral), formação transversal (núcleo complementar) e formação avançada, para o 2º período letivo de 2019.

4

095 J



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

09	sexta-feira	Data-limite para divulgação dos resultados dos requerimentos de matrícula em disciplina isolada de graduação e pós-graduação para o 2º período letivo de 2019.
09	sexta-feira	Data-limite para envio, ao DRCA, da relação de alunos que concluíram a pós-graduação no 1º período letivo de 2019.
12 e 13	segunda e terça-feira	Período de matrícula em disciplinas isoladas de graduação e pós-graduação, para o 2º período letivo de 2019.
15	quinta-feira	Feriado municipal em Belo Horizonte: Assunção de Nossa Senhora.
20	terça-feira	Data-limite para acertos nas matrículas da pós-graduação referentes ao 2º período letivo de 2019 no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação.
21	quarta-feira	Realização de atividades acadêmicas complementares no turno noturno. Não haverá aulas no turno noturno
26	segunda-feira	Data-limite para matrícula de alunos novatos de graduação para o 2º período letivo de 2019.
27	terça-feira	Aniversário de fundação da Escola de Farmácia (1911).
30	sexta-feira	Data-limite para colação de grau dos concluintes do 1º período letivo de 2019, habilitados ao ENADE, que optaram por serem dispensados do exame.
30	sexta-feira	Data-limite para solicitação online pelos Colegiados de Cursos/Comissões Coordenadoras de Cursos de Pós-Graduação <i>lato sensu</i> , de vagas e de reoferecimento de cursos para os processos seletivos do 1º e 2º períodos letivos de 2020 e 2021.
30	sexta-feira	Início do período de protocolo, na Pró-Reitoria de Graduação, de pedidos de ajustes e reformas curriculares, efetuados pelos Colegiados dos cursos de graduação (Resolução Complementar CEPE nº 01/2015, de 02 de junho de 2015).

### SETEMBRO

**Belo Horizonte: 24 dias - Sábados letivos: 14, 21 e 28**

**Montes Claros: 24 dias - Sábados letivos: 14, 21 e 28**

03 a 19	terça a quinta-feira	Período de inscrição ao Exame de Proficiência em Línguas Estrangeiras realizado pelo CENEX/FALE, para candidatos aos Programas de Intercâmbio Internacional da Diretoria de Relações Internacionais-DRI, conforme previsto no Edital FALE/CENEX.
04	quarta-feira	Data-limite para requerimento de trancamento total de matrícula sem justificativa no 2º período letivo de 2019, nos termos da Resolução Complementar CEPE nº 01/2018 de 20 de fevereiro de 2018 e Resolução CEPE nº 11/2018 de 7 de agosto de 2018.
07	sábado	Feriado: Independência do Brasil.
07	sábado	Aniversário de fundação da UFMG (1927).

7



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

096

10	terça-feira	Data-limite para requerimento, pelos alunos veteranos de graduação, de mudança de turno para o 1º período letivo de 2020, nos Colegiados de Cursos de Graduação.
11	quarta-feira	Data-limite para requerimento de comprovação de conhecimento em atividades acadêmicas curriculares para o 2º período letivo de 2019, junto aos Colegiados de Cursos de Graduação.
12	quinta-feira	Realização de atividades acadêmicas complementares no turno noturno. Não haverá aulas no turno noturno.
14	sábado	Data-limite para requerimento de trancamento parcial de matrícula em atividades acadêmicas curriculares da graduação.
16 a 18	segunda a quarta-feira	Período para solicitação aos Colegiados de Cursos de Graduação, pelos alunos de graduação, de mudança de percurso curricular (modalidade ou habilitação), para o 1º período letivo de 2020.
23	segunda-feira	Realização de atividades acadêmicas complementares no turno noturno. Não haverá aulas no turno noturno.
27	sexta-feira	Data-limite para lançamento, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), e para comunicação ao DRCA, pelos Colegiados dos Cursos de Graduação, da relação de alunos veteranos de graduação com mudança de turno aprovada para o 1º período letivo de 2020.
27	sexta-feira	Data-limite para análise e lançamento no Sistema Acadêmico de Graduação - Siga, pelos Colegiados de Cursos de Graduação, da mudança de percurso curricular dos alunos de graduação.

## OUTUBRO

**Belo Horizonte: 26 dias - Sábados letivos: 05, 19 e 26**

**Montes Claros: 26 dias - Sábados letivos: 05, 19 e 26**

07 e 08	segunda e terça-feira	Apresentação de trabalhos nas Unidades Acadêmicas e seleção para apresentação na Semana do Conhecimento. Não devem ocorrer atividades avaliativas nessas datas.
11	sexta-feira	Aniversário de fundação do Instituto de Ciências Agrárias (1968).
12	sábado	Feriado: Nossa Senhora Aparecida.
14 a 18	segunda a sexta-feira	Semana do Conhecimento.
16 a 18	quarta a sexta-feira	Apresentação de trabalhos na Semana do Conhecimento. Não devem ocorrer atividades avaliativas nessas datas.
18	sexta-feira	Data-limite para solicitação, aos Departamentos Acadêmicos ou estruturas equivalentes, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação, da oferta de atividades acadêmicas e da alocação de encargos didáticos para o 1º período letivo de 2020.
21	segunda-feira	Aniversário de fundação da Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional (1969).
28	segunda-feira	Dia do Servidor Público

09/01/15



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

31	quinta-feira	Término do período de protocolo, na Pró-Reitoria de Graduação, de pedidos de ajustes e reformas curriculares, efetuados pelos Colegiados dos cursos de graduação. (Resolução Complementar CEPE nº 01/2015, de 02 de junho de 2015).
----	--------------	---

### NOVEMBRO

**Belo Horizonte: 24 dias - Sábados letivos: 09, 16, 23 e 30**

**Montes Claros: 23 dias - Sábados letivos: 09, 16, 23 e 30**

01	sexta-feira	Data-limite para envio aos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação, pelos Departamentos Acadêmicos ou estruturas equivalentes, da oferta de atividades acadêmicas e da alocação de encargos didáticos do 1º período letivo de 2020.
02	sábado	Feriado: Finados.
04 a 06	segunda a quarta-feira	Período para reformulação dos planos de estudos e para a inclusão de atividades acadêmicas de Formação Complementar Aberta (núcleo complementar) para o 1º período letivo de 2020, pelos alunos de graduação, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA).
04 a 19	segunda a terça-feira	Período para lançamento, no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação, da oferta de atividades acadêmicas para o 1º período letivo de 2020, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto e lato sensu</i> .
05	terça-feira	Realização de atividades acadêmicas complementares no turno noturno. Não haverá aulas no turno noturno.
08	sexta-feira	Data-limite para finalização, pelo DRCA, do cálculo das vagas remanescentes de graduação, referentes ao 2º período letivo de 2019, a serem ofertadas para o processo seletivo de Transferência e Obtenção de Novo Título/2020.
15	sexta-feira	Feriado: Proclamação da República.
20	quarta-feira	Feriado municipal em Montes Claros: Dia da Consciência Negra.
21 e 22	quinta e sexta-feira	Período para requerimento, nos Colegiados de Cursos, de matrícula em atividades a serem oferecidas no intervalo entre o 2º período letivo de 2019 e o 1º período letivo de 2020 (Resolução CEPE nº 13/2015, de 10 de novembro de 2015).
22 a 29	sexta a sexta-feira	Período para inscrição à colação de grau pelos prováveis formandos de graduação do 2º período letivo de 2019, nas Unidades Acadêmicas.
27 a 29	quarta a sexta-feira	Requerimento de ingresso de refugiados políticos, para entrada no 1º período letivo de 2020. (Resolução CEPE nº 03/2004).
29	sexta-feira	Data-limite para lançamento, no Sistema Acadêmico de Pós-Graduação, do calendário para realização da matrícula online para o 1º período letivo de 2020, pelos Colegiados de Cursos de Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> .

f



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

097

## DEZEMBRO

Belo Horizonte: 6 dias - Sábados letivos: 07

Montes Claros: 7 dias - Sábados letivos: 07

02	segunda-feira	Início do período para registro acadêmico nos cursos de pós-graduação, para o 1º período letivo de 2020.
02	segunda-feira	Início do período de matrícula online pelos alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> , para o 1º período letivo de 2020 (matrícula regular e eletiva).
02	segunda-feira	Início do período de matrícula presencial para o 1º período letivo de 2020, pelos alunos de pós-graduação <i>lato sensu</i> , nos Colegiados de Cursos.
04 a 06	quarta a sexta-feira	Período para requerimento de dispensa de atividades acadêmicas curriculares, por aproveitamento de estudos, pelos alunos veteranos, nos Colegiados dos Cursos de Graduação.
07	sábado	Data-limite para requerimento de trancamento total de matrícula com justificativa no 2º período letivo de 2019, nos termos da Resolução Complementar nº 01/2018 de 20 de fevereiro de 2018 e Resolução CEPE nº 11/2018 de 7 de agosto de 2018.
07	sábado	<b>ENCERRAMENTO DO 2º PERÍODO LETIVO DE 2019.</b>
10	terça-feira	Aniversário de fundação da Faculdade de Direito (1892).
10	terça-feira	Data-limite para registro acadêmico e matrícula de alunos de pós-graduação <i>stricto sensu</i> selecionados por meio de fluxo contínuo, no ano de 2019.
10	terça-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, no Sistema Diário Eletrônico, dos resultados finais do 2º período letivo de 2019, em atividades acadêmicas de graduação.
11	quarta-feira	Início do período para colação de grau dos concluintes de graduação do 2º período letivo de 2019.
13	sexta-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, dos resultados dos exames especiais do 2º período letivo de 2019, no Sistema Diário de Classe Eletrônico.
13	sexta-feira	Data-limite para fechamento pelos docentes, no Sistema Diário de Classe Eletrônico, dos resultados finais do 2º período letivo de 2019, em atividades acadêmicas de pós-graduação.
20	sexta-feira	Aniversário de fundação da Faculdade de Ciências Econômicas (1941).
25	quarta-feira	Feriado: Natal.

## 2020

### JANEIRO

01	quarta-feira	Feriado: Confraternização Universal.
02 e 03	quinta e sexta-feira	Período para requerimento de continuidade de estudos, para ingresso no 1º período letivo de 2020, nas Seções de Ensino.

0921



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

06	segunda-feira	Requerimento de transferência para a UFMG, junto ao DRCA, por alunos do PEC-G para ingresso no 1º período letivo de 2020.
14	terça-feira	Data-limite para conferência, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos concluintes do 2º período letivo de 2019, com continuidade de estudos deferida para o 1º período letivo de 2020.
16	quinta-feira	Data-limite para divulgação e comunicação ao DRCA, pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos requerimentos de continuidade de estudos deferidos para o 1º período letivo de 2020.
17	sexta-feira	Data-limite para conferência, no Sistema Acadêmico de Graduação (SiGA), pelos Colegiados de Cursos de Graduação, dos concluintes do 2º período letivo de 2019.
24	sexta-feira	Data-limite para envio ao DRCA dos processos de refugiados políticos para ingresso no 1º período letivo de 2020.

Professora Sandra Regina Goulart Almeida  
Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão

**ANEXO IV - 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 12/2019**

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 ...../..... 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:

A) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo Coxinha de Frango simples Coxinha de Frango com Catupiry Empada de Frango simples Empada de Frango com Catupiry Empada de Palmito Enrolado de Presunto com Muçarela Enrolado de Salsicha	R\$ xx,xx (un.) R\$ xx,xx (un.) R\$ xx,xx (un.) R\$ xx,xx (un.) R\$ xx,xx (un.) R\$ xx,xx (un.) R\$ xx,xx (un.)

098

**DLO**  
DEPARTAMENTO DE  
LOGÍSTICA DE SUPRIMENTOS  
E SERVIÇOS OPERACIONAIS

**PRA**  
PRÓ-REITORIA DE  
ADMINISTRAÇÃO

**UFMG**

		Pastel Assado	R\$ xx,xx (un.)
		Pão de Queijo	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Integral	R\$ xx,xx (un.)
		Sem glúten	R\$ xx,xx (un.)
		Vegano	R\$ xx,xx (un.)
		Vegetariano	R\$ xx,xx (un.)
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ xx,xx (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café Expresso	R\$ xx,xx (un.)
		Cafezinho	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com água	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com leite	R\$ xx,xx (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Isotônico	R\$ xx,xx (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)		
Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)		
Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)		
Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)		
05	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Misto Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ xx,xx (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx (un.)
<b>Preço Médio Global:</b>			R\$ xx,xx

B) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ xx,xx (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Palmito	R\$ xx,xx (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ xx,xx (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ xx,xx (un.)
		Pastel Assado	R\$ xx,xx (un.)
		Pão de Queijo	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Integral	R\$ xx,xx (un.)
		Sem glúten	R\$ xx,xx (un.)
		Vegano	R\$ xx,xx (un.)
Vegetariano	R\$ xx,xx (un.)		
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ xx,xx (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café Expresso	R\$ xx,xx (un.)
		Cafezinho	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com água	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com leite	R\$ xx,xx (un.)

099 JM

		Energético - lata (250ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Isotônico	R\$ xx,xx (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
05	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Misto Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ xx,xx (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx (un.)
<b>Preço Médio Global:</b>			R\$ xx,xx

C) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	10 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 03 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Soja Texturizada 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)

02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ xx,xx (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Palmito	R\$ xx,xx (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ xx,xx (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ xx,xx (un.)
		Pastel Assado	R\$ xx,xx (un.)
		Pão de Queijo	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Integral	R\$ xx,xx (un.)
		Sem glúten	R\$ xx,xx (un.)
		Vegano	R\$ xx,xx (un.)
		Vegetariano	R\$ xx,xx (un.)
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ xx,xx (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café Expresso	R\$ xx,xx (un.)
		Cafezinho	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com água	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com leite	R\$ xx,xx (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Isotônico	R\$ xx,xx (un.)
		Refresco (300 ml) – mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)		
Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)		
Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)		

100

		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
05	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Caldo Vegetariano (300 ml.) (jantar: FALE)	R\$ xx,xx (un.)
		Espaguete à Bolonhesa (300 gr.) (jantar: FALE)	R\$ xx,xx (un.)
		Misto Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ xx,xx (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx (un.)
<b>Preço Médio Global:</b>			R\$ xx,xx

D) Restaurante da Faculdade de Medicina

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	10 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 03 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Soja Texturizada 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo Coxinha de Frango simples Coxinha de Frango com Catupiry Empada de Frango simples Empada de Frango com Catupiry Empada de Palmito Enrolado de Presunto com Muçarela Enrolado de Salsicha Pastel Assado Pão de Queijo Tortinha de Frango simples Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.) R\$ xx,xx (un.)

		Integral	R\$ xx,xx (un.)
		Sem glúten	R\$ xx,xx (un.)
		Vegano	R\$ xx,xx (un.)
		Vegetariano	R\$ xx,xx (un.)
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ xx,xx (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café Espresso	R\$ xx,xx (un.)
		Cafezinho	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com água	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com leite	R\$ xx,xx (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Isotônico	R\$ xx,xx (un.)
		Refresco (300 ml) – mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)		
Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)		
Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)		
05	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Misto Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ xx,xx (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx (un.)
<b>Preço Médio Global:</b>			R\$ xx,xx

101

E) Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ xx,xx (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Empada de Palmito	R\$ xx,xx (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ xx,xx (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ xx,xx (un.)
		Pastel Assado	R\$ xx,xx (un.)
		Pão de Queijo	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ xx,xx (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ xx,xx (un.)
		Integral	R\$ xx,xx (un.)
		Sem glúten	R\$ xx,xx (un.)
Vegano	R\$ xx,xx (un.)		
Vegetariano	R\$ xx,xx (un.)		
03	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ xx,xx (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café com Leite (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Café Expresso	R\$ xx,xx (un.)
		Cafezinho	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com água	R\$ xx,xx (un.)
		Cappuccino com leite	R\$ xx,xx (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ xx,xx (un.)

		Isotônico	R\$ xx,xx (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	R\$ xx,xx (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ xx,xx (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
05	Diversos (unidade)	Cachorro Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R\$ xx,xx (un.)
		Caldo Vegetariano (300 ml.) (jantar: ICB)	R\$ xx,xx (un.)
		Espaguete à Bolonhesa (300 gr.) (jantar: ICB)	R\$ xx,xx (un.)
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx (un.)
		Misto Quente	R\$ xx,xx (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ xx,xx (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx (un.)
<b>Preço Médio Global:</b>			R\$ xx,xx

Outrossim, declaramos que:

- Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- 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;
- Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias;



102v

- 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 nº 12/2019).

...../..... (Cidade/UF), ..... (dia) de ..... (mês) de ..... (ano).

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA  
RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA

**ANEXO V – MODELOS: ATESTADO DE VISTORIA E DECLARAÇÃO DE EFETIVO  
CONHECIMENTO**

**A - ATESTADO DE VISTORIA**

Processo nº 23072.033407/2019-93

Pregão Eletrônico nº 12/2019.

Atesto que a empresa ..... <empresa licitante>, CNPJ: ..... (Sócios: ..... e ..... <nomes>), por intermédio de seu Representante, Sr. .... <nome>, CPF: ....., vistoriou as instalações do Restaurante e/ou 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/ou 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 .....

1030

## B - DECLARAÇÃO DE ETIVO CONHECIMENTO

LOGOTIPO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA  
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA  
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

### Ref. Pregão Eletrônico nº 12/2019.

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 .../.... 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

VERSÃO: 02\_TR PADRÃO\_ versão\_2\_04\_04\_2019

9

## ANEXO VI – GRAUS, CORRESPONDÊNCIAS E INFRAÇÕES

Para efeito de aplicação de multas previstas na **alínea “d”** do **subitem 20.2.2**, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as **Tabelas 1 e 2**, abaixo:

1. Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 1;
2. Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia – Bloco 3;
3. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras;
4. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina;
5. Restaurante e Lanchonete do Instituto de Ciências Biológicas.

**TABELA 1**

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	CORRESPONDÊNCIA
1	5%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
2	10%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
3	25%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
4	35%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
5	50%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.

**TABELA 2**

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU DA INFRAÇÃO
<u>ASPECTOS GERAIS</u>		
1	Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização Técnica, por serviço.	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

104 ✓

5	Manter balanças com precisão eletrônica, digital, com visor duplo (operador e cliente) e com módulo de impressão automática de etiquetas, devidamente aferidas pelo Instituto de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO).	02
6	Emitir e fornecer o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	02
7	Responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição da Fiscalização.	02
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização, por ocorrência.	02
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, não previstos neste quadro de infrações, por ocorrência.	03
<u>QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO</u>		
10	Atrasar, sem justificativa, o início do horário do almoço.	04
11	Deixar de cumprir ou alterar, sem aprovação e sem dar ciência à Fiscalização Técnica, o horário mínimo de funcionamento do Restaurante e Lanchonete.	04
<u>QUANTO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS</u>		
12	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia.	04
13	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
14	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:		
15	Obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	05
16	Afixar a Tabela de Preços, autorizada, em local visível e acessível.	02

P

17	Ofertar produto(s) previsto(s) na Cesta Básica de Produtos.	03
<u>QUANTO AOS EMPREGADOS</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		
18	Indicar e manter durante a execução do contrato o preposto previsto no edital/contrato;	04
19	Manter o número mínimo de empregados estabelecido.	04
20	Afixar o quadro, atualizado, de empregados, especificando o nome, função e horários de trabalho.	02
21	Manter funcionário qualificado para executar os serviços contratados, por funcionário.	03
22	Substituir empregado alocado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário.	01
23	Apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional/Clinico conforme previsto no Contrato.	03
24	Apresentar comprovação de realização do Curso de Capacitação do(s) empregado(s) conforme previsto no Contrato.	01
25	Manter estoque mínimo de 01 conjunto completo de uniforme.	01
Para os itens a seguir, permitir:		
26	A permanência de empregado sem utilizar Equipamento de Proteção Individual EPI.	03
27	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
28	A permanência de empregado utilizando adorno, portando barba e/ou bigode, com cabelos para fora da touca etc., em desacordo com o estabelecido.	05
29	A permanência de empregado exercendo função para a qual não fora contratado.	04

1050

QUANTO ÀS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA

Para os itens a seguir, deixar de:

30	Manter no estabelecimento o Alvará Sanitário e a Caderneta da Vigilância Sanitária.	02
31	Preencher o formulário de controle diário de temperatura dos equipamentos.	04
32	Apresentar e/ou manter no estabelecimento cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação - MBPF.	03

QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL

Para os itens a seguir, deixar de:

33	Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.	03
34	Manter, constantemente, limpos: pisos, balcões de distribuição (se autosserviço), mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados).	04
35	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
36	Realizar a(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme estabelecido em Contrato.	04
37	Apresentar cópia da Nota Fiscal/Fatura demonstrando a execução da(s) limpeza(s) do sistema de exaustão, conforme previsto em Contrato.	03
38	Realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato.	04
39	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
40	Remover e/ou não realizar o adequado manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos,	04

	conforme estabelecido em Contrato.	
41	Manter os recipientes de resíduos limpos e sanitizados, conforme previsto em Contrato.	02
<u>QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		
42	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, copos de vidro no balcão de atendimento.	01
43	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário, xícaras com pires de louça branca.	01
44	Adquirir ou de disponibilizar para o usuário prato para sobremesa, de porcelana branca ou de qualidade superior.	01
45	Adquirir ou de disponibilizar talheres (garfo, faca e colher) para sobremesa em aço inoxidável, linha especial, tamanho grande.	01
46	Adquirir ou de disponibilizar para a distribuição alimentar, utensílios em aço inoxidável.	01
47	Adquirir ou de disponibilizar saladeiras e travessas de louça branca para saladas e sobremesas.	01
48	Adquirir ou de disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso.	01
49	Manter a temperatura adequada da água do balcão térmico.	05
50	Manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	05
<u>QUANTO À HIGIENE PESSOAL</u>		
51	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:		
52	Providenciar o afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele,	04

106 ✓

	gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível.	
53	Providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	04
54	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
<u>QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		
55	Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, conforme estabelecido em Contrato.	03
56	Descartar alimentos, preparações e bebidas que estejam com prazo de validade vencido e/ou que sejam considerados impróprios para o consumo.	05
57	Acondicionar ou identificar adequadamente os alimentos fracionados.	03
58	Manter protegido o alimento em preparação ou pronto.	05
59	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	05
60	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	05
61	Realizar coleta de amostras de todas as preparações e/ou produtos (salgados).	03
62	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:		
63	Situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência.	05

64	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05
65	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
66	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
67	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	04
<u>QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES</u>		
Para os itens a seguir, deixar de:		
68	Realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04
69	Apresentar Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviço de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	03
<u>QUANTO AO CARDÁPIO</u>		
70	Apresentar cardápio com irregularidades que desrespeitam ao estabelecido em Contrato.	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
71	Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do <b>Quadro 1</b> (Cesta Básica de Produtos), detalhado nos <b>Quadros 2</b> (Composição do cardápio para almoço tipo autosserviço).	05
72	Apresentar o cardápio mensal para aprovação da Fiscalização, conforme previsto em Contrato.	04
73	Cumprir o cardápio aprovado pela Fiscalização.	04
74	Manter, nos balcões de distribuição, preparações com boa apresentação (criativos, decorados etc.)	04

109

75	Identificar as preparações com os devidos nomes, o tipo de carne ou peixe utilizado e os ingredientes alergênicos envolvidos na preparação.	05
76	Providenciar a reposição das preparações disponíveis para consumo, antes de seu término.	04
77	Afixar o cardápio diário de refeições conforme estabelecido em Contrato.	03
<u>QUANTO AOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</u>		
78	Utilizar móveis, equipamentos e utensílios em mau estado de conservação e funcionamento.	05
79	Utilizar balcão de distribuição sem barreira de proteção que previnam a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do comensal ou de outras fontes.	05
80	Manter móveis, equipamentos e utensílios em quantidades inferiores à demanda (cardápio e número de refeições/lanches).	04
81	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
82	Adquirir ou de instalar estufas ou <i>pass trough</i> para os alimentos aquecidos até o seu abastecimento nos balcões de distribuição.	04
83	Adquirir ou de instalar máquina de lavar louça para lavagem e secagem e que seja mantida em temperatura acima de 80°C.	04
84	Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.	03
85	Adquirir recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes), com tampas móveis acionadas por pedal.	03

Belo Horizonte, 19 de julho de 2019.

  
.....  
Silmara Alves Oliveira  
Diretora da DISEC/ DLO /UFMG

P

## **ANEXO VII**

# **ESTIMATIVA DETALHADA DE PREÇOS**







Quadro Comparativo de Preços

GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VAREDEADES - ESPECIFICAÇÃO	Piscarite Mangabueiras	Melhores Beer	KZ Alimentos	A&G Lanches	Sabor de Lima	Pain Duro	Casa D' Pão	Pain e Pão	Paçoca	Panificadora Confeitaria Jiraguá	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	
1	Atuop tipo Adossarvipo (kg)	12 - Saladas	R\$34,90	R\$35,50	R\$32,50								R\$34,43	
		01 - Atroz Integral					R\$2,00	R\$4,00	R\$2,50	R\$2,00	R\$2,50	R\$2,40		R\$2,20
		01 - Atroz Composto					R\$3,50	R\$4,00	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$4,50		R\$3,67
		01 - Feijão Simples					R\$3,50	R\$4,00	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$4,50		R\$3,91
		01 - Feijão Composto					R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,50	R\$4,50		R\$4,19
		04 - Carnes					R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$4,00		R\$3,96
		01 - Ovos					R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$4,00		R\$3,60
		01 - Prato Vegano					R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$4,00		R\$3,58
		01 - Prato Vegetariano					R\$2,50	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,50		R\$2,75
		03 - Sobremesas					R\$5,95	R\$5,95	R\$5,95	R\$5,95	R\$6,00	R\$6,00		R\$6,00
		01 - Sobremesa Dietética					R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00		R\$4,65
		01 - Sobremesa Dietética					R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$4,00		R\$4,77
		2	Salgados (unidade - min. 120 g)	Biscoito de Queijo					R\$2,00					
Coxinha de Frango Simples							R\$3,50							R\$3,25
Coxinha de Frango com Catupiry							R\$4,00							R\$3,25
Empanada de Frango Simples							R\$4,75							R\$3,50
Empanada de Frango com Catupiry							R\$3,50							R\$3,50
Empanada de Carne com Catupiry							R\$4,00							R\$3,50
Empanada de Salchicha							R\$3,95							R\$3,50
Empanada de Carne com Mucarela							R\$3,50							R\$3,50
Paqueta Assada							R\$3,50							R\$3,50
Pão de Queijo							R\$3,50							R\$3,50
Tortinha de Frango Simples							R\$3,50							R\$3,50
Tortinha de Frango com Catupiry							R\$2,50							R\$2,50
Integral							R\$5,95							R\$4,65
Sem glúten					R\$3,50							R\$3,50		
Vegano					R\$4,00							R\$3,25		
3	Bolos (fritas)	Vegano					R\$2,50						R\$3,00	
		Vegetariano					R\$3,50						R\$3,00	
		Com Leite					R\$2,50						R\$3,00	
		Com Leite e Ovos					R\$3,00						R\$3,00	
		Com Leite e Ovos					R\$1,90						R\$2,70	
		Achocolado (200 ml)					R\$2,00						R\$2,00	
		Água de Coco - calórica (200ml)					R\$4,00						R\$3,19	
		Água com gás (500ml)					R\$3,50						R\$2,95	
		Água sem gás (500ml)					R\$2,65						R\$2,80	
		Café com Leite (300 ml)					R\$2,25						R\$2,83	
		Café Espresso					R\$2,50						R\$2,83	
		Calentão					R\$1,50						R\$1,83	
		Capuccino com água					R\$2,50						R\$2,00	
Capuccino com leite					R\$1,20						R\$1,07			
Empanado - leite (250ml)					R\$4,50						R\$3,08			
Empanado - leite (250ml)					R\$2,50						R\$3,08			
Refrigerante (300 ml) - mínimo 02 sabores					R\$5,00							R\$3,67		
Refrigerante (300 ml) - mínimo 02 sabores					R\$4,50							R\$6,05		
Refrigerante (250 ml)					R\$2,00							R\$5,03		
Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada					R\$2,95							R\$1,84		
Refrigerante - garralfe (600 ml) - mínimo 02 sabores					R\$3,75							R\$2,06		
Suco - coentro (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada					R\$5,85							R\$3,65		
Suco - leite (335 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada					R\$2,75							R\$5,09		
Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores					R\$4,25							R\$2,43		
Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores					R\$4,50							R\$3,93		
Vitamina de Frutas (300 ml)					R\$4,00							R\$4,25		
Chá de Ervas (300 ml)					R\$2,81							R\$2,85		
Miso com Ovo					R\$2,50							R\$3,25		
Pão com Ovo					R\$5,50							R\$3,00		
Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas					R\$3,00							R\$5,50		
Sanduíche Natural (industrializado)					R\$2,50							R\$4,42		
					R\$3,00							R\$2,90		
					R\$5,00							R\$3,00		
					R\$7,00							R\$4,20		
					R\$6,00							R\$2,75		
					R\$3,00							R\$6,04		

PREÇO MÉDIO GLOBAL: R\$186,23

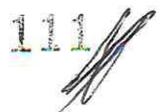
  
 Silvana Alves Oliveira  
 Belo Horizonte, 19 de julho de 2019



Quadro Comparativo de Preços

C) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras

GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	KZ Alimentos	Restaurante Prático e Rápido	A&G Lanches	Sabor de Lima	Pan Doro	Casa D' Pão	Pan e Pão	Pãozão	Panicificador Confeitaria Jaraguá	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	
1	Almoço tipo Autosserviço (kg)	10 - Saladas		R\$33,00	R\$24,90	R\$30,90						R\$29,60	
		02 - Molhos para Saladas											
		01 - Arroz Branco											
		01 - Arroz Integral											
		01 - Arroz Composto											
		01 - Feijão Simples											
		01 - Feijão Composto											
		03 - Carnes											
		03 - Guarnições											
		01 - Ovos											
		01 - Soja Texturizada											
		01 - Prato Vegano											
		01 - Prato Vegetariano											
03 - Sobremesas													
01 - Sobremesa Dietética													
2	Salgados (unidade - min. 120 g.)	Biscoito de Queijo				R\$2,00		R\$2,50	R\$2,00	R\$2,50	R\$2,40	R\$2,28	
		Coxinha de Frango simples				R\$4,00		R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$3,50	R\$3,67	
		Coxinha de Frango com Catupiry				R\$4,75		R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,50	R\$4,35	
		Empada de Frango simples				R\$3,50		R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,50	R\$3,91	
		Empada de Frango com Catupiry				R\$3,95		R\$3,50	R\$3,50	R\$4,50	R\$4,50	R\$4,19	
		Empada de Palmito				R\$3,95		R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,90	R\$3,96	
		Enrolado de Presunto com Muçarela				R\$3,50		R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$3,60	
		Enrolado de Salsicha				R\$3,50		R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,50	R\$3,58	
		Pastel Assado				R\$3,50		R\$3,50	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$3,75	
		Pão de Queijo				R\$2,00		R\$1,50	R\$2,80	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,40	R\$2,28
		Tortinha de Frango simples				R\$5,95		R\$5,95	R\$5,95	R\$5,95	R\$4,65	R\$4,50	R\$4,65
		Tortinha de Frango com Catupiry				R\$4,00		R\$5,95	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$5,90	R\$4,77
		3	Bolos (latas)	Integral	R\$3,50								
Com calda	R\$4,00												R\$3,25
Sem glúten	R\$2,50												R\$3,00
Vegano	R\$3,50												R\$3,00
Vegetariano	R\$2,50												R\$3,00
Com calda	R\$2,50												R\$3,00
Vegetariano	R\$1,90												R\$2,70
Comum - mínimo 02 sabores	R\$2,00								R\$2,50	R\$2,80	R\$2,80		R\$3,19
Achocolatado (300 ml)									R\$2,35	R\$5,50	R\$6,50		R\$3,49
Água de Coco - caixinha (200ml)									R\$2,00	R\$5,50	R\$2,95	R\$3,00	R\$2,95
Água com gás (600ml)									R\$2,80	R\$2,30	R\$3,25	R\$2,90	R\$2,83
Água sem gás (600ml)									R\$2,65	R\$2,80	R\$3,00	R\$3,00	R\$2,83
Café sem gás (600ml)									R\$2,25	R\$2,00	R\$2,00	R\$2,50	R\$2,13
Café com Leite (300 ml)							R\$2,25	R\$1,70	R\$1,60	R\$1,50	R\$1,83		
Café Expresso							R\$2,50	R\$1,70	R\$1,70	R\$1,50	R\$2,00		
Cafézinho							R\$1,20	R\$1,00	R\$1,00	R\$1,00	R\$1,07		
Cappuccino com água							R\$1,20	R\$1,00	R\$1,00	R\$1,00	R\$1,07		
Cappuccino com leite							R\$4,50	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$3,08		
Energético - lata (250ml)							R\$4,50	R\$5,90	R\$5,00	R\$7,50	R\$6,05		
Isotônico							R\$2,50	R\$4,60	R\$5,00	R\$5,50	R\$5,03		
Refrresco (300 ml) - mínimo 02 sabores							R\$2,00	R\$2,50	R\$2,50	R\$1,50	R\$1,84		
Refrigerante (250 ml)							R\$2,50	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,66		
Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada							R\$3,00	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,50	R\$2,66		
Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores							R\$3,75	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,00	R\$3,65		
4	Bebidas (unidade)											R\$5,09	
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09
													R\$5,09



P





1120

5	Diversos (unidade)	Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada				R\$2,75	R\$1,80	R\$1,80	R\$1,80	R\$2,90	R\$2,90	R\$2,43	
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada			R\$4,20	R\$4,25	R\$3,50	R\$3,20	R\$3,50	R\$3,50	R\$4,90	R\$4,90	R\$3,93
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores			R\$5,00	R\$4,50	R\$4,50	R\$3,00	R\$4,00	R\$4,00	R\$4,50	R\$4,50	R\$4,25
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores				R\$2,91		R\$2,00					R\$2,85
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$2,50										
		Cachorro Quente	R\$2,50										
		Crema de Açaí (300 ml)	R\$2,50										
		Misto Quente	R\$5,50										
		Pão com Ovo											
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas											
		Sanduíche Natural (Industrializado)	R\$3,00										

PREÇO MÉDIO GLOBAL: R\$181,40



Silmara Alves Oliveira  
Belo Horizonte, 19 de julho de 2019





## **ANEXO VIII**

# **RELAÇÃO DE BENS PATRIMONIAIS**

**Restaurante e Lanchonete do  
Instituto de Ciências Biológicas**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**CPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019

Recuperado por Local

24/04/2019

15:55:40

Órgão: 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

Sector: 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB

Local: 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB

Responsável: 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

Legenda:

OC - Ocioso

IS - Inservível

NI - Não Inventariado

PQ - Emplacado

Verificado em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
 Nome: \_\_\_\_\_  
 Assinatura: \_\_\_\_\_

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00103966-1	1996/004947-6	BALCAO FRIGORIFICO - MÓDULO PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS MISTO, BRASINOX, 6 CUBAS GASTRONÔMICAS FUNDAS COM TAMPAS 1/1 - 200, TIPO BALCAO, DIMS:145X80X90 MM	486689	Bom	1.656,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00103968-7	1996/004949-2	BALCAO FRIGORIFICO - MÓDULO PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADO BRASINOX BFA-MLC-283-RX, 6 CUBAS PEQUENAS RASAS 1/1 200, 1 CUBA PEQUENA RASA 1/1 200 COM TAMPAS	486689	Bom	2.579,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01217185-9		BEBEDOURO - LIBELL - BAG 40 - BEBEDOURO DE PRESSÃO DE COLUNA LIBELL BAG 40, GABINETE EM AÇO INOX, VAZÃO 6,0 L/H, TEMPERATURA 15º A 4º; 2 TORNEIRAS DE PRESSÃO, FILTRO CARVÃO ATIVADO, DIMS 320X1120X320 MM	486689	Bom	449,47	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167751-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167752-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167753-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167754-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167755-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167756-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167757-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167758-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167759-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167760-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167761-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167762-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167763-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167764-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167765-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



1156

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**SICPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
**Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019**  
**Recuperado por Local**

24/04/2019  
15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS  
**Sector:** 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB  
**Local:** 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB  
**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

Legenda:  
 OC - Ocioso  
 IS - Inservível  
 NI - Não Inventariado  
 PQ - Empaquetado

\*Verificado em: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
 Nome: \_\_\_\_\_  
 Assinatura: \_\_\_\_\_

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167766-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167767-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167768-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167769-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167770-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167771-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167772-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167773-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167774-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167775-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167776-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167777-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167778-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167779-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167780-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167781-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167782-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167783-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**CPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
**Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019**  
**Recuperado por Local**

24/04/2019  
15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

**Sector:** 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB

**Local:** 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB

**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

**\*Verificado em:** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
**Nome:** \_\_\_\_\_  
**Assinatura:** \_\_\_\_\_

Legenda:  
 OC - Ocioso  
 IS - Inservível  
 NI - Não Inventariado  
 PQ - Emplacado

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167784-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167785-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167786-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167787-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167788-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167789-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167790-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167791-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167792-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167793-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167794-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167795-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167796-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167797-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167798-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167799-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167800-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167801-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1160

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**SICPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
 Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019  
 Recuperado por Local

24/04/2019  
15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS  
**Sector:** 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB  
**Local:** 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB  
**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

Legenda:  
 OC - Ocioso  
 IS - Inservível  
 NI - Não Inventariado  
 PQ - Emplacado

\*Verificado em: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
 Nome: \_\_\_\_\_  
 Assinatura: \_\_\_\_\_

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167802-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167803-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167804-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167805-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167806-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167807-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167808-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167809-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167810-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167811-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167812-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167813-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167814-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167815-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167816-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167817-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167818-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167819-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**ICPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
**Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019**  
**Recuperado por Local**

24/04/2019  
15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

**Sector:** 01 -M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB

**Local:** 024 -B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB

**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

Verificado em: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
 Nome: \_\_\_\_\_  
 Assinatura: \_\_\_\_\_

Legenda:  
 OC -Ocioso  
 IS -Inservível  
 NI -Não Inventariado  
 PQ -Empiaquetado

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167820-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167821-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167822-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167823-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167824-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167825-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167826-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167827-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167828-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167829-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167830-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167831-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167832-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167833-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167834-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167835-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167836-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167837-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**SICPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
**Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019**  
**Recuperado por Local**

24/04/2019  
15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

**Sector:** 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB

**Local:** 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB

**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

\*Verificado em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
**Nome:** \_\_\_\_\_  
**Assinatura:** \_\_\_\_\_

Legenda:  
 OC - Ocioso  
 IS - Inservível  
 NI - Não Inventariado  
 PQ - Emplacado

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167838-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167839-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167840-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167841-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167842-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167843-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167844-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167845-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167846-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167847-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167848-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167849-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167850-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167851-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167852-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167853-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167854-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167855-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**ICPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
**Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019**  
**Recuperado por Local**

24/04/2019

15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

**Sector:** 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB

**Local:** 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB

**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

**\*Verificado em:** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
**Nome:** \_\_\_\_\_  
**Assinatura:** \_\_\_\_\_

Legenda:

OC - Ocioso

IS - Inservível

NI - Não Inventariado

PQ - Emplacado

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167856-6	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167857-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167858-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167859-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167860-4	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167861-2	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167862-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167863-9	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167864-7	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167865-5	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167866-3	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167867-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167868-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167869-8	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167870-1	2000/007715-1	CADEIRA - B - CADEIRA ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMASSENTO EM MADEIRA COM ENCOSTO PRE-TO FOSCO - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	40,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00177736-1	2001/002164-4	CARRO MANUAL - NAO USAR CODIGO GRUPO CORRETO 48 - CARRO MANUAL COM 04 RODAS.	486689	Bom	50,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00103970-9	1996/004951-4	ESTUFA - MÓDULO PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS AQUECIDO, BRASINOX MDO-ML-210-MD, AÇO INOX, TIPO BALCÃO TÉRMICO COM GABINETES ESTUFA.	486689	Bom	3.188,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00058318-9	1986/007051-3	EXAUSTOR - EXAUSTOR TAMANHO GRANDE	486689	Bom	0,01	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Handwritten initials and a signature.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**SICPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
 Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019  
 Recuperado por Local

24/04/2019

15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

**Sector:** 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB

**Local:** 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB

**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

Legenda:  
 OC - Ocioso  
 IS - Inservível  
 NI - Não Inventariado  
 PQ - Emplacado

\*Verificado em: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
 Nome: \_\_\_\_\_  
 Assinatura: \_\_\_\_\_

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167721-7	2000/007685-6	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167722-5	2000/007686-4	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167723-3	2000/007687-2	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167724-1	2000/007688-0	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167725-1	2000/007689-9	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167726-8	2000/007690-2	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167727-6	2000/007691-0	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167728-4	2000/007692-9	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167729-2	2000/007693-7	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167730-6	2000/007694-5	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167731-4	2000/007695-3	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167732-2	2000/007696-1	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167733-1	2000/007697-X	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167734-9	2000/007698-8	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167735-7	2000/007699-6	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167736-5	2000/007700-3	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167737-3	2000/007701-1	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167739-1	2000/007703-8	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COMTAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS**  
**CPAT - Sistema de Controle Patrimonial**  
**153291 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**  
**Relação de Bens para Inventário do Exercício de 2019**  
**Recuperado por Local**

24/04/2019  
15:55:40

**Órgão:** 01 - ADMINISTRAÇÃO DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS  
**Sector:** 01 - M1 - 308 - ADMINISTRAÇÃO DO ICB  
**Local:** 024 - B1 - S/Nº - DIRETORIA - RESTAURANTE DO ICB  
**Responsável:** 247472 - CARLOS AUGUSTO ROSA

Legenda:

OC - Ocioso  
 IS - Inservível  
 NI - Não Inventariado  
 PQ - Emplaqueado

\*Verificado em: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
 Nome:  
 Assinatura:

Nº Patrim.	Número ATM	Descrição do Item	TR	Conservação	Valor bem	OC	IS	NI	PQ
00167740-3	2000/007704-6	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167741-1	2000/007705-4	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167742-1	2000/007706-2	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167743-8	2000/007707-0	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167744-6	2000/007708-9	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167745-4	2000/007709-7	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167746-2	2000/007710-0	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167747-1	2000/007711-9	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167748-9	2000/007712-7	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167749-7	2000/007713-5	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
00167750-1	2000/007714-3	MESA - MESA EM ESTRUTURA EM TUBO REDONDO1 POLEGADA PINTADO PRETO FOSCO COM TAMPO EM GRANITO PRETO MEDINDO 1,05X 0,70 CM - CANTINA 1 ANDAR ICB	486689	Bom	250,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01260802-5		MICROCOMPUTADOR (PC) - TANCA - TC-6240 - MICROCOMPUTADOR MINI PC TANCA TC-6240 S: T081732045, PRETO, INTEL CELERON DUAL CORE J1800 2,4GHZ, 4GB DDR3, HDD 500GB, INTEL HD GRAPHICS, REDE 10/1000MBPS, UBUNTU	498010	Bom	1.139,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01110897-5		ROTEADOR WIRELESS - LINKSYS - WRT54 GL - ROTEADOR WIRELESS HIGH SPEED 2.4 GHZ 802.11 B/G WIRELESS-G	486689	Bom	105,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01217383-5		TELEVISOR - SONY - BRAVIA - TELEVISOR LED SONY BRAVIA KDL-55W805A, S: 2008929, TELA PLANA DE 55", 1920X1080 FULL HD, 2 ÓCULOS 3D, CONTROLE REMOTO, ÁUDIO 10+10W, HDMI, USB, DIMS 1253X768X298 MM	486689	Bom	5.059,98	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Total de Bens no Local :</b>					<b>158</b>				

Hand  
Hand  
CO  
R

