

PREGÃO ELETRÔNICO

004/2026

CONTRATANTE (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS/MG (153028)

OBJETO

Contratação de empresa especializada em serviços de alimentação para coletividades sadias, visando à prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição mediante montagem e administração da Lanchonete Universitária e operação do Restaurante Universitário (RU) no Campus Poços de Caldas da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), com produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar para a comunidade acadêmica, associada à cessão de uso de espaço físico destinado ao funcionamento do RU, nos termos deste Edital e de seus Anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 112.220,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 19/02/2026 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

Sumário

1.	DO OBJETO.....	3
2.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	6
4.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
5.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	9
6.	DA FASE DE JULGAMENTO	13
7.	DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
8.	DOS RECURSOS	17
9.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	18
10.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	20
11.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO Nº 23087.021179/2024-15

Torna-se público que a Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, “ex vi” da Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005, inscrita no CNPJ sob o nº 17.879.859/0001-15, com sede na cidade de Alfenas, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada em serviços de alimentação para coletividades sadias, visando à prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição mediante montagem e administração da Lanchonete Universitária e operação do Restaurante Universitário (RU) no Campus Poços de Caldas da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), com produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar para a comunidade acadêmica, associada à cessão de uso de espaço físico destinado ao funcionamento do RU, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 02 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. **Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.**

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação**, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados, não cabendo qualquer alegação posterior por prejuízos causados decorrente de informação errônea ou desatualizadas.

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

2.5. A Licitante deverá estar devidamente autorizada junto ao ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA, para cumprimento do que determina o artigo 2º da Lei nº 6.360 de 23/09/76, para os itens em que forem exigidos a obrigatoriedade de que se trata o artigo aqui mencionado;

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

2.7. Não se aplica o benefício do artigo 6º do Decreto 8.538/2015, por se tratar de licitação com valor global superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) acobertados pelo Decreto como exclusivos às ME/EPP, mantidos os demais benefícios da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147/2014.

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

2.7.2. Embora o único grupo da presente licitação tenha valor estimado acima de R\$ 80.000,00, não se aplica o sistema de cotas previsto no inciso III, artigo 48 da lei complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar 147/2014, por se tratar de item indivisível.

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

2.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

2.9.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

2.9.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

2.9.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

2.9.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

2.9.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

2.9.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

2.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

2.9.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

2.9.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

2.9.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

2.9.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

2.10. Não poderão disputar desta licitação:

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

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

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

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

2.10.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

2.10.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.10.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.11. O impedimento de que trata o item 2.10.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.10.2 e 2.10.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.14. O disposto nos itens 2.10.2 e 2.10.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.16. A vedação de que trata o item 2.10.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

3.2.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

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

3.4. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência do Decreto nº 11.890/2024, indicados na resolução da COMISSÃO INTERMINISTERIAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL - CICS, quando for o caso, para usufruir do benefício.

3.4.1. A resolução atualizada da CICS poderá ser consultada na página <https://www.gov.br/compras/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes>.

3.4.2. O Anexo I da resolução da CIS dispõe a lista dos códigos de Nomenclatura Comum do Mercosul – NCM com os percentuais nele indicados e que atendam à respectiva regra de qualificação.

3.4.3. Nos termos da resolução da CIS, o licitante fica responsável por apresentar um dos documentos listados na referida resolução que comprove o atendimento das regras de origem e das regras de qualificação de que tratam à margem de preferência.

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.5.1. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 a 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

- E-mail;
- Telefone;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7.1. **Serão observados os valores ofertados de cada item (individualmente) do grupo, devendo os valores serem iguais ou inferiores aos valores de referência informados no Termo de Referência, parte integrante deste Edital;**

4.8. Os licitantes deverão enviar juntamente com a proposta a **Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica – ANEXO II**; Documento listado na resolução da CIS que comprove o atendimento à margem de preferência, quando for o caso; e **Termo de Declaração de Concordância e Veracidade – ANEXO IV**.

4.8.1. O Agente de Contratação/Comissão poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, envie a Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica – ANEXO II; Documento listado na resolução da CIS que comprove o atendimento à margem de preferência, quando for o caso; e Termo de Declaração de Concordância e Veracidade – ANEXO IV, caso não tenha sido enviada no prazo do item 4.8, sob pena de desclassificação.

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

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

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

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

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

4.13. Na fase de aceitação, **sempre será considerado o menor preço** ofertado pela licitante vencedora, ainda que ela tenha ofertado preços distintos para o mesmo objeto em item diferente no pregão, como no caso de cota reservada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

5.6. Valores com mais de duas casas decimais para os centavos, conforme exigido neste Edital, serão arredondados (para baixo) na etapa de aceitação.

5.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário de cada item do grupo.

5.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.9. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.10. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1%*.

5.11. **O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.**

5.12. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.13. Para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.13.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.13.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

5.13.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.13.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

5.20. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021, quando for o caso.

5.20.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão

5.20.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

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

5.21.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

5.21.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

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

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

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

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

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

5.22.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

5.22.1.1.1. antes de passar para o próximo critério de desempate, o agente de contratação/pregoeiro verificará se a proposta de cada licitante empatado atende às especificações do objeto licitado. Constatado que a proposta não atende, o licitante será desclassificado.

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

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

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

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

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

5.22.2.2. empresas brasileiras;

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

5.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.23. **Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo. (Acórdão 723/2024-TCU-Plenário).**

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

5.24.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

5.27. A autorização da empresa Licitante junto ao ÓRGÃO COMPETENTE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE – ANVISA bem como o registro do produto ofertado serão consultados por meio eletrônico através do endereço www.anvisa.gov.br.

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

6.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

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

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

6.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de catálogo ou amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

7.3.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

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

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

7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

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

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

7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **12 (doze) horas**, contado da solicitação do Agente de Contratação/Comissão, podendo ser prorrogável por igual período quando devidamente justificado.

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

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

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

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

7.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 7.11.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **12 horas**, para:

- 7.13.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 7.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.13.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
- 7.13.4 suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

7.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

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

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

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

8. DOS RECURSOS

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

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

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

- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;
- 8.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

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

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

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

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

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

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

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

9.1.4. fraudar a licitação;

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

9.1.6. der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.7. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

9.1.12. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

9.1.13.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.13.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

9.2.2. **Multa**;

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

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

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

9.2.3. **Impedimento de licitar e contratar** pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos itens **9.1.1, 9.1.2 e subitens, 9.1.3 e subitem, 9.1.7, 9.1.8 e 9.1.9** dos subitens acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

9.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.4.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.4.2. as peculiaridades do caso concreto

9.4.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.4.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, **as notificações, intimações, decisões ou qualquer ato administrativo que requer a ciência dos licitantes/contratados serão enviados eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou os cadastrados pela empresa no Sicaf.**

9.13.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf **serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.**

9.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

10.1.2. A data limite para envio do pedido de esclarecimento ou impugnação é dia **10/02/2026**, até às 17 horas.

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

10.3. Todas as solicitações, impugnações, esclarecimentos e recursos deverão ser enviados dentro do horário de expediente normal, das 07h às 17h, de segunda-feira à sexta-feira.

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

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

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

11.8. Deverão ser observadas ainda, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes no **Plano de Logística Sustentável – PLS (2025-2026) da UNIFAL/MG**, na **IN 01/2010**, no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da CGU/AGU**, última edição atualizada, e demais normas específicas.

11.8.1. Deverão ser observadas, ainda, as disposições contidas no item 5 do Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.17.1. ANEXO I - Termo de Referência;

11.17.2. Apêndice I do Anexo I – Especificação do Objeto;

11.17.3. Apêndice II do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

11.17.4. Apêndice III do Anexo I – INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

11.17.5. Apêndice IV do Anexo I – MODELOS DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU

11.17.6. Apêndice V do Anexo I – MODELOS DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU

11.17.7. Apêndice VI do Anexo I – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO

11.17.8. Apêndice VII do Anexo I – DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

11.17.9. Apêndice VIII do Anexo I – DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO

11.17.10. Apêndice XI do Anexo I – COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ

11.17.11. Apêndice X do Anexo I – COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

11.17.12. Apêndice XI do Anexo I – COMPOSIÇÃO DO PRATO PROTEICO

11.17.13. Apêndice XII do Anexo I – MEDIÇÃO INICIAL PARA COBRANÇA DAS DESPESAS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

- 11.17.14. Apêndice XIII do Anexo I – RELATÓRIO UTILIZAÇÃO – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - ANO 2024
- 11.17.15. Apêndice XIV do Anexo I – RELATÓRIO UTILIZAÇÃO – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - ANO 2025 (JAN A AGO)
- 11.17.16. Apêndice XV do Anexo I - LISTA DE ITENS MÍNIMOS E TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA
- 11.17.17. Apêndice XVI do Anexo I - PLANILHAS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS
- 11.17.18. Apêndice XVII do Anexo I - PROCEDIMENTO PADRÃO PARA APURAÇÃO DE DENÚNCIAS E IRREGULARIDADES
- 11.17.19. ANEXO II - Declaração de Compromisso e Responsabilidade Ambiental, Social e Econômica;
- 11.17.20. ANEXO III - Modelo de Proposta;
- 11.17.21. ANEXO IV – Termo de Declaração de Concordância e Veracidade;
- 11.17.22. ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato;

Alfenas/MG, 29 de janeiro de 2026,

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

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

1. OBJETO E CONSIDERAÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto e escopo

1.1.1. A presente contratação tem por objeto contratar empresa especializada em serviços de alimentação para coletividades sadias, visando à prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição mediante montagem e administração da Lanchonete Universitária e operação do Restaurante Universitário (RU) no Campus Poços de Caldas da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), com produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar para a comunidade acadêmica, associada à cessão de uso de espaço físico destinado ao funcionamento do RU, nos termos deste Termo de Referência, do Edital e de seus Anexos.

1.1.2. Os serviços são caracterizados como comuns e de natureza continuada, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, e serão contratados mediante licitação, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

1.1.3. O objeto compreende, ainda, o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (incluindo descartáveis, higiene e limpeza, entre outros); equipamentos e utensílios complementares necessários à execução dos serviços; gás; mão de obra especializada e equipe técnica, operacional e administrativa em quantitativo suficiente; bem como a cobertura de despesas necessárias ao funcionamento, incluindo alvarás, seguros, telefonia, internet, energia elétrica, água e esgoto e manutenções, observadas as normas vigentes, especialmente as de vigilância sanitária.

1.2. Vigência e prorrogação

1.2.1. A vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados da celebração do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.2.2. Para fins de fundamentação normativa, registra-se que a Lei nº 14.133/2021 prevê a possibilidade de prorrogação dos contratos de serviços contínuos, conforme disciplina legal aplicável, observadas as condições de vantajosidade e demais requisitos formais.

1.3. Prazo para início da execução

1.3.1. O início da prestação dos serviços deverá ocorrer, no máximo, em até 10 (dez) dias úteis contados da emissão da Ordem de Serviço, com previsão para março de 2026.

1.3.2. Decorrido o prazo sem início da execução, a Administração poderá recusar a prestação e aplicar as penalidades cabíveis, conforme Edital e contrato.

1.4. **Padrões gerais de qualidade e segurança alimentar**

1.4.1. As refeições (café da manhã, almoço e jantar) deverão ser fornecidas conforme as especificações deste Termo de Referência e seus anexos, assegurando alimentação balanceada, tendo como referência adultos jovens saudáveis, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitada a cultura local, com utilização das instalações, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UNIFAL-MG, quando aplicável.

1.4.2. A execução deverá observar as normas sanitárias e de vigilância sanitária vigentes (incluindo RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002, ou as que as substituírem), bem como demais regulamentos aplicáveis.

2. **ESTIMATIVAS DE DEMANDA E DE VALOR DA CONTRATAÇÃO**

2.1. **Premissas e caráter estimativo**

2.1.1. Com base no histórico de refeições servidas no Restaurante Universitário do Campus Poços de Caldas nos últimos 12 (doze) meses, estimam-se os quantitativos anuais a seguir, segregados por público.

2.1.2. Os quantitativos estimados destinam-se ao planejamento e à estimativa de valor, **não constituindo obrigação de consumo mínimo por parte da CONTRATANTE**, não sendo a UNIFAL-MG responsável por variações de demanda, inclusive aquelas decorrentes de fatores operacionais e de qualidade percebida do serviço.

2.1.3. Em períodos de férias acadêmicas, paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, bem como em recessos e aos sábados (quando aplicável), o número de refeições poderá ser reduzido, conforme regras de funcionamento estabelecidas neste Termo de Referência.

2.1.4. Para subsidiar a elaboração das propostas, integram este Termo de Referência: o Relatório de Utilização do Restaurante Universitário – Ano: 2024 (ANEXO XI) e o Relatório de Utilização do Restaurante Universitário – Ano: 2025 (jan a ago) (ANEXO XII), contemplando a sazonalidade ao longo do ano (incluindo sábados, férias e recessos).

2.1.5. Registra-se que, no contrato anterior, o funcionamento em recessos era dispensado, podendo haver diferença de comportamento de demanda em relação ao período analisado.

2.2. **Quantitativo anual estimado de refeições por público**

2.2.1. Os quantitativos anuais estimados de refeições por público são os seguintes:

Tabela 2.2-A – Quantitativo anual estimado de refeições por público

Refeição	Benefício-alimentação (pagas pela UNIFAL-MG)	Demais públicos (pagas pelo usuário)
Café da manhã	1.000	1.500
Almoço	2.500	6.000
Jantar	2.500	2.700
Total	6.000	10.200

2.3. Fontes de pesquisa e valores máximos de referência por refeição

2.3.1. Para definição do valor unitário estimado, adotou-se a média aritmética entre: (i) o valor médio do Relatório do Banco de Preços do Comprasgov e (ii) a média das cotações com fornecedores especializados no atendimento a Restaurantes Universitários.

Tabela 2.3-A – Valores máximos de referência por refeição (fontes de pesquisa)

Item	Descrição	ComprasGov – Banco de Preços (média em 21/08/2025)	Cotações com empresas do ramo (média)
1	Café da manhã	R\$ 7,27	R\$ 10,17
2	Almoço/Jantar	R\$ 18,42	R\$ 22,97
	Valor do grupo (1 + 2)	R\$ 25,69	R\$ 33,13

2.3.2. Para fins de data-base, considera-se a data do orçamento obtido no Banco de Preços datada de 21/08/2025.

2.4. 2.4. Estimativa anual de despesas da UNIFAL-MG com o público assistido

2.4.1. A estimativa anual de despesas da UNIFAL-MG com o público beneficiário do Programa de Assistência Estudantil (benefício-alimentação) é a seguinte:

Tabela 2.4-A – Estimativa anual de despesas da UNIFAL-MG com o público assistido

Item	Descrição	UN	Quantidade anual prevista	Valor unitário estimado (média)	Valor total anual
1	Café da manhã, conforme especificações do TR e anexos	UN	1.000	R\$ 8,72	R\$ 8.720,00
2	Almoço/Jantar, conforme especificações do TR e anexos	UN	5.000	R\$ 20,70	R\$ 103.500,00
	Total estimado anual (público assistido)				R\$ 112.220,00

2.4.2. O valor total estimado anual da contratação, para fins de atendimento ao público assistido pelo Programa de Assistência Estudantil, é de **R\$ 112.220,00 (cento e doze mil, duzentos e vinte reais)**.

2.4.3. Demais refeições destinadas ao público não assistido terão seus valores recebidos diretamente pelo usuário, não fazendo parte de nota de pagamento pela CONTRATANTE.

2.5. Cortesia para filhos de discentes assistidos

2.5.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, como cortesia, refeições para filhos de discentes assistidos pelo Programa de Assistência Estudantil da UNIFAL-MG, desde que: (i) sejam menores de 6 (seis) anos e (ii) estejam acompanhados do pai ou da mãe beneficiários do auxílio.

2.6. Possibilidade de subsídio parcial a subgrupo adicional

2.6.1. A critério da CONTRATANTE e conforme disponibilidade orçamentária, poderá haver subsídio parcial da alimentação a outro subgrupo de discentes, mediante ato formal e regras específicas definidas pela Administração.

2.6.2. A concessão do subsídio parcial dependerá de registro prévio e adequado em sistema interno institucional (ou sistema que venha a substituí-lo), de modo a assegurar rastreabilidade, controle e lastro para o pagamento devido à CONTRATADA.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Fundamentação e justificativa

3.1.1. A fundamentação da contratação, bem como a justificativa dos quantitativos estimados, encontra-se detalhada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

3.2. Planejamento e transparência

3.2.1. A contratação será registrada no Plano de Contratações Anual (PCA) e divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos da legislação aplicável.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CICLO DE VIDA E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. Solução e ciclo de vida

4.1.1. A descrição da solução como um todo, considerando o ciclo de vida do objeto, encontra-se detalhada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Sustentabilidade

5.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade previstos na descrição do objeto, no instrumento convocatório e em seus anexos, a CONTRATADA deverá observar, no mínimo, as seguintes diretrizes de sustentabilidade ambiental:

5.1.2. Restringir o uso de materiais não compatíveis com reutilização e reciclagem, priorizando alternativas reutilizáveis e/ou recicláveis sempre que tecnicamente viáveis.

5.1.3. Adotar práticas de uso racional de recursos, insumos e equipamentos, com vistas a evitar desperdícios e a reduzir a geração de resíduos, promovendo, quando aplicável, segregação, armazenamento e destinação ambientalmente adequada.

5.1.4. Observar, no que couber, as exigências de sustentabilidade ambiental constantes do Plano de Logística Sustentável (PLS) vigente da UNIFAL-MG, da Instrução Normativa nº 01/2010, do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (CGU/AGU) em sua versão vigente, bem como demais normas aplicáveis e as que vierem a substituí-las.

5.2. Subcontratação

5.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto principal, entendido como a prestação dos serviços de alimentação (incluindo produção, preparo, fornecimento e distribuição das refeições).

5.2.2. A vedação não impede a contratação de serviços acessórios, instrumentais ou de apoio, quando necessários à execução contratual (por exemplo, manutenção especializada, controle de pragas, coleta e destinação de resíduos, entre outros), desde que sem transferência da responsabilidade da CONTRATADA pela execução do objeto principal e observadas as disposições do instrumento convocatório

e do contrato.

5.3. Garantia da contratação

5.3.1. Será exigida garantia contratual, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratual, conforme regras estabelecidas no contrato.

5.3.2. Para referência, a Lei nº 14.133/2021 dispõe: *“A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos.”* (Lei nº 14.133/2021, art. 96, caput).

5.3.3. A garantia, em qualquer de suas modalidades, deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.

5.3.4. As condições, modalidades aceitas, hipóteses de recomposição e demais regras aplicáveis à garantia encontram-se detalhadas no contrato.

5.4. Vistoria

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

5.4.2. O período para realização de vistoria terá início no primeiro dia útil subsequente à publicação do Edital e se encerrará no penúltimo dia anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

5.4.3. Para realizar a vistoria, o licitante ou seu representante legal deverá efetuar agendamento pelo telefone (35) 3697-4637 ou pelo e-mail cace.pocos@unifal-mg.edu.br, apresentar documento oficial de identificação e comprovar vínculo/representação por meio de documento emitido pela empresa.

5.4.4. A não realização da vistoria não poderá fundamentar alegações posteriores de desconhecimento das instalações, dúvidas ou omissão de informações relevantes acerca do local de prestação dos serviços, cabendo à CONTRATADA assumir os ônus decorrentes.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Responsabilidades gerais da CONTRATADA

6.1.1. Caberá à CONTRATADA conservar e realizar as manutenções necessárias na estrutura física, no mobiliário, nos equipamentos e nos utensílios cedidos pela CONTRATANTE no início do contrato, responsabilizando-se pela adequada utilização e conservação durante a execução.

6.1.2. Caberá à CONTRATADA adquirir e instalar mobiliários, equipamentos e utensílios complementares necessários ao adequado funcionamento do RU e da Lanchonete, quando não disponibilizados pela CONTRATANTE.

6.1.3. Caberá à CONTRATADA disponibilizar mão de obra suficiente (equipe técnica, operacional e administrativa), compatível com as rotinas e horários definidos neste Termo de Referência.

6.1.4. Caberá à CONTRATADA fornecer gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo (incluindo descartáveis, higiene e limpeza, entre outros) necessários ao atendimento do objeto.

6.1.5. Caberá à CONTRATADA arcar com as despesas necessárias ao funcionamento, incluindo alvarás, seguros, telefonia, internet, gás, energia elétrica, água e esgoto, e demais custos operacionais,

conforme contrato.

6.1.6. Caberá à CONTRATADA atuar em conformidade com as normas sanitárias e de vigilância sanitária vigentes e demais regulamentos aplicáveis.

6.2. Local de execução e identificação do órgão

6.2.1. Órgão/Unidade Gestora: UASG 153028 – Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.

6.2.2. Todos os procedimentos de pré-preparo e preparo das refeições e dos demais itens alimentícios comercializados deverão ser realizados nas dependências do RU ou da Lanchonete Universitária, localizada no Prédio “D” da UNIFAL-MG, Campus Poços de Caldas, situado à Rodovia José Aurélio Vilela, nº 11.999 (BR-267, Km 533), Cidade Universitária, Poços de Caldas/MG.

6.2.3. A limpeza dos espaços utilizados pela CONTRATADA será de sua responsabilidade, exceto quanto ao disposto para os banheiros externos.

6.2.4. O espaço cedido conta com banheiros externos (masculino e feminino) disponibilizados aos usuários, ficando sob responsabilidade da CONTRATANTE, considerando que poderão permanecer disponíveis à comunidade acadêmica durante todo o dia.

6.3. Cessão de uso

6.3.1. Haverá cessão de uso de espaço físico destinado à implantação e funcionamento do RU, com valor de aluguel estipulado pela CONTRATANTE, com base em avaliação imobiliária e/ou atualização de valores via índices vigentes de reajustes de aluguel.

6.3.2. O Valor inicial da cessão de uso será de R\$2.194,22 (dois mil cento e noventa e quatro reais e vinte e dois centavos), podendo sofrer reajustes anuais conforme índices de reajustes de aluguel vigente como por exemplo IGP-M.

6.3.3. O valor deve ser pago via GRU e apresentado comprovante de pagamento mensalmente à comissão de fiscalização.

6.4. Horários de funcionamento

6.4.1. Durante o período letivo, incluindo o período de provas finais, o RU deverá funcionar restritamente nos horários de distribuição de refeições previstos na Seção 6.5.

6.4.2. Durante férias acadêmicas e recessos, aplicam-se as regras específicas da Seção 6.5 quanto à manutenção e eventual redução de serviços, por demanda e mediante pactuação institucional.

6.4.3. Fica dispensado o funcionamento do RU aos domingos, bem como em feriados previstos no calendário acadêmico da UNIFAL-MG.

6.4.4. Durante o período letivo, incluindo o período de provas finais, a Lanchonete Universitária deverá funcionar, no mínimo, de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 21h30.

6.4.5. Aos sábados, o funcionamento da lanchonete poderá ocorrer quando solicitado pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

6.4.6. Havendo eventos fora dos dias e horários estipulados, a CONTRATADA será comunicada pela Direção do Campus com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas para disponibilização dos serviços de lanchonete, observado o planejamento institucional.

6.5. Horário mínimo de distribuição das refeições no RU

6.5.1. As refeições deverão ser distribuídas, no mínimo, nos seguintes dias e horários:

Tabela 6.5-A – Horários mínimos de distribuição de refeições no RU de segunda a sexta-feira

Refeição	Distribuição	Fechamento
Café da manhã	07h30 às 09h50	10h10
Almoço	11h00 às 13h30	14h00
Jantar	18h00 às 21h15	21h30

6.5.2. Aos sábados, o almoço poderá ser servido em horário reduzido, quando solicitado formalmente por escrito pela Direção do Campus, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas e garantia mínima de 30 (trinta) refeições.

6.5.3. Nos recessos e férias acadêmicas, fica facultado servir café da manhã e jantar; o almoço deverá ser mantido, salvo avaliação institucional formal quanto à demanda.

6.5.4. Durante recessos/férias, o horário de distribuição poderá ser reduzido conforme demanda, desde que previamente acordado com a Direção do Campus e a PRACE (enquanto unidade gestora do orçamento PNAES, quando aplicável).

6.5.5. Em paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à PRACE definir, em articulação com a Administração, quais refeições permanecerão sendo servidas e os horários correspondentes, considerando o interesse público e a disponibilidade orçamentária.

6.5.6. Aplicam-se as normas internas vigentes da UNIFAL-MG relativas ao RU, acesso e utilização, bem como as demais normas institucionais pertinentes.

6.6. Retirada de refeições

6.6.1. O discente assistido pela PRACE (benefício-alimentação) que permanecer no campus em apenas um período do dia poderá retirar, em marmitex, a refeição do outro período, para consumo fora do RU, sem custo adicional, inclusive quanto aos descartáveis. Assim, quem almoçar no RU poderá retirar o jantar do mesmo dia; quem jantar no RU poderá retirar o almoço do dia seguinte.

6.6.2. O discente assistido pela PRACE que consumir a refeição do almoço no RU às sextas-feiras (ou aos sábados, quando aplicável) poderá retirar, em marmitex, as refeições de sábado e domingo (almoço e jantar), imediatamente após a refeição de sexta-feira, mediante reserva prévia e sem custo adicional, inclusive quanto aos descartáveis.

6.6.3. A reserva deverá ser realizada semanalmente no “Sistema de Reservas de Refeições”, disponível na página do Restaurante Universitário, até às 20h00 da quinta-feira; após esse horário, o sistema não permitirá reservas para as refeições correspondentes.

6.6.4. Durante férias e recessos acadêmicos, quando o RU estiver autorizado a funcionar apenas no almoço, o discente assistido pela PRACE que almoçar no RU poderá retirar o jantar em marmitex logo após o almoço, sem custo adicional, inclusive quanto aos descartáveis.

6.6.5. No dia anterior a feriado em que o RU não funcione, o discente assistido pela PRACE que almoçar ou jantar no RU poderá retirar, em marmitex, as refeições de almoço e jantar do dia seguinte, logo após a refeição consumida, mediante reserva prévia.

6.6.6. O discente assistido pela PRACE que, por incompatibilidade de horário de estágio, não puder almoçar no RU poderá retirar o almoço em marmitex no horário do jantar, para consumo no almoço do dia seguinte.

6.6.7. Nos casos previstos nos itens 6.6.1 a 6.6.6, a CONTRATADA deverá fornecer, por refeição: (i) 01 (uma) marmitex nº 8 para preparações quentes; (ii) 01 (uma) marmitex nº 5 para saladas e sobremesa; e (iii) 01 (uma) sacola plástica, todas com tampa de fechamento manual.

6.6.8. Nos casos previstos nos itens 6.6.1 a 6.6.6, o discente deverá apresentar crachá institucional com foto e, se o sistema não registrar múltiplas refeições no mesmo horário, assinar lista com nome completo e matrícula para posterior lançamento manual no sistema.

6.6.9. Sempre que a retirada em marmitex for autorizada pela CONTRATANTE, ela ocorrerá exclusivamente em descartáveis fornecidos pela CONTRATADA. É vedado o fornecimento em vasilhames retornáveis e o uso de qualquer recipiente trazido pelo usuário, ainda que descartável.

6.7. Sistema de Caixa Próprio do Restaurante Universitário

6.7.1. A CONTRATANTE dispõe de Sistema de Caixa próprio do RU, de uso obrigatório para registro das refeições comercializadas.

6.7.2. O sistema está configurado para identificar e registrar as refeições dos discentes previstos no item 5.6.2.1.

6.7.3. O benefício-alimentação será concedido exclusivamente aos discentes que apresentarem crachá institucional com foto (impresso ou digital). O acesso e a utilização do benefício serão registrados pelo terminal do RU mediante validação do crachá.

6.7.4. Constatada falha de leitura do crachá no sistema, o caixa do RU emitirá Atestado de Mau Funcionamento ao usuário, para fins de solicitação de 2ª via do crachá virtual, conforme formulário da PRACE.

6.7.5. Na ausência de energia ou de internet que inviabilize o uso do sistema, fica autorizado o acesso dos discentes assistidos, mediante apresentação de identificação institucional (crachá impresso ou digital) e registro, em lista própria, de matrícula, nome completo, categoria de valor da refeição e assinatura.

6.7.5.1. As refeições registradas na forma do item 6.7.5 serão lançadas posteriormente no sistema por servidor da CONTRATANTE. As listas assinadas deverão ser entregues à PRACE no dia útil subsequente.

6.7.5.2. Compete à CONTRATADA: utilizar os modelos de lista fornecidos pela PRACE após a assinatura do contrato, providenciar as cópias necessárias, conferir o preenchimento pelos beneficiários, manter a guarda das listas e entregá-las tempestivamente à PRACE para os lançamentos.

6.7.6. Quando o sistema não reconhecer o usuário como beneficiário de gratuidade, o caixa cobrará o valor integral da refeição, ou valor subsidiado caso haja.

6.7.7. A CONTRATADA deverá registrar diariamente, no Sistema do RU, o quantitativo de refeições vendidas a valor integral, e/ou subsidiados caso haja.

6.8. Formas de Pagamento

6.8.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no mínimo, as seguintes formas de pagamento: dinheiro, PIX, cartão de débito e cartão de crédito.

6.8.2. É vedada a cobrança de acréscimos no preço final em razão do meio de pagamento utilizado, inclusive para repasse de taxas ou custos operacionais de instituições financeiras.

6.8.3. Caso utilize fichas permanentes e/ou retornáveis para controle de vendas, a CONTRATADA deverá higienizá-las diariamente, a fim de reduzir risco de contaminação microbiológica.

6.8.4. A segurança do caixa e do numerário arrecadado é de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, não cabendo à CONTRATANTE qualquer ônus por furto ou roubo.

6.9. Refeições adicionais para demais públicos

6.9.1. A CONTRATADA poderá ofertar, adicionalmente às refeições padronizadas previstas nos anexos, outras modalidades de alimentação voltadas aos demais públicos, como, por exemplo, serviço de comida por quilo, marmitas e itens equivalentes.

6.9.2. As modalidades adicionais previstas nesta seção não serão subsidiadas pela UNIFAL-MG, sendo custeadas integralmente pelos usuários que delas usufruírem, salvo hipótese específica e formal de subsídio prevista na Seção 2.6 e/ou em ato administrativo próprio.

6.9.3. O valor do quilo (ou equivalente) e os preços das modalidades adicionais serão definidos pela CONTRATADA, devendo ser condizentes com a alimentação ofertada e com parâmetros usuais de

mercado regional.

6.9.4. A Comissão de Fiscalização atuará apenas na apuração de denúncias de preços abusivos e de qualidade dos alimentos, nos termos do procedimento definido no ANEXO XV, não cabendo à UNIFAL-MG qualquer definição prévia de valores.

6.9.4.1. Caso haja identificação de preços abusivos a CONTRATADA será notificada e terá 10 dias corridos para justificar tal composição de valores, correndo o risco de ter o referido serviço adicional inviabilizado.

6.10. Lanchonete Universitária: itens, práticas comerciais e apuração de abusividade

6.10.1. Os itens vendidos na Lanchonete Universitária não constituem objeto de disputa licitatória quanto a preço unitário, não cabendo à UNIFAL-MG tabelar ou regulamentar previamente valores de venda ao público.

6.10.2. A CONTRATADA deverá manter tabela de preços afixada em local visível e de fácil acesso aos usuários, com identificação clara dos itens e valores praticados.

6.10.3. É facultada a inclusão de produtos compatíveis com o ramo de lanchonete (incluindo itens de papelaria), observadas as normas internas, sanitárias e a compatibilidade com o ambiente universitário.

6.10.4. É vedada a comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumígenos, bem como outros produtos dessa natureza, respeitadas as normas internas.

6.10.5. É vedada cobrança de valor adicional em razão do meio de pagamento utilizado. A CONTRATADA responde pela segurança do caixa e valores arrecadados.

6.10.6. Caso sejam utilizadas fichas permanentes/retornáveis, a CONTRATADA deverá realizar desinfecção diária.

6.10.7. A apuração de denúncias de preços abusivos, práticas comerciais indevidas e irregularidades de qualidade/higiene observará o procedimento estabelecido no ANEXO XV.

6.11. Atendimento a eventos institucionais autorizados

6.11.1. Poderá ser ofertada alimentação para eventos autorizados pela Administração, nos valores vigentes aplicáveis à modalidade ofertada, desde que formalizados previamente via processo SEI pelo coordenador do evento à comissão fiscalizadora com pelo menos 20 (vinte) dias de antecedência do evento, já com dados de disponibilidade orçamentária prévia ou equivalente.

6.11.1.1. A comissão fiscalizadora deverá avaliar se a solicitação pode ser atendida nos termos do contrato vigentes e em caso positivo oficializar a CONTRATADA acerca da demanda;

6.11.1.2. A nota fiscal referente à solicitação para o evento deverá ser emitida a parte, tendo em seu campo de observação mencionado o evento de referência.

6.11.2. O coordenador do evento será responsável por: (i) envio de lista prévia (quando aplicável),

(ii) registro e controle das refeições efetivamente fornecidas, e (iii) encaminhamento da documentação necessária ao fluxo de pagamento, observada a disponibilidade orçamentária previamente aprovada.

6.11.3. A execução para eventos deverá compatibilizar-se com a capacidade operacional do RU/Lanchonete e com as exigências sanitárias e de segurança.

DEFINITIVO)

7.1.

Garantia dos serviços e responsabilidade por vícios

7.1.1. O prazo de garantia dos serviços observará o disposto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo.

7.1.2. Durante o período de garantia, a CONTRATADA será integralmente responsável pela correção de vícios, defeitos ou falhas identificadas, arcando com todas as despesas diretas e indiretas necessárias ao reparo e/ou substituição, sem qualquer ônus para a UNIFAL-MG.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E INSTRUMENTOS DE CONTROLE

8.1. Estrutura de gestão e fiscalização

8.1.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por Comissão de Fiscalização do Contrato, designada pela CONTRATANTE.

8.1.2. O Presidente da Comissão exercerá as atribuições de Gestor do Contrato, coordenando as atividades, consolidando registros, deliberando sobre medidas administrativas e conduzindo encaminhamentos formais.

8.1.3. Os demais membros exercerão, no âmbito da Comissão e conforme distribuição interna, as atribuições típicas de fiscalização técnica, administrativa e setorial, quando aplicável.

8.2. Rotinas e atribuições

8.2.1. A Comissão atuará de forma preventiva, rotineira e sistemática, com registro de ocorrências e avaliação de desempenho, podendo solicitar documentação, realizar inspeções, recolher amostras para avaliação microbiológica e verificar higiene, conservação e qualidade de insumos e preparações.

8.2.2. A Comissão notificará a CONTRATADA para correção de falhas e irregularidades, fixando prazos, e submeterá ao Presidente da Comissão as situações que demandem decisão ou providências administrativas.

8.2.3. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução contratual, inclusive perante terceiros.

8.3. Instrumentos de avaliação e medidas por desconformidade

8.3.1. A Comissão utilizará o instrumento de verificação de boas práticas constante do ANEXO I.

8.3.2. Caso o percentual mensal médio de conformidade seja inferior a 70% (setenta por cento), a Comissão encaminhará relatório ao Presidente da Comissão para adoção de medidas e aplicação de penalidades, conforme contrato, inclusive multa de 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado e advertência, quando cabível.

8.3.3. O mesmo procedimento poderá ser aplicado, entre outras hipóteses: insuficiência de recursos materiais/humanos; cardápio em desacordo sem justificativa; encerramento antecipado; não funcionamento nos horários contratados.

8.3.4. Reincidências poderão ensejar medidas mais gravosas, inclusive rescisão unilateral, conforme contrato e legislação.

8.4. Pesquisas de satisfação

8.4.1. A CONTRATADA realizará pesquisas periódicas (no mínimo anuais) com usuários, conforme ANEXOS II e III, inclusive por meio eletrônico (QR Code), sem interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.

8.4.2. A Comissão poderá ajustar os instrumentos mediante comunicação prévia e justificativa.

8.4.3. Resultados com desaprovação superior a 50% (cinquenta por cento) poderão ensejar advertência, multa e demais medidas, conforme regras contratuais.

8.5. **Apuração de denúncias e irregularidades (preço abusivo/qualidade/práticas)**

8.5.1. A apuração de denúncias relativas a preço abusivo, qualidade inadequada, práticas comerciais indevidas, descumprimento de informação de preços e outras irregularidades no RU/Lanchonete deverá observar o procedimento padronizado constante do ANEXO XV, que integra este Termo de Referência.

9. **DO RECEBIMENTO, MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

9.1. **Recebimento provisório**

9.1.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de até 10 (dez) dias úteis pela Comissão de Fiscalização, mediante Termo Detalhado, após verificação do cumprimento das exigências técnicas e administrativas, nos termos do art. 140, I, “a”, da Lei nº 14.133/2021 e das disposições aplicáveis do Decreto nº 11.246/2022.

9.1.2. Para referência, a Lei nº 14.133/2021 dispõe: *“O objeto do contrato será recebido: I – em se tratando de obras e serviços: a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado...”* (Lei nº 14.133/2021, art. 140, I, “a”).

9.1.3. Ao final de cada período de faturamento, a Comissão apura resultados de avaliação (indicadores, quando aplicáveis), registra ocorrências e não conformidades e encaminhará relatório ao Presidente da Comissão, podendo propor dimensionamento de valores e glosas, conforme contrato.

9.1.4. A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as inconformidades identificadas.

9.1.5. Enquanto pendentes correções, a Comissão poderá não atestar a medição correspondente, inclusive a última, até a regularização.

9.1.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com o TR e a proposta, sem prejuízo de penalidades.

9.2. **Conferência mensal e instrução para faturamento**

9.2.1. Até o quinto dia útil do mês subsequente, a unidade responsável pela gestão do benefício-alimentação (PRACE, quando aplicável) conferirá o total de refeições fornecidas aos beneficiários do programa, conforme sistema aplicável.

9.2.2. Após a conferência e consolidação dos relatórios, a Comissão de Fiscalização solicitará à CONTRATADA a emissão do documento fiscal pertinente (Nota Fiscal/Fatura) e encaminhará a documentação ao setor institucional responsável pelo processamento do pagamento, conforme competências internas.

9.2.3. A CONTRATADA encaminhará Nota Fiscal mensal e documentação exigida para fins de fiscalização e pagamento (incluindo, quando aplicável, comprovantes de obrigações trabalhistas e correlatas, conforme contrato e instrumento convocatório).

9.2.4. A Comissão analisará a regularidade e encaminhará relatório ao Presidente da Comissão (Gestor do Contrato), que promoverá o encaminhamento formal ao setor responsável para liquidação e pagamento.

9.3. Controvérsia e parcela incontroversa

9.3.1. Em caso de controvérsia quanto à dimensão, qualidade e/ou quantidade, aplicar-se-á o art. 143 da Lei nº 14.133/2021, com emissão de documento fiscal da parcela incontroversa para fins de

liquidação e pagamento.

9.3.2. Para referência, a Lei nº 14.133/2021 dispõe: *“Quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, o pagamento ficará condicionado à solução da controvérsia, sendo devida a parcela incontroversa.”* (síntese do art. 143, Lei nº 14.133/2021).

9.3.3. Nenhum prazo de recebimento correrá enquanto pendente solução, pela CONTRATADA, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

9.3.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução contratual.

9.4. Critérios de liquidação

9.4.1. Recebida a Nota Fiscal/Fatura ou documento de cobrança equivalente, iniciar-se-á o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogável por igual período, nos termos do art. 7º, §2º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

9.4.2. O prazo referido na Seção 9.4.1 será reduzido à metade, mantida a possibilidade de prorrogação, quando se tratar de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite previsto no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

9.4.3. Para fins de liquidação, a unidade competente verificará se a Nota Fiscal/Fatura (ou documento equivalente) contém os elementos necessários, incluindo: (i) prazo de validade, quando aplicável; (ii) data de emissão; (iii) identificação do contrato e do órgão contratante; (iv) período a que se refere a execução; (v) valor a pagar; e (vi) destaque de retenções tributárias cabíveis, quando aplicável.

9.4.4. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida obrigatoriamente com o CNPJ informado na habilitação, não sendo admitido documento fiscal emitido com CNPJ diverso, ainda que de matriz ou filial.

9.4.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização, sem ônus para a CONTRATANTE.

9.4.6. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser acompanhada de comprovação de regularidade fiscal, verificada preferencialmente por consulta online ao SICAF ou, na impossibilidade, por consulta a sítios eletrônicos oficiais ou pela documentação prevista no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

9.4.7. No âmbito da conferência para liquidação, a CONTRATANTE realizará consulta ao SICAF para: (i) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; e (ii) identificar eventual impedimento de licitar/contratar com o Poder Público e ocorrências impeditivas diretas ou indiretas, quando aplicável.

9.4.8. Constatada irregularidade da CONTRATADA junto ao SICAF, ela será notificada por escrito para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou apresente defesa, podendo o prazo ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

9.4.9. Não havendo regularização, ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE comunicará aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal, para adoção das medidas pertinentes e necessárias à preservação dos créditos.

9.4.10. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE adotará as providências necessárias à rescisão contratual no processo administrativo correspondente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

9.4.11. Havendo execução efetiva do objeto, os pagamentos poderão ser realizados normalmente até que se delibere pela rescisão, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF, observadas as regras do contrato e da legislação aplicável.

9.5. Prazo e forma de pagamento

9.5.1. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022 e do contrato.

9.5.2. Em caso de atraso imputável à CONTRATANTE, os valores devidos à CONTRATADA serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento e a data do efetivo pagamento, mediante aplicação do INPC.

9.5.3. Poderá ser deduzido do documento fiscal o valor de multa aplicada, quando cabível.

9.5.4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação ou enquanto houver obrigação financeira imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, nos termos do contrato e da legislação aplicável.

9.5.5. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA.

9.5.6. Considera-se data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária.

9.5.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. Independentemente de percentuais indicados na planilha, quando houver, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.5.8. CONTRATADA optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá retenção quanto aos tributos abrangidos por aquele regime, desde que apresente documentação oficial comprobatória de que faz jus ao tratamento tributário favorecido.

9.6. Cessão de crédito

9.6.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53/2020 e conforme regras estabelecidas nesta seção.

9.6.2. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação da CONTRATANTE.

9.6.3. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, perante a Administração, fica condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

9.6.4. Sem prejuízo da obrigação da CONTRATADA (cedente) de manter todas as condições de habilitação, a formalização do aditamento e os pagamentos correspondentes também se condicionam: (i) à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário; e (ii) à comprovação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, nem de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme a legislação aplicável e o Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

9.6.5. O crédito pago à cessionária corresponderá exatamente ao que seria devido à CONTRATADA pela execução do objeto, permanecendo aplicáveis todas as exceções, defesas e prerrogativas do regime jurídico de direito público, incluindo, quando cabível: glosas, descontos, multas, compensações, pagamento condicionado à comprovação do fato gerador e demais mecanismos previstos no contrato.

9.6.6. A cessão de crédito não altera a execução do objeto, que permanecerá sob integral responsabilidade da CONTRATADA.

9.7. Fluxo operacional para conferência, liquidação e pagamento

9.7.1. Para fins de operacionalização do pagamento, o fluxo observará, no que couber, as rotinas definidas neste Termo de Referência, com conferência e instrução inicial pela unidade responsável pela consolidação de dados do benefício (quando aplicável), análise e validação pela Comissão de Fiscalização, consolidação e encaminhamento formal pelo Presidente da Comissão (Gestor do Contrato) e posterior processamento de liquidação e pagamento pelo setor institucional competente, conforme competências internas e normas aplicáveis.

10. REAJUSTE, RECOMPOSIÇÃO E PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

10.1. Reajuste de preços das refeições subsidiadas e data-base

10.1.1. Os preços das refeições inicialmente contratados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contado da data-base vinculada à data do orçamento estimado, a saber: 21/08/2025.

10.1.2. Decorrido o interregno de 12 (doze) meses, os preços serão reajustados pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), observado que o reajuste incidirá sobre os preços vigentes e produzirá efeitos conforme previsto no instrumento convocatório e no contrato.

10.1.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.1.4. Na hipótese de atraso na divulgação do índice, será aplicada a última variação disponível, realizando-se a compensação da diferença tão logo seja divulgado o índice definitivo. Nas aferições finais, o índice adotado será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.1.5. Caso o índice de reajuste seja extinto ou se torne inaplicável, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado por legislação superveniente. Na ausência de previsão legal de índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, por meio de termo aditivo.

10.1.6. O reajuste será formalizado por apostilamento.

10.1.7. Para referência, a Lei nº 14.133/2021 estabelece a obrigatoriedade de índice de reajustamento no edital, com data-base vinculada ao orçamento estimado: *“será obrigatória a previsão no edital de índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado”* (Lei nº 14.133/2021, art. 25, §7º).

10.2. Preços da Lanchonete e modalidades adicionais

10.2.1. Os preços praticados na Lanchonete Universitária e nas modalidades adicionais de alimentação (ex.: comida por quilo) serão definidos pela CONTRATADA, sem tabelamento institucional, observado o dever de transparência ao usuário (afixação de preços) e a possibilidade de apuração de abusividade e irregularidades conforme ANEXO XV.

10.3. Planilha de formação de preços (Anexo XIV) e uso para simulação do lance

10.3.1. Integra este Termo de Referência o ANEXO XIV – Planilha de Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante vencedor, refletindo fielmente o lance ofertado (preços unitários e condições que compõem o valor final proposto).

10.3.2. O ANEXO XIV deverá ser apresentado pelo licitante vencedor como parte integrante de sua documentação, na forma e prazo definidos no edital, e será utilizado como base de referência técnico-econômica para análises de reajuste e eventuais pleitos de reequilíbrio econômico-financeiro, quando cabível, acompanhado de justificativas e memoriais pertinentes.

10.3.3. Recomenda-se expressamente que os licitantes utilizem o modelo do ANEXO XIV para simular previamente seus custos e a exequibilidade do lance a ser ofertado, de modo que o preço final proposto seja sustentável, compatível com a execução do objeto e com as obrigações contratuais, evitando-se inconsistências posteriores entre o lance e a estrutura de custos declarada.

10.3.4. Em pleitos de recomposição com fundamento em variações excepcionais e imprevisíveis ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, a CONTRATADA deverá apresentar justificativa técnica e documental, inclusive demonstrando a variação relevante de itens de custo frente ao indexador ordinário (IPCA/IBGE) e frente ao período de referência, sem prejuízo das regras legais e contratuais aplicáveis.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E EXIGÊNCIAS DE

HABILITAÇÃO

11.1. Forma de seleção e critério de julgamento

11.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação, na modalidade Pregão, na forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento menor preço por grupo, conforme disposições do instrumento convocatório e da legislação aplicável.

11.2. Exigências de habilitação (regras gerais)

11.2.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar o atendimento aos requisitos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, na forma prevista no edital e em seus anexos.

11.2.2. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações supervenientes ou da respectiva consolidação, quando aplicável.

11.3. Habilitação jurídica

11.3.1. A habilitação jurídica será comprovada conforme a natureza jurídica do licitante, por meio de:

11.3.2. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente com validade nacional, se admitida sua participação no certame.

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

11.3.4. Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja aceitação ficará condicionada à verificação de autenticidade em sítio oficial do Governo Federal.

11.3.5. Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal (SLU) ou EIRELI (quando aplicável): ato constitutivo, estatuto ou contrato social devidamente registrado na Junta Comercial competente, acompanhado de documento comprobatório dos administradores.

11.3.6. Sociedade empresária estrangeira: ato de autorização para funcionamento no Brasil, publicado no Diário Oficial da União, e arquivamento na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento.

11.3.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local da sede, acompanhada de documento comprobatório dos administradores.

11.3.8. Filial, sucursal ou agência: inscrição dos atos constitutivos e respectivas averbações no registro competente, com vinculação ao registro da matriz, quando aplicável.

11.3.9. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com ata da assembleia que os aprovou, devidamente arquivados/inscritos no registro competente, e registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

11.3.10. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida, DAP-P válida, ou documento equivalente definido pelo órgão competente, na forma do Decreto nº 10.880/2021.

11.3.11. Produtor rural (pessoa física): matrícula no Cadastro Específico do INSS (CEI) ou cadastro superveniente que o substitua, nos termos da regulamentação aplicável.

11.4. Habilitação fiscal, social e trabalhista

11.4.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção impeditiva de licitar e contratar, por meio de consulta aos cadastros e sistemas oficiais, incluindo, no mínimo: (i) SICAF; (ii) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

11.4.2. Será habilitado o licitante que estiver regularmente cadastrado no SICAF e com as comprovações de regularidade fiscal federal, estadual e municipal e de regularidade trabalhista válidas, conforme exigências do instrumento convocatório.

11.4.3. Quando solicitado, os licitantes deverão encaminhar as certidões negativas de débitos estaduais e municipais, para fins de confirmação de autenticidade.

11.4.4. Caso o licitante seja considerado isento de tributos estaduais/distritais ou municipais/distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante declaração expedida pela Fazenda competente do domicílio ou sede, ou documento equivalente, na forma da lei.

11.4.5. O MEI que pretenda usufruir do tratamento diferenciado da LC nº 123/2006 estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, quando cabível, nos termos do edital.

11.5. Qualificação econômico-financeira

11.5.1. A qualificação econômico-financeira será comprovada mediante:

11.5.2. Certidão negativa de insolvência civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, quando se tratar de pessoa física (se admitida sua participação) ou de sociedade simples.

11.5.3. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, conforme art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

11.6. Qualificação técnica

11.6.1. Para comprovação da qualificação técnica, o licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviço de natureza similar ao objeto.

11.6.2. O(s) atestado(s) poderá(ão) ser apresentado(s) em nome da matriz ou da filial do licitante.

11.6.3. O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar capacidade de fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições diárias.

11.6.4. O licitante deverá disponibilizar as informações necessárias à verificação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado, documentos de suporte (por exemplo: cópia do contrato, identificação e endereço da contratante, local de execução, entre outros).

11.6.5. O licitante deverá comprovar que possui, na data fixada para apresentação da proposta, Nutricionista Responsável Técnico, mediante: (i) comprovação do vínculo profissional (CTPS; ficha de registro; contrato de prestação; contrato social se sócio; ou declaração de contratação futura assinada);

(ii) cópia da Carteira de Identificação Profissional com registro no CRN; (iii) certidão do CRN de regularidade.

11.6.6. A empresa deverá apresentar Certidão de Registro no CRN válida, para comprovação de regularidade do registro e da presença de Responsável Técnico, considerando-se como de maior relevância a execução de serviços de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, conforme Resolução CFN nº 702/2021, ou outra que venha a substituí-la.

11.7. Cooperativas (quando admitida a participação)

11.7.1. Caso seja admitida a participação de cooperativas, será exigida documentação complementar, incluindo: (i) relação dos cooperados executores; (ii) DRSCI; (iii) comprovação de capital social proporcional; (iv) registro do art. 107 da Lei nº 5.764/1971; (v) integralização de quotas; (vi) documentos de regularidade jurídica; (vii) última auditoria contábil-financeira (art. 112) ou declaração de

dispensa.

11.8. **Delimitação de competências na fase externa e na execução**

11.8.1. As regras deste capítulo aplicam-se exclusivamente à fase de seleção do fornecedor (procedimento licitatório, julgamento e habilitação), cuja condução e atos competem ao Pregoeiro e à equipe de apoio, conforme previsto no edital e na legislação aplicável.

11.8.2. A Comissão de Fiscalização e o Presidente da Comissão (Gestor do Contrato) atuarão apenas após a assinatura do contrato, no acompanhamento da execução contratual, recebimento, medição, fiscalização e demais rotinas previstas neste Termo de Referência, não lhes cabendo deliberar sobre habilitação, julgamento de propostas ou atos próprios da fase externa da licitação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Obrigações gerais e de comunicação

12.1.1. Além das obrigações previstas no Contrato, no Edital e em seus Anexos, a CONTRATADA obriga-se a cumprir integralmente as disposições deste Termo de Referência, observadas, ainda, as rotinas e determinações da Comissão de Fiscalização e do Presidente da Comissão (Gestor do Contrato).

12.1.2. A CONTRATADA deverá acusar o recebimento da Nota de Empenho e de comunicações formais da CONTRATANTE (inclusive solicitações para início, ajustes, diligências e notificações), mediante confirmação do recebimento no e-mail indicado, quando aplicável.

12.1.3. A CONTRATADA deverá executar os serviços em conformidade com as especificações técnicas, prazos, condições operacionais e padrões de qualidade estabelecidos no Contrato, no Edital, neste Termo de Referência e em seus anexos.

12.1.4. A CONTRATADA deverá providenciar, no prazo de 2 (dois) dias, a correção de deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE por meio da Comissão de Fiscalização ou do Presidente da Comissão (Gestor do Contrato), sem prejuízo de prazos específicos previstos em outras cláusulas.

12.1.5. A CONTRATADA deverá manter capacidade operacional e estrutura de recursos humanos, materiais e insumos em quantidade e qualidade suficientes para atender às demandas contratadas.

12.1.6. A CONTRATADA deverá apresentar declaração relativa à existência de relação de parentesco entre empregados/prepostos alocados na execução contratual e agentes públicos da UNIFAL- MG, indicando grau de parentesco, quando e na forma exigida pelo instrumento convocatório.

12.1.7. A CONTRATADA deverá cumprir pontualmente obrigações com fornecedores e encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e demais incidentes, exonerando a CONTRATANTE de responsabilidade solidária ou subsidiária, quando cabível, nos termos da legislação aplicável.

12.2. Providências e documentação antes do início da execução

12.2.1. Após a assinatura do contrato e antes do início da execução, a CONTRATADA deverá apresentar ao Presidente da Comissão (Gestor do Contrato), para registro e controle, os seguintes documentos (sem prejuízo de outros previstos no Edital/Contrato):

Responsável Técnico – Nutricionista (CRN)

12.2.2. Documentação do(a) nutricionista responsável técnico, conforme exigências do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

12.2.3. Caso o registro profissional não seja do Estado de Minas Gerais, apresentar documentação do conselho de origem e comprovante de solicitação de inscrição secundária ou transferência para o CRN-MG.

12.2.4. Comprovante de requerimento de registro/inscrição da Unidade Poços de Caldas—MG junto ao CRN-MG (Certidão de Unidade ou protocolo).

Alvarás e licenças

12.2.5. Comprovante de requerimento de Alvará de Funcionamento/Localização e de Alvará Sanitário/Licença Sanitária do local de execução, junto à Vigilância Sanitária de Poços de Caldas–MG, conforme legislação vigente.

12.2.6. Concluído o procedimento, apresentar cópia dos documentos expedidos.

Seguros

12.2.7. Apólice de seguro de risco de responsabilidade civil e de riscos diversos, incluindo, no mínimo: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos a equipamentos, incêndio/explosão, roubo e furto qualificado.

12.2.8. A apólice deverá ser apresentada antes do início da execução, para ciência e controle.

12.2.9. Comprovante de pagamento da primeira ou única parcela deverá acompanhar a apólice.

12.2.10. Comprovantes das parcelas subsequentes, quando houver, deverão ser encaminhados mensalmente ao Presidente da Comissão (Gestor do Contrato).

12.2.11. Em caso de sinistro não coberto, a CONTRATADA responderá integralmente pelos danos e prejuízos causados.

12.2.12. Ocorrendo sinistro que atinja serviço sob sua responsabilidade, a CONTRATADA deverá iniciar a reparação em até 5 (cinco) dias úteis contados da notificação da CONTRATANTE.

Pessoal alocado e saúde ocupacional

12.2.13. Relação nominal do pessoal alocado, contendo nome completo, endereço residencial, telefone, horário de trabalho e função, incluindo o Responsável Técnico.

12.2.14. CTPS (quando aplicável), devidamente preenchidas/assinadas.

12.2.15. Exames previstos no PCMSO e respectivos ASOs.

Preposto

12.2.16. O(a) nutricionista responsável técnico poderá atuar como preposto da CONTRATADA, com autonomia para atendimento de demandas, esclarecimentos, recebimento e assinatura de documentos.

12.2.17. Em caso de impedimento, deverá ser substituído por profissional de nível igual ou superior, com comunicação prévia à CONTRATANTE.

12.3. Vedações e deveres permanentes

12.3.1. É vedada, nas dependências do RU/Lanchonete, a comercialização (onerosa ou gratuita) de bebidas alcoólicas, artigos fumígenos e produtos correlatos, observadas as normas internas da UNIFAL-MG.

12.3.2. A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir o contrato, no todo ou em parte.

12.3.3. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.

12.3.4. A CONTRATADA deverá participar de reuniões sempre que convocada pela CONTRATANTE, por meio da Comissão de Fiscalização ou do Presidente da Comissão (Gestor do Contrato), para alinhamento de execução e melhoria contínua do serviço.

12.3.5. A CONTRATADA deverá permitir, quando solicitado e mediante planejamento previamente aprovado pela PRACE e compatibilizado com o responsável técnico da CONTRATADA, o uso das instalações do RU/Lanchonete para atividades acadêmicas (aulas práticas, estágios e pesquisas), sem prejuízo do funcionamento, da segurança e das exigências sanitárias.

12.4. Boas práticas, POPs/MBP e treinamentos

12.4.1. A CONTRATADA deverá manter as dependências sob sua administração em rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, observadas as exigências sanitárias e as orientações da Comissão de

Fiscalização.

12.4.2. A CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas (MBP/MBPF) e POPs, com registros de execução, observando as normas sanitárias aplicáveis (incluindo RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004, e demais normas vigentes ou supervenientes).

12.4.3. O MBP/POPs e seus registros deverão ser apresentados em até 30 (trinta) dias, contados do início da execução, e mantidos disponíveis para fiscalização, auditorias e autoridades sanitárias.

12.4.4. A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos, às suas expensas, no mínimo anuais, incluindo capacitação específica para pessoal do caixa e atendimento direto.

12.4.5. O primeiro treinamento deverá ocorrer em até 10 (dez) dias do início da execução e abranger, no mínimo: contaminantes alimentares, DTA, boas práticas, higiene pessoal/ambiental, técnicas culinárias, manuseio de equipamentos, prevenção de acidentes, combate a incêndio, relacionamento interpessoal e atendimento ao usuário.

12.4.5.1. Sempre que houver troca de funcionários, estes devem receber treinamento em até 10 (dez) dias do início de suas atividades, devendo ser registrado e comprovado quais treinamentos foram realizados.

12.4.6. Os comprovantes dos treinamentos deverão ser encaminhados ao Presidente da Comissão (Gestor do Contrato) sempre que realizados.

12.4.7. A avaliação das Boas Práticas e Conformidades observará o Instrumento de Verificação previsto no ANEXO I, aplicando-se as consequências contratuais em caso de desempenho inferior ao mínimo exigido.

12.5. Instalações, bens cedidos e conservação

12.5.1. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações cedidas exclusivamente para os fins do contrato.

12.5.2. A conferência inicial do imóvel e dos bens cedidos (equipamentos/utensílios/mobiliários) será formalizada em termo próprio, conforme anexos do Termo de Referência, com assinatura dos presentes.

12.5.3. A CONTRATADA poderá complementar seus próprios equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução, podendo retirá-los ao término do contrato, observado o disposto contratualmente.

12.5.4. A CONTRATADA terá 5 (cinco) dias úteis para testar os equipamentos recebidos e registrar, por escrito, eventuais não conformidades de funcionamento e/ou da estrutura física, para fins de controle na conferência final.

12.5.5. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos bens cedidos e das instalações, bem como a reparação de danos vinculados à prestação do serviço, observará integralmente o disposto no Capítulo 6, inclusive quanto a vedações de reforma sem autorização e responsabilidade por adaptações exigidas por autoridade sanitária.

12.6. Recursos humanos, conduta e obrigações trabalhistas

12.6.1. A CONTRATADA deverá manter quadro técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente, com uniformização adequada, identificação, urbanidade e observância de normas sanitárias (inclusive vedação de adornos e afastamento de pessoas com condições incompatíveis com a manipulação de alimentos).

12.6.2. Toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária e tributária dos empregados alocados na execução contratual será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, que responderá por demandas e ônus decorrentes.

12.6.3. As rotinas documentais de pessoal (listas, CTPS/ASO/PCMSO, substituições e demais controles), bem como requisitos adicionais (quando solicitados), observarão o disposto no Contrato e neste Termo de Referência.

12.7. Obrigações operacionais do serviço

12.7.1. As obrigações relativas à execução operacional do RU e da Lanchonete, incluindo, mas não se limitando a: cardápios, porcionamento, identificação de preparações e alergênicos, controles de temperatura, amostras, descarte de sobras, higiene e limpeza, controle integrado de pragas, controles de óleo, rotinas de distribuição, atendimento ao usuário, proibição de cobrança adicional por forma de pagamento, segurança do caixa, desinfecção de fichas retornáveis (se utilizadas), aquisição/qualidade de insumos, critérios de aceitabilidade, água/energia e demais encargos operacionais, deverão observar integralmente o disposto no Capítulo 6 e nos ANEXOS correspondentes (especialmente ANEXOS VI a IX e demais aplicáveis), sem prejuízo de determinações formais expedidas pela Comissão de Fiscalização e pelo Presidente da Comissão (Gestor do Contrato).

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (UNIFAL-MG)

13.1. Identificação da Contratante e papel da PRACE

13.1.1. A CONTRATANTE é a Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.

13.1.2. A PRACE atua como Pró-Reitoria responsável pela gestão do orçamento do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e pela operacionalização administrativa do benefício-alimentação, quando aplicável, sem prejuízo das competências institucionais da UNIFAL-MG como Contratante.

13.2. Gestão, fiscalização e comunicação institucional

13.2.1. Designar, por Portaria, a Comissão de Fiscalização responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, conforme composição prevista na Resolução nº 2, de 19 de novembro de 2018, do Colegiado de Assuntos Estudantis, cabendo ao Presidente da Comissão exercer as atribuições de Gestor do Contrato.

13.2.2. Prestar informações e esclarecimentos necessários à execução do contrato, quando formalmente solicitados pela CONTRATADA (proprietários, preposto ou responsável técnico).

13.2.3. Manter canal formal de comunicação com a CONTRATADA, com registro no processo, inclusive para notificações, solicitações e encaminhamento de relatórios de fiscalização.

13.2.4. Adotar providências administrativas cabíveis, quando comunicada pela CONTRATADA, em relação a ocorrências que afetem a execução do serviço e que sejam de competência da CONTRATANTE, especialmente situações envolvendo usuários e o cumprimento de normas internas.

13.2.5. Comunicar à CONTRATADA alterações institucionais relevantes que possam interferir na execução do contrato (acesso, funcionamento, regras internas, calendário acadêmico, ou outras condições sob responsabilidade da CONTRATANTE).

13.3. Disponibilização do espaço e dos bens necessários à execução

13.3.1. Disponibilizar o espaço físico destinado à execução dos serviços, bem como ceder o uso dos bens móveis, equipamentos e utensílios existentes, conforme previsto no Termo de Referência e seus anexos.

13.3.2. Entregar, no início da execução, a relação dos bens cedidos e disponibilizados, para fins de conferência e controle, na forma prevista no Termo de Referência.

13.3.3. Permitir o acesso dos empregados e prepostos da CONTRATADA às dependências do local de execução, observadas as normas internas de segurança, controle de acesso e funcionamento do campus.

13.3.4. Analisar e autorizar, quando necessário, adaptações/intervenções nas instalações e/ou equipamentos, mediante manifestação técnica da Coordenadoria de Projetos e Obras (ou unidade que a substitua), com registro formal e ciência da Comissão de Fiscalização.

13.4. Acompanhamento da execução e acionamentos operacionais

13.4.1. Acompanhar e coordenar, por meio da Comissão de Fiscalização, a operacionalização do serviço continuado, incluindo ajustes de rotina decorrentes do calendário acadêmico, de eventos institucionais e de variações de demanda, nos termos do Termo de Referência e do Contrato.

13.4.2. Comunicar formalmente à CONTRATADA, quando aplicável, a necessidade de atendimento em situações extraordinárias (eventos, alterações excepcionais de funcionamento, demandas específicas), observados os prazos de antecedência previstos no Termo de Referência.

13.5. Pagamento e instrução processual

13.5.1. Efetuar o pagamento à CONTRATADA referente às refeições fornecidas aos beneficiários do Programa de Assistência Estudantil (benefício-alimentação), observados o fluxo, prazos e condicionantes previstos no Capítulo 9.

13.5.2. Para fins de pagamento, a CONTRATANTE deverá: (i) realizar a apuração e conferência interna das informações necessárias ao pagamento, conforme rotinas definidas no Termo de Referência;

(ii) promover o ateste por meio da Comissão de Fiscalização, conforme atribuições internas, com validação do Presidente da Comissão (Gestor do Contrato) quando aplicável; e (iii) exigir a apresentação da Nota Fiscal mensal e dos demais documentos previstos no Contrato e no Termo de Referência.

13.6. Avaliação do serviço e pesquisas com usuários

13.6.1. Realizar pesquisas periódicas com usuários para avaliação da refeição e do serviço (qualidade, higiene, conservação das instalações e atendimento), conforme instrumentos e periodicidade definidos no Termo de Referência.

13.6.2. Caso os resultados indiquem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, a CONTRATADA deverá ser formalmente notificada para adoção de medidas corretivas.

13.6.3. Persistindo a condição nos critérios definidos no Contrato/Termo de Referência (por repetição consecutiva ou alternada), a CONTRATANTE poderá instaurar as medidas administrativas cabíveis, inclusive procedimento para rescisão unilateral, quando caracterizada hipótese legal/contratual.

13.6.4. As pesquisas poderão ser realizadas nas dependências do RU/Lanchonete ou em suas imediações, em qualquer horário, inclusive por meio eletrônico, vedada qualquer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.

13.7. Registros da fiscalização e providências decorrentes

13.7.1. A Comissão de Fiscalização deverá registrar ocorrências, consolidar evidências e emitir relatórios de fiscalização, com indicação de medidas corretivas e prazos, encaminhando-os formalmente à CONTRATADA.

13.7.2. Em caso de reincidência, gravidade ou persistência de desconformidades, a Comissão de Fiscalização, por meio do Presidente da Comissão (Gestor do Contrato), poderá propor a instauração de procedimento administrativo para aplicação de sanções, glosas, medidas corretivas e, quando aplicável, providências para alteração/rescisão contratual, conforme Contrato, Edital e legislação.

14.

DA CONTRATAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO

14.1.

Formalização e assinatura

14.1.1. A contratação formalizar-se-á por contrato administrativo, conforme minuta anexa, e será precedida da emissão da correspondente Nota de Empenho, quando aplicável.

14.1.2. Após a homologação do resultado, a UNIFAL-MG convocará o licitante vencedor para assinatura do contrato, nas condições estabelecidas no instrumento convocatório.

14.1.3. A assinatura ocorrerá, preferencialmente, por meio eletrônico no SEI – Sistema Eletrônico de Informações, sendo obrigatório o cadastro do licitante como usuário externo, para fins de assinatura eletrônica.

14.1.4. O procedimento de cadastro seguirá as orientações disponíveis no instrumento convocatório e no portal institucional indicado.

14.1.5. Excepcionalmente, a convocação para assinatura poderá ocorrer por correspondência com aviso de recebimento (AR) ou por outro meio eletrônico formal.

14.2. Cotas reservadas (quando houver)

14.2.1. Quando houver previsão de cotas reservadas, observar-se-á a prioridade de contratação nos termos do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, ressalvadas as hipóteses justificadas de inadequação da cota para atender quantitativos ou condições do fornecimento/atendimento.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. Dotação

15.1.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do Orçamento Geral da União, consignadas na dotação abaixo:

Tabela 15.1-A – Adequação orçamentária

Campo	Identificação
PTRES	229630 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior)
Fonte	1000000000 (Recursos do Tesouro)
PI	MDVAEG2309N (Assistência Estudantil – Despesas com Apoio ao Estudante)
UGR	151828 (Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE)

16. ANEXOS

16.1. Relação de anexos

16.1.1. Integram este Termo de Referência os anexos abaixo relacionados:

Tabela 16.1-A – Relação de anexos

Anexo	Descrição	Referência SEI
I	Instrumento de Verificação de Boas Práticas	SEI nº 1422218
II	Modelos de Formulários de Avaliação de Satisfação	SEI nº 1422221
III	Modelo de Formulário de Avaliação de Satisfação	SEI nº 1422219

IV	Relação de Equipamentos e Utensílios Disponíveis para Cessão de Uso	SEI nº 1422220
V	Modelo de Declaração de Recebimento de Equipamentos e Utensílios	SEI nº 1422222



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



VI	Demonstração de Cardápio do Café da Manhã e de Almoço e Jantar	SEI nº 1422223
VII	Composição Básica do Café da Manhã	SEI nº 1422224
VIII	Composição Básica do Almoço e Jantar	SEI nº 1422225
IX	Composição do Prato Proteico	SEI nº 1422226
X	Modelo de Formulário de Medição Inicial – Despesas de Água e Energia Elétrica	SEI nº 1422227
XI	Relatório de Utilização do Restaurante Universitário – Ano: 2024	SEI nº 1422170
XII	Relatório de Utilização do Restaurante Universitário – Ano: 2025 (jan a ago)	SEI nº 1620004
XIII	Itens Mínimos e Preços Máximos da Lanchonete (observação: sem tabelamento institucional; base referencial interna)	SEI nº 1620033
XIV	Planilha de Formação de Preços (a ser preenchida pelo vencedor, refletindo o lance)	SEI nº 1704890
XV	Procedimento Padrão para Apuração de Denúncias e Irregularidades (preço abusivo, qualidade, práticas)	SEI nº 1704896



Baixe o APP Compras.gov.br e apresente sua proposta!



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br





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



APÊNDICE I DO ANEXO I
ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

Item	Descrição	UM	Qtd. Licitada	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	Café da manhã	Unidade	1.000		
2	Almoço/Jantar	Unidade	5.000		



APÊNDICE II DO ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Número do processo: **23087.021179/2024-15**

2. EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Servidores das áreas Requisitantes/Técnicas:

- Cláudia Tevfik Gomes – Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis (PRACE)
- Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu – Nutricionista - Setor de Alimentação Saudável e Prevenção (SASP-CS-PRACE)
- Daniela Ketryn Pereira Machado - Chefe do Departamento de Assistência Prioritária (PRACE)
- Kênia Eliber Vieira – Assistência Prioritária - Campus Poços de Caldas
- Valeska Carvalho e Almeida - Assistência Prioritária - Campus Poços de Caldas

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

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

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES);

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

Considerando a Resolução CAE nº 2, de 12 de maio de 2025, do Colegiado de Assuntos Estudantis da UNIFAL-MG, que regulamenta a Assistência Prioritária do Programa de Assistência Estudantil (PAE), no âmbito da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (Prace);

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



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

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

Considerando o encerramento do Contrato nº 02/2024, em 11 de janeiro de 2026 (Processo nº 23087.024169/2023-42), tendo em vista os problemas apresentados pela empresa na prestação dos serviços;

Considerando que os discentes em vulnerabilidade socioeconômica não podem ficar sem acesso a uma alimentação de qualidade;

Considerando a situação precária de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica de Poços de Caldas nos últimos anos;

Considerando que o Campus Poços de Caldas está localizado a 15 km do Centro da cidade, sem qualquer estrutura adequada no seu entorno, além de estrutura de transporte público limitada.

Torna-se necessária a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da **montagem e administração da lanchonete universitária**, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar no Restaurante Universitário**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG, conforme as especificidades e condições de execução constantes no Termo de Referência e seus anexos.

5. ÁREA REQUISITANTE

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (responsável Cláudia Tevfik Gomes).

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A licitante vencedora deverá ser uma empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da **montagem e administração da lanchonete universitária**, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar no Restaurante Universitário**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG, conforme as especificidades e condições de execução constantes no Termo de Referência e seus anexos.



As refeições de café da manhã, almoço e jantar, deverão ser fornecidas conforme as especificidades e condições de execução constantes no termo de referência e seus anexos, assegurando uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local.

O objeto inclui o fornecimento de: gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos e utensílios complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás LP, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, além da cobertura de despesas com seguros, telefonia, energia elétrica e água/esgoto, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze meses)**, contado(s) da celebração, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133, de 2021.

O início da prestação de serviço está programado para iniciar, no máximo, no primeiro dia de aulas do semestre **2026/1** ou deverá acontecer em até **10 (dez)** dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a descrição da necessidade, item 4 deste ETP, não vislumbramos outra alternativa senão a contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento à comunidade acadêmica da UNIFAL-MG, em **Poços de Caldas - MG**.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A descrição da solução como um todo abrange a contratação de serviços de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação para coletividades sadias para prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da **montagem e administração da lanchonete universitária**, incluindo a operacionalização e desenvolvimento de **todas as etapas de produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar no Restaurante Universitário**, para toda comunidade acadêmica da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), no Campus Avançado de Poços de Caldas, Poços de Caldas - MG, conforme as especificidades e condições de execução constantes no Termo de Referência e seus anexos.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Conforme o número de refeições servidas no Restaurante Universitário do Campus Poços de Caldas, durante os últimos 12 meses, para os estudantes de graduação e pós-graduação **em vulnerabilidade socioeconômica atendidos com benefício-alimentação** pelo Programa de Assistência Estudantil da PRACE, o **quantitativo anual estimado para essa contratação** é de:



- café da manhã: 1.000 refeições/ano;
- almoço: 2.500 refeições/ano;
- jantar: 2.500 refeições/ano.

Cabe ressaltar que o restaurante também atenderá os demais públicos, além das refeições estimadas acima a serem pagas pela UNIFAL-MG, tendo servido nos últimos 12 meses o quantitativo descrito abaixo para os demais públicos:

- café da manhã: 1.500 refeições/ano;
- almoço: 6.000 refeições/ano;
- jantar: 2.700 refeições/ano.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

VALORES MÁXIMOS DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO SERVIDA			
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Relatório de Cotação do Banco de Preços do Comprasnet em 21/08/2025)	VALOR UNITÁRIO POR REFEIÇÃO (Valor Médio conforme Orçamentos com empresas do ramo de atendimento a RU)
Item 1	Café da manhã	R\$ 7,27	R\$ 10,17
Item 2	Almoço / Jantar	R\$ 18,42	R\$ 22,97
VALOR DO GRUPO		R\$ 25,69	R\$ 33,13

Item	Descrição	UN	Quantidade Anual Prevista	VALOR UNITÁRIO (Valor Médio entre o valor do Relatório do Banco de Preços e os três orçamentos com empresas do ramo de atendimento a RU)	Valor Total (R\$)
1	Café da Manhã , conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo de Referência e seus anexos.	UN	1.000	R\$ 8,72	R\$ 8.720,00
2	Almoço / Jantar , conforme especificação e condições de produção e fornecimento descritos detalhadamente no Termo	UN	5.000	R\$ 20,70	R\$ 103.500,00



de Referência e seus anexos.				
VALOR DO GRUPO			R\$ 29,42	-
			TOTAL PREVISTO	R\$ 112.220,00

Valor Total Estimado Anual da Contratação é de **R\$ R\$ 112.220,00 (cento e doze mil, duzentos e vinte reais)**, considerando o quantitativo informado neste documento para atendimento ao público do Programa de Assistência Estudantil da UNIFAL-MG.

Para determinação do valor unitário da refeição, utilizou-se o valor médio entre o valor do Relatório do Banco de Preços e os três orçamentos fornecidos por empresas do ramo de atendimento a Restaurantes Universitários. Justifica-se a escolha desses fornecedores uma vez que foi enviada mensagem de correio eletrônico a várias empresas e somente esses três fornecedores (M. Costa Correia Ltda, Emilane Lima da Silva Alencar e Maria de Fátima Pereira Gomes) retornaram com o orçamento, conforme cotações juntadas ao processo (SEI nº 1602335, 1610610 e 1622547) e a Unidade Requisitante não conhece e/ou não tem contato de outras empresas que possam fornecer orçamentos para a UNIFAL-MG.

11. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

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

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações/aquisições correlatas.

14. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

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



15. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação de coletividades sadias para atendimento à comunidade acadêmica da UNIFAL-MG, em Poços de Caldas-MG, com refeições de café da manhã, almoço e jantar, permitirá:

- ☐ atender aos objetivos do PNAES e do Programa de Assistência Prioritária da UNIFAL-MG, bem como à manutenção de ações de assistência estudantil na área de alimentação;
- ☐ melhores condições de saúde, nutrição e desempenho acadêmico, sendo instrumento de contribuição para a permanência, redução da evasão escolar e conclusão de curso dos discentes;
- ☐ profissionalização dos serviços, associada à redução de custos, ganhando-se maior eficiência e melhor qualidade, permitindo à Universidade focar em seu principal objetivo, o ensino;
- ☐ Assegurar uma alimentação balanceada – tomando como referência adultos jovens saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local.

16. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- ☐ Abertura de processo com a solicitação de contratação dos serviços supracitados com a capacitação dos fiscais e gestores a respeito do tema objeto da contratação;
- ☐ Definição de planos de trabalho com vista à boa execução contratual;
- ☐ Acompanhamento das adequações e melhorias no objeto a ser contratado.

17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

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

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

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante IN SEGES Nº 58, de 8 de agosto de 2022.

Assinado Eletronicamente

CLÁUDIA GOMES

Pró-Reitora de Assuntos Comunitários e Estudantis



Assinado Eletronicamente

DANIELA KETRYN PEREIRA MACHADO

Coordenadora do Departamento de Assistência Prioritária

Assinado Eletronicamente

KÊNIA ELIBER VIEIRA

Coordenadora de Relações Comunitárias e Interseccionalidades - Campus Poços de Caldas

Assinado Eletronicamente

VALESKA ALMEIDA E CARVALHO

Assistência Prioritária - Campus Poços de Caldas



APÊNDICE III DO ANEXO I

INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026



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

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE:		DATA: ____/____/____			
BLOCO 1 – EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Área externa: ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores					
Área interna: ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores					
Pisos: livre de buracos; em perfeitas condições de limpeza; sem acúmulo de resíduos					
Piso do refeitório: quando necessário, higienizado durante as refeições					
Tetos e paredes: livre de bolor e descascamentos; em perfeitas condições de limpeza					
Portas e janelas: em perfeitas condições de limpeza					
Luminárias, ralos, grelhas e telas: bom estado de conservação e limpeza					
Depósito de material de limpeza (DML) em funcionamento					
Materiais de limpeza e substâncias perigosas armazenados no DML					
Ventilação e iluminação adequadas					
Todas as caldeiras em perfeito funcionamento					
Ausência de vetores e pragas ou evidências de sua presença					
Higienização das instalações	Funcionário responsável específico para este fim				
	Disponibilidade de produtos e materiais necessários				
	Higienização sempre com água ou pano úmido (não varrer a seco)				
	Em perfeitas condições de limpeza				
Instalações sanitárias e vestiários dos manipuladores	Separados por sexo, com chuveiros e armários				
	Em perfeitas condições de limpeza e organização				
	Com sabonete líquido, inodoro e antisséptico				
	Com toalha de papel e papel higiênico e lixeiras com pedal				
Organização do Estoque	Estoque seco afastado da parede				
	Estoque de descartáveis organizado				
Lavatórios na área de produção e entrada	Em perfeitas condições de higiene e limpeza				
	Com sabonete líquido, inodoro e antisséptico				
	Com toalha de papel e lixeiras com pedal				
Manejo do lixo	Ausência de lixo nas bancadas e no chão				
	Acondicionados em recipientes limpos com saco plástico				
	Recipientes com tampa acionada por pedal				
	Retirados diariamente, quantas vezes forem necessárias				
	Lixo acondicionado em ambiente refrigerado (<10°C) até o descarte				
PONTUAÇÃO PARCIAL (30%)					

(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:

OBSERVAÇÕES:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNI
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-900
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



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

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____		DATA: ____/____/____			
BLOCO 2 – EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Equipamentos em desuso cobertos por proteção transparente e resistente					
Equipamentos em geral: em perfeitas condições de limpeza					
Equipamentos e utensílios armazenados de forma ordenada e protegidos					
Fogão e coifa em perfeitas condições de limpeza					
Utensílios para produção: em perfeitas condições de limpeza					
Utensílios para o refeitório: em perfeitas condições de limpeza					
Bandejas: com boa aparência, secas, sem manchas e limpas					
Bancadas: em perfeitas condições de limpeza e organização					
Mesas e cadeiras: em perfeitas condições de limpeza					
Mesas higienizadas durante o horário das refeições					
Balcões de distribuição: sempre limpos durante as refeições e temperatura adequada					
Desinfecção com solução clorada ou álcool 70%					
Agilidade na retirada dos utensílios de mesa já utilizados					
Máquina de lavar louças – lavagem: 55 a 65°C; enxágue: 80 a 90°C					
Câmaras de resfriamento e congelamento ou geladeiras	Com termômetro externo e registro diário da temperatura				
	Higienização mínima semanal registrada				
PONTUAÇÃO PARCIAL (16%)					

(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados: _____

BLOCO 3 – TRANSPORTE DE REFEIÇÕES		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Transporte das refeições em veículo fechado e recipientes hermeticamente fechados					
Alimentos refrigerados até 7°C e quentes em temperatura maior que 65°C					
Ausência de substâncias contaminantes em contato com os alimentos e utensílios					
Carroceria transportando apenas alimentos e utensílios da refeição					
PONTUAÇÃO PARCIAL (4%)					

(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados: _____

OBSERVAÇÕES:



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

PRACE - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E EXECUÇÃO CONTRATUAL – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS					
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE:		DATA: / /			
BLOCO 5 – PRODUÇÃO DA REFEIÇÃO		SIM	NÃO	N.A.	N.O.
Recepção da matéria-prima	Em local protegido e isolado				
	Existe verificação da data de validade na recepção				
	Controle de temperatura registrado no recebimento				
	Fornecedores autorizados e embalagens rotuladas e íntegras				
	Avaliação sensorial: cor, odor e aspecto normais				
	Pré-higienização realizada em local adequado e isolado				
	Veículo de transporte em adequadas condições de higiene				
	Alimento transportado em condições adequadas de refrigeração				
Armazenamento (estoque e câmaras frias)	Embalagens plásticas fechadas e identificadas				
	Prazo de validade respeitado				
	Alimento fracionado transferido p/ recipiente fechado e identificado				
	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo				
	Alimentos armazenados sobre estrados ou prateleiras adequadas				
	Local de armazenamento organizado e limpo				
Controle de temperatura	Ausência de caixas de papelão e de madeira				
	Câmara de congelamento: abaixo de -12°C				
	Câmara de resfriamento e geladeira: até 4°C				
Produção	Balcão aquecido e estufa: acima de 70°C (água entre 80 e 90°C)				
	Manipulação de carnes fora de refrigeração por no máx 30 minutos				
	Alimentos seguem para a área de cocção apenas após higienização				
	Alimentos protegidos contra pó, saliva, insetos e roedores				
	Controle de temperatura registrado no pré-preparo e preparo				
	Desinfecção de hortifruti com solução clorada por 15 minutos				
	Descongelamento refrigerado ou em água corrente				
Distribuição do produto final (balcões)	Cor, odor, sabor, consistência e aspectos sem alteração				
	Suco preparado com água filtrada ou mineral				
	Alimentos expostos protegidos de contaminação externa				
	Curto tempo de exposição no balcão (menor que 30 minutos)				
	Retirada diária de amostras conservadas por 72 horas				
	Controle de temperatura na distribuição				
	Resistências dos balcões ligadas diariamente				
	Eliminação de sobras do balcão				
	Funcionário do porcionamento com touca				
PONTUAÇÃO PARCIAL (33%)					
(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:					
OBSERVAÇÕES:					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3701-9240 / (35) 3701-9242



PRACE - INSTRUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E EXECUÇÃO CONTRATUAL – RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS				
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – UNIDADE: _____ DATA: ____/____/____				
BLOCO 6 – EXECUÇÃO DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO	SIM NÃO N.A. N.O.			
Cardápio enviado para aprovação pela Comissão com 15 dias de antecedência				
Cardápio semanal fixado na entrada do restaurante, assinado por nutricionista				
Valor calórico de cada porção divulgada no balcão de distribuição				
Disponibilização de 3 tipos de salada para serem servidas à vontade				
Cardápio praticado conforme aprovado pela Comissão de Fiscalização				
Tabela de preços fixada na entrada em local visível				
Ferramenta de opinião diária disponível na saída				
Horários de funcionamento respeitados: café da manhã, almoço e jantar				
Quantidade do prato principal (carnes) servido conforme o padrão (mínimo 100 gramas)				
Quantidades adequadas de alimento até o último usuário				
Mesmo cardápio oferecido do início ao fim da refeição				
Agilidade na distribuição e reposição e cordialidade no atendimento ao cliente				
Porção de Frutas conforme o padrão (mínimo de 80 gramas)				
Disponibilização de itens no balcão de distribuição	Molhos para salada – 3 Tipos			
	Molho de pimenta			
	Vinagre			
	Farinha de milho			
	Azeite			
	Sal			
	Guardanapo			
PONTUAÇÃO PARCIAL (20)				
<small>(Em caso de N.A ou N.O) Quantidades de itens avaliados:</small>				
OBSERVAÇÕES:				
AValiação FINAL				
BLOCO 1 – Edificações e instalações (0 a 30 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
BLOCO 2 – Equipamentos, móveis e utensílios (0 a 16 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
BLOCO 3 – Transporte de refeições (0 a 4 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
BLOCO 4 – Manipuladores (0 a 17 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
BLOCO 5 – Produção da refeição (0 a 33 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
BLOCO 6 – Execução do contrato (0 a 20 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
<small>(Cada resposta afirmativa – SIM – equivale a 1 (um) ponto para a avaliação final)</small>				
PONTUAÇÃO FINAL:				
PARTE 1 – Blocos 1 a 5 (0 a 100 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
PARTE 2 – Blocos 6 (0 a 20 pts): _____ pontos _____ % Classificação: _____				
AValiação GLOBAL (0 a 120 pts): _____ pontos _____ % CLASSIFICAÇÃO FINAL: _____				
CLASSIFICAÇÃO CONFORME CONTRATO				
ÓTIMO: 90 a 100% BOM: 70 a 89% REGULAR: 50 a 69% SOFRÍVEL: menor que 50%				





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3701-9240 / (35) 3701-9242



APÊNDICE IV DO ANEXO I

MODELOS DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 1

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

QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis- PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700. Alfenas/MG. CEP 37130-000
Fone: (35) 3701-9240 / (35) 3701-9242



ÓTIMO: 90% ou mais

BOM: de 70 a 80%

REGULAR: de 40 a 60%

PÉSSIMO: 30% ou menos

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



AValiação DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 2

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



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

10/11/2023, 15:14

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

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

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

** Indica uma pergunta obrigatória*

1. **Restaurante: ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Varginha

☐ Alfenas - Sede

☐ Alfenas - Santa Clara

☐ Poços de Caldas

2. **Tipo da refeição: ***

Marcar apenas uma oval.

☐ Café da Manhã

☐ Almoço

☐ Jantar

<https://docs.google.com/forms/d/1FBINLMDYxhw72TIROM53rSohDZvcYsoeO2fAWZtE/edit>

1/2

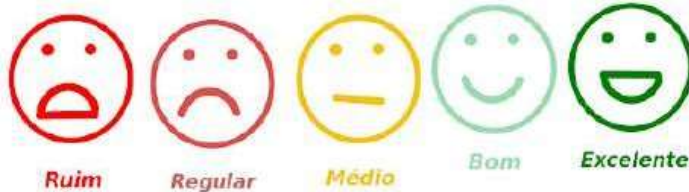
AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU – MODELO 3 – Parte 2

10/11/2023, 15:14

Avaliação da Prestação de Serviço dos Restaurantes Universitários

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

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



Marcar apenas uma oval.

1 2 3 4 5

☐ ☐ ☐ ☐ ☐

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

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

Arquivos enviados:

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

<https://docs.google.com/forms/d/1FBINNLMdYxhwm72TtIROM53rSohDZvcYsoeQ2fAWZtE/edit>

2/2

APÊNDICE V DO ANEXO I**MODELOS DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RU****PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026**

AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO - Serviços Prestados pelo Restaurante Universitário / Lanchonete Universitária - UNIFAL-MG - POÇOS DE CALDAS - Outubro/2024

Prezado(a) usuário(a) do Restaurante Universitário / Lanchonete,

Em relação às suas expectativas com o RU e a Lanchonete de Poços de Caldas, avalie cada item abaixo classificando de 0 a 10, sendo 0 (zero) não atende a nenhuma expectativa e 10 (dez) atende a todas as expectativas.

Agradecemos sua colaboração!

Realização: PRACE e Comissão de Fiscalização – Portaria nº 1732/2024.

* Indica uma pergunta obrigatória

1. Categoria do avaliador:

Marcar apenas uma oval.

☐ Discente ☐

Professor

☐ Técnico-Administrativo em Educação ☐

Colaborador Terceirizado

☐ Comunidade Externa

2. Você é assistido pela Prace com refeição gratuita no RU?

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

3. Como você avalia a **agilidade** no atendimento?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. Como você avalia a **qualidade** do atendimento ao cliente?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. Como você avalia a **higiene ambiental** (chão, balcões, lixos, pias, mesas e cadeiras)?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. Como você avalia a **higiene dos pratos, bandejas e talheres?**

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7. Como você avalia a **qualidade das refeições** (sabor, aparência e higiene)?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8. Como você avalia a **qualidade da opção vegetariana**?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

9. Como você avalia a **quantidade da opção COM carnes**? Observação: o padrão estabelecido em contrato é de 100 gramas por pessoa, sem contar caldos, molhos, gorduras e ossos.

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

10. Como você avalia a **quantidade da opção SEM carnes** (vegetariana)?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

11. Como você avalia a **variedade do cardápio das refeições**?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

12. Como você avalia a **qualidade** das preparações vendidas na lanchonete?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

13. Como você avalia a **quantidade** das preparações vendidas na lanchonete em relação aos preços das mesmas?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

14. Como você avalia a **variedade** de produtos disponíveis para venda na lanchonete?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



15. Como você avalia a **quantidade** de pessoal / equipe disponível para os serviços e atendimento?

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

16. **Em uma avaliação geral**, você está **satisfeito(a)** com os serviços prestados

*

pelo RU / Lanchonete de Poços de Caldas?

Marcar apenas uma oval.

☐

Sim

☐

Não



17. Há **algo a mais** que você deseja relatar em relação aos serviços prestados pelo Restaurante Universitário / Lanchonete da UNIFAL-MG em em Poços de Caldas? Por exemplo, sugestões para que o serviço prestado possa ser melhorado a cada dia, sugestão de cardápio para refeições, itens para venda na lanchonete... Se sim, esse espaço é todo seu!

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários



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



APÊNDICE VI DO ANEXO I



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



RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO



PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Balcão de apoio. Módulo de distribuição para apoio de talheres e bandejas; confeccionado em aço inox, com 3 furos para colocação de talheres, onde encaixam as três cubas pequenas que acompanham o produto; com pés reguláveis Modelo: BTB – 1003. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
2	Balcão de distribuição aquecido. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de banho-maria executado em chapa de aço inoxidável, com sistema de aquecimento através de resistência elétrica tubular de imersão com potência de 3.000W-220V-60Hz, em aço inoxidável e controle de temperatura através de termostato e lâmpada piloto. O banho-maria tem 02 registros tipo fecho rápido para entrada e escoamento de água, e capacidade para receber até 06 GNs 1/1x100mm. Gabinete inferior neutro provido de porta de inspeção para acesso ao registros de entrada e saída de água. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1”, fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável, e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado fixado nos dois lados, e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4”. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham o produto: 06 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: 1500x1200x900mm (CxLxH). Modelo: BDA-06C	1	SORINO X	R\$ 3.940,00	R\$ 3.940,00
3	Balcão de distribuição resfriado. Totalmente fechado, com tampo superior em granito com vão provido de pista fria refrigerada executada em chapa de aço inoxidável rebaixada, própria para receber até 04 GNs 1/1x100mm. A pista fria tem em sua parte inferior serpentina em tubo de cobre eletrolítico isolado termicamente em poliuretano injetado sob pressão. Gabinete inferior neutro provido de cabine com porta veneziana para alojamento do conjunto frigorífico. Dois corre bandeja em tubos de aço inoxidável diâmetro 1”, fixado nas duas laterais sobre mãos francesas em chapa de aço inoxidável e prateleira superior em vidro liso com aparador salivar inclinado, fixado nos dois lados e apoiados sobre montantes tubulares de aço inoxidável diâmetro 1.1/4”. Sistema de refrigeração através de conjunto frigorífico instalado em cabine lateral com janela veneziana, formado por compressor hermético de 1/4HP, 220V, 60hz, com controle de temperatura entre 0° a 7°C através de termostato e lâmpada piloto. Pés com sapatas de nivelamento em polipropileno. Acompanham cada produto: 04 cubas GNs 1/1x100mm. Dimensões: C: 1.500 x L: 1.200 x H: 900mm (CxLxH). Modelo: BDR-04C	2	SORINO X	R\$ 3.717,00	R\$ 7.434,00



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4	Balcões fabricados pela UNIFAL-MG: 2 unidades com tampo de granito e 3 unidades com tampo de MDF.	5	UNIFAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	Cadeira caixa courvin preto, encosto com 2 tubos, espumas injetadas, com aro para apoio de pé com regulagem a gás de altura. Assento giratório com 44 cm de largura e 39 cm de profundidade; encosto com 36,5 cm de largura e 30 cm de altura. Base fixa.	2	-	R\$ 119,00	R\$ 238,00
6	Cadeira em tubo de aço carbono 1" parede 1,5; pintura epóxi pó eletrostático com camada adicional de verniz (incolor) pó, cura 300°; solda mig garantia contra ruptura; ponteira em poliuretano embutidas; assento estofado com tecido sintético, anatômico lavável com diâmetro de 38 cm, encosto em polipropileno curvado com 3 tiras horizontais medindo 15 x 37 cm.	13	CHAIR & TABLE	R\$ 83,00	R\$1.079,00
7	Carro aberto para transporte de bandejas, com 3 prateleiras, varandas contornando as mesmas e estrutura confeccionada em aço, pintura eletrostática a pó, dotada de rodízios de 5", sendo 02 deles com sistema de trava (freio). Dimensões aproximadas de 900x600x900mm (CxLxA).	2	MML	R\$ 799,00	R\$ 1.598,00
8	Carro esqueleto para transporte de GNs. Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304, liga 18:8, com cantoneiras de apoio do mesmo material e com abas iguais para receber 12 GNs/Assadeiras. Deverá ser dotado de 04 rodízios de Ø4", sendo 2 fixos e 2 giratórios com trava. Dimensões aproximadas de 600x1100x1000mm. Modelo: CTB - 012 TC. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 748,00	R\$ 748,00
9	Carro funcional para limpeza, transporte de produtos e descartáveis, com bolsa para coleta de 90 Litros com tampa e conjunto Balde duplo Doblô 30L (removível); 4 organizadores para acessórios e rodízios dos tipos fixos e giratórios. Deverá possibilitar utilizar mop plano e vertical. Procedência Nacional.	1	TOMKI	R\$ 649,00	R\$ 649,00
10	Carro para lavagem de cereais (60 a 80L). Caçamba tipo basculante, chapa de aço inoxidável AISI 304 - 18.8, abertura na parte superior para escoamento de água. Tela perfurada em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, própria para escoamento de água, não permitindo a passagem de grãos. Rodízios revestidos em borracha substituível, tipo giratórios. Mancal e eixo de apoio em aço inoxidável AISI 304 - 18.8, fixados em montagem em aço inoxidável. Modelo: CLC-60	1	COZIL	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00



11	Carro para remolho de talheres. Deverá ser construído em aço inoxidável AISI 304; com 04 rodízios de Ø5', sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos. Deverá ter capacidade aproximada de 45 Litros. MODELO: URT-665. Procedência: Nacional.	1	ALJA	R\$ 479,00	R\$ 479,00
----	--	---	------	------------	------------



12	Carro plataforma em aço inox, 90x60x90cm com rodízios.	2	SOLUTIO N	R\$ 719,00	R\$ 1.438,00
13	Catraca mecânica em aço, com gabinete do tipo pedestal, estrutura com tratamento anti-corrosivo (fosfatizante) e pintura eletrostática a pó; 03 braços em tubo de aço inox polido, com contador mecânico numérico, bidirecional e com trava em uma das direções.	2	DIMEP	R\$ 1.184,00	R\$ 2.368,00
14	Extintor de incêndio, portátil, CO2, com capacidade para 06kg (com carga).	1	-	R\$ 253,45	R\$ 253,45
15	Geladeira - Refrigerador, 01 porta, degelo autolimpante, capacidade de 262 L. Porta-latas na porta do refrigerador, gavetão transparente para frutas e legumes, prateleiras da porta e do refrigerador: removíveis e reguláveis, classificação de consumo (Selo Procel): A, 110 V. Cor: branca. Garantia mínima de 12 meses. Modelo: RDE 30.	1	ELETRO LUX	R\$ 1.490,00	R\$ 1.490,00
16	Leitor de código de barras SlotCode Infraview com as seguintes especificações ou superior: Tipo slot reader; Forma de leitura: passagem; Interface USB; Compatibilidade com códigos de barra 2 de 5 intercalado, 39, 128, EAN-13 e Infra-Red.	1	COMP EX	R\$ 241,60	R\$ 241,60
17	Liquidificador industrial com copo para, no mínimo, 8 litros, totalmente produzido em aço inoxidável. Conjunto de hélice produzido em aço inox. Potência: 0,5 Hp. Frequência: 60 Hz, Tensão: 110 e 220 V. Dimensões: 70x30x25 cm (AxCxP). Consumo: 0,36 kw/h. Peso líquido: 9 kg, Peso bruto: 10,1 kg. Capacidade nominal: 8 litros. Rotação: 3.500 rpm.	1	SIEMSE N	R\$ 570,00	R\$ 570,00
18	Máquina lavadora de louças. Capacidade: 18 pratos ou 09 bandejas ou 25 copos ou 160 talheres por ciclo; ciclo 01 minuto; capacidade para lavar até 60 gavetas por hora; consumo de água 3,8 litros por gaveta; fases: lavagem + enxágüe. Contém: 02 gavetas para pratos ou bandeja até 46 cm; 01 gaveta para louças especiais (xícaras, molheiras, cumbucas); 01 gaveta para talheres com 16 copinhos. Acompanha mesas laterais com dimensões aproximadas de 75 cm de comprimento; instalação em linha; conversível para canto de parede. Acionamento do ciclo pelo fechamento da porta; comando digital com auto-diagnóstico; câmara útil (aproximada) de 395 mm de altura para acomodar bandejas; filtros do tanque de lavagem e protetor da bomba em aço inoxidável; moto-bomba de lavagem de 1,5cv. Braços de lavagem e enxágüe tipo anti-entupimento. Dimensões: 680x710x1420 mm (LxPxA). Modelo: ECOMAX 900	1	HOBART	R\$ 13.999,00	R\$ 13.999,00



19	Mesa 1,20 x 0,80 cm, com tampo em MDF 25 mm revestido em fórmica ou similar nas duas faces; fita em borda na mesma cor; fixação em máquina de colagem de borda a quente; pé central tubular em aço carbono 3"; parede 1,5; haste inferior tubo 20 x 30, parede 1,5, zincada a quente, pintura epóxi eletrostático pó, cura 300°, ponteiros em poliuretano embutidas, reguladores modelo sino 1' ¼ com porca embutidos em poliuretano, que facilita a substituição, fixação do tampo em disco 15 mm recortado a laser com 8 pontos para parafusos autoatarrachantes de 25 mm.	4	CHAIR & TABLE	R\$ 230,00	R\$ 920,00
20	Mesa ZRG-120 conjugada c/ 04 assentos giratórios. Estrutura: em aço tubular 38,1mm diâmetro, parede 1,5mm. Pintura: eletrostática a pó sobre tratamento antiferrugem por fosfatização. Ponteira externa de proteção e sapatas reguláveis. Toda estrutura soldada com solda "MIG". Tampo: MDF 25 mm com revestimento melamínico nas 02 faces e bordas revestidas com perfil de PVC, chassi giratório, modelo TRYP, com retorno automático em tubo de 1". Assento: em MDF com revestimento melamínico e bordas revestidas com resinas poliuretânicas na mesma cor do revestimento. Encosto: em chapa de aço moldada, com 03 tiras, pintura eletrostática a pó.	59	STALL	R\$ 499,00	R\$ 29.441,00
21	Mesa escritório (sala nutricionista)	2	UNIFAL	R\$ 0,00	R\$ 0,00



22	Microcomputador com as seguintes especificações ou superior: processador intel core 2 duo ou equivalente, de 2.4 ghz, com 2 mb de cache l2, barramento de 800mhz, com 2 gb de memória ram ddr2 de 667mhz ou superior - expansível até 4 gb, placa gráfica 3d integrada, com áudio integrado de alta definição, placa de rede on-board com capacidade de 10/100/1000 mbps, disco rígido de 250 gb sata 3.0 gb/s 7200 rpm; com 4 portas usb, sendo no mínimo 2 entradas frontais; gravador de dvd de 16x compatível com dvd+/-rw; com gabinete minitorre com 4 baias de 5" 1/4; com teclado usb padrão abnt2 e mouse óptico usb com scroll; com windows vista business autêntico (original) com direito a upgrade e atualizações; monitor de 17 polegadas widescreen tft-lcd formato	1	TECHCORP	R\$ 1.345,00	R\$ 1.345,00
----	--	---	----------	--------------	--------------



	16:10, contraste mínimo de 800:1, brilho mínimo de 250 cd/m², resolução mínima de 1280 x 800, modos de resolução: vga/svcga/xga /sxga, número de cores: 16,2m, frequência de varredura de no mínimo 36,5-70,6 khz horizontais e 60-75hz verticais, ângulo de visão horizontal/vertical de 160°/160°, tempo de resposta mínimo de 8ms, alimentação : 90 ~ 264 vac (47 ~ 63hz); fonte interna no monitor; sinal de vídeo: digital dvi-d, rgb analógico; interface: 15-pin d-sub; base: móvel (removível e com controle de inclinação). Acompanhando cabos de alimentação, cd/dvd de instalação dos drivers; fonte de alimentação atx 110v/220v.				
23	Paletes em polietileno de alta densidade, vazado com quatro entradas para empilhadeira e carrinho peleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor preta, capacidade para até 2.000 kg, dimensões: 1,20 x 1,00 x 0,15 m.	10	ECO PALLET	R\$ 91,87	R\$ 918,70
24	Termômetro Digital com infravermelho para alimentos, com mira laser e emissão ajustável, para medições profissionais. Com função máxima e mínima, seleção de leitura em °C ou °F; visor de cristal líquido LCD iluminado. Escala de -50°C até +500°C.	1	ICEL/INCOTERM	R\$ 298,97	R\$ 298,97
25	Triturador industrial com suporte, capacidade de 15L. Copo feito em inox. Faca em inox, afiada. Mancal de latão e tampa feita de alumínio repuxado. Rotação: de 3500 a 3800rpm. Corpo basculante. Voltagem: 110 e 220V. Motor: 1,5cv - 60hz.	1	SIEMSEN	R\$ 850,00	R\$ 850,00
VALOR TOTAL				R\$72.498,72	



UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA CESSÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Amolador de facas (chaira), profissional, em aço inox com 12 polegadas, com cabo em plástico branco resistente.	1	MUNDIAL	R\$ 29,99	R\$ 29,99
2	Assadeira Hotel nº 8, em alumínio reforçado, formato retangular, com alças do mesmo material. Dimensões: 8x40x60 cm (AxLxC).	18	VIGOR	R\$ 99,80	R\$ 1.796,40
3	Bandeja para refeição, em aço inox, com 7 divisórias, incluindo apoio para copo e talher. Dimensões aproximadas: 34,5x45cm.	175	IRONTE	R\$ 31,89	R\$ 5.580,75
4	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 45 litros.	9	BOLIVAZOTTI	R\$ 29,88	R\$ 268,92
5	Caixa plástica, não vazada, empilhável, com capacidade para 20 litros.	5	PLEION	R\$ 22,98	R\$ 114,90
6	Caixa plástica/contentores empilháveis, vazados, com capacidade para 50 litros, cor branca.	16	DTR	R\$ 42,99	R\$ 687,84
7	Colher de arroz, em aço inox, pode ser lavada em máquina de lavar louças. Dimensões: 8x4x41cm (LxAxP)	6	BRINOX	R\$ 10,20	R\$ 61,20
8	Colher de chá, em aço inox, medindo aproximadamente 118mm de comprimento e espessura mínima de 1mm, com cabo em aço inox.	462	BRINOX	R\$ 1,10	R\$ 508,20
9	Colher de mesa, em aço inox, medindo aproximadamente 190mm de comprimento e espessura mínima de 1,6mm, com cabo em aço inox.	630	BRINOX	R\$ 2,55	R\$ 1.606,50
10	Colher para sobremesa, em aço inox, medindo aproximadamente 166mm de comprimento e espessura mínima de 1,20mm, com cabo em aço inox.	270	BRINOX	R\$ 2,24	R\$ 604,80
11	Concha funda para sopa ou feijão. Comprimento aproximado de 30 cm.	5	BRINOX	R\$ 10,05	R\$ 50,25
12	Cortador de legumes, desmontável, tamanho grande, com tripé, facas em aço inox, pés e colunas em aço.	1	JS	R\$ 113,90	R\$ 113,90
13	Dispenser para sabonete líquido em plástico	6	-	R\$ 17,00	R\$ 102,00
14	Dispenser para toalha de papel interfolhas com 2 dobras, esmaltado em pintura epóxi. Medidas aproximadas: 30 x 25 cm.	4	-	R\$ 65,00	R\$ 260,00
15	Escumadeira em aço inox para arroz, comprimento mínimo de 30 cm.	4	BRINOX	R\$ 8,95	R\$ 35,80



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



16	Espátula em aço inox, com cabo em polietileno branco, tamanho 12cm.	3	BRINOX	R\$ 14,40	R\$ 43,20
----	---	---	--------	-----------	-----------



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



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
17	Faca corte, profissional, serrilhado, com lâmina em aço inox de 8 polegadas, cabo em altileno branco.	2	TRAMONTINA	R\$ 19,89	R\$ 39,78
18	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 10 polegadas, cabo em altileno branco.	1	BRINOX	R\$ 29,89	R\$ 29,89
19	Faca de corte, profissional, tamanho grande, corte largo, lâmina em aço inox de 12 polegadas, cabo em altileno branco.	1	HERCULES	R\$ 26,00	R\$ 26,00
20	Faca de mesa, em aço inox, medindo 104mm de comprimento da lâmina e 212mm de comprimento total, espessura mínima de 3,0mm, com cabo em aço inox.	364	BRINOX	R\$ 3,49	R\$ 1.270,36
21	Garfo de mesa em aço inoxidável, tipo mesa e sobremesa.	732	TRAMONTINA / BRINOX	R\$ 2,66	R\$ 1.947,12
22	Lixeira em aço inox, com tampa, acionamento por pedal, capacidade para 50 litros.	2	FUNILARTE	R\$ 295,00	R\$ 590,00
23	Lixeira plástica em polipropileno (PP), com armação e pedal de ferro SAE 1020 zincado, acionamento da tampa pelo pedal, cor branca, com alças laterais, formato arredondado e capacidade de 100 litros. Dimensões aproximadas: 72 cm (altura) x 40 cm (base) x 50 cm (tampa). Altura total com o suporte: 83 cm. Cor: Branca.	5	-	R\$ 152,70	R\$ 763,50
24	Pegador universal, em aço inox e comprimento mínimo de 21 cm.	17	SIMONAGGIO	R\$ 7,85	R\$ 133,45
25	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 1,5x30x50cm (ExLxA).	3	PRONYL	R\$ 50,00	R\$ 150,00
26	Placa de corte em plástico inquebrável, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Dimensões: 3x50x100cm (ExLxA).	4	PRONYL	R\$ 199,00	R\$ 796,00
VALOR TOTAL				R\$ 17.610,75	



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



APÊNDICE VII DO ANEXO I



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



DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS



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



PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

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

Alfenas (MG), ____ de _____ de 2025.

EMPRESA:

Nome do Responsável: CPF/RG:

UNIFAL-MG - Cargo/Função: Nome
do Responsável: CPF/RG:

Testemunhas:

Nome: Cargo/Função: CPF/RG:





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



Nome: _____
Cargo/Função: CPF/RG:





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



APÊNDICE VIII DO ANEXO I





DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO - CAFÉ DA MANHÃ

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

(continua...)



DEMONSTRAÇÃO DE CARDÁPIO

ALMOÇO E JANTAR

(continuação)

REFEIÇÃO: ALMOÇO OU JANTAR						
COMPONENTE	DIA DA SEMANA					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO
SALADAS	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface	Alface
	Repolho	Acelga	Couve	Mix de Folhas	Rúcula	Repolho Roxo
	Tomate	Cenoura Ralada	Pepino	Beterraba Ralada	Tomate	Pepino
	Chuchu	Batata Bolinha Temperada	Jardineira de Legumes	Cenoura Cozida	Batata Doce	Maionese
PRATO PRINCIPAL	Almôndegas ao Sugo	Coxa e Sobrecoxas Ensopadas	Iscas de Peixe à Milanesa ou Quibe Assado (Bovino)	Carne de Panela	Pernil Assado ou Ovo Mexido	Filé de Frango Grelhado
PRATO VEGETARIANO	Lasanha de Berinjela com Queijo	Soja ao Shoyu com Legumes	Quibe Assado com Queijo	Omelete de Legumes	Escondidinho de Proteína de Soja	Abobrinha Recheada com Queijo
GUARNIÇÃO	Abóbora Madura	Macarrão ao Sugo	Batata Corada	Moranga Refogada	Jardineira de Legumes	Creme de Milho
ACOMPANHAMENTOS	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido	Arroz Polido
	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral	Arroz Integral
	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
SOBREMESA	Banana	Maçã	Doce de Leite / Mamão	Abacaxi	Salada de Frutas	Laranja



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



APÊNDICE IX DO ANEXO I

COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ



PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

REFEIÇÃO: CAFÉ DA MANHÃ				
COMPONENTES		OPÇÕES	PORÇÃO / USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
BEBIDAS	Opção 1	Café Puro (infusão) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 2	Leite de Vaca Integral Puro	1	300 mL
	Opção 3	Leite de Vaca Integral Sem Lactose Puro	1	300 mL
	Opção 4	Café com Leite sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 5	Leite com Achocolatado	1	300 mL
	Opção 6	Chá de Plantas ou Frutas (infusão) sem Adoçar	1	300 mL
	Opção 7	Bebida Vegetal a Base de Leguminosas, Coco ou Oleaginosas (original ou sabores)	1	300 mL
LANCHES	Opção 1	Pão tipo “Francês”	1	2 unidades de, no mínimo, 50 gramas cada
	Opção 2	Pão tipo “Francês” + Bolachas/Biscoitos/Torradas	1	1 unidade de pão de, no mínimo, 50 gramas + 1 porção (mínimo de 50 gramas)
FRUTA		Fruta <i>in natura</i> em adequado grau de maturação para consumo (nem verde nem passada)	1	80 a 100 gramas
ACESSÓRIOS		Açúcar Cristal ou Refinado	Livre	Consumo
		Achocolatado em Pó	Livre	Consumo
		Adoçante Líquido ou em Pó	Livre	Consumo
		Manteiga de primeira qualidade com sal, sem gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais	Livre	Consumo
		Margarina com sal, sem gorduras “trans”	Livre	Consumo

(continua...)



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



COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CAFÉ DA MANHÃ

(continuação)

OBSERVAÇÕES:



1. Todas as opções de bebidas e lanches deverão ser oferecidas diariamente, tendo o usuário o direito de escolher **UMA** das opções de bebida e **UMA** das opções de lanche, **mais UMA** porção de fruta, além de poder utilizar os acessórios livremente.
2. As opções de bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar açúcar, adoçante ou achocolatado ou combinar as opções de bebidas até o limite de 300 mL no total por pessoa.
3. O leite de vaca integral com ou sem lactose deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido utilização de bebidas lácteas ou leite em pó; o mesmo se aplica para a bebida vegetal.
4. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.
5. O sabor do chá utilizado não poderá ser repetido durante a mesma semana.
6. Em relação aos lanches da opção 2, deverá ser obedecida a seguinte frequência no cardápio: bolacha/biscoito doce três vezes por semana; bolacha/biscoito salgado uma vez por semana; torrada de pão francês uma vez por semana.
7. O tipo de bolacha / biscoito e sabor não poderão ser repetidos em 15 dias.
8. Deverão ser disponibilizadas diariamente as opções de manteiga e margarina para o usuário escolher a opção de sua preferência.
9. A fruta do café da manhã não poderá ser repetida durante a mesma semana.
10. A fruta do café da manhã não poderá ser repetida no almoço e no jantar do mesmo dia.
11. A porção de frutas corresponde ao peso sem casca, em caso de frutas cuja casca não seja comestível.
12. As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.



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



APÊNDICE X DO ANEXO I





COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR			
COMPONENTES	OPÇÕES	PORÇÃO POR USUÁRIO	QUANTIDADE DA PORÇÃO PRONTA
SALADA	Alface	Livre	Consumo
	Vegetal Folhoso Cru	Livre	Consumo
	Legume Cru	Livre	Consumo
	Legume Cozido, Assados ou Refogado	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL	Opção 1: Carne Bovina, Suína, Aves ou Peixe	1	100 gramas
	Opção 2: Preparação à base de ovo ou proteína vegetal	1	100 gramas, no mínimo (porção pronta deverá fornecer, no mínimo, 15 gramas de proteínas)
GUARNIÇÃO	Verduras e legumes em geral, gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	1	100 gramas
ACOMPANHAMENTOS	Arroz polido, longo, fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Arroz Integral, longo, fino, Tipo 1	Livre	Consumo
	Feijão carioquinha, Tipo 1	Livre	Consumo
SOBREMESA	Frutas frescas <i>in natura</i> ou doce	1	80 a 100 gramas
ACESSÓRIOS	Molhos para Salada – 4 tipos	Livre	Consumo
	Azeite de Oliva	Livre	Consumo
	Vinagre	Livre	Consumo
	Farinha de Milho ou Farofa Simples	Livre	Consumo
	Sal	Livre	Consumo
	Guardanapo	Livre	Consumo

(continua...)



COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO E JANTAR

(continuação)

OBSERVAÇÕES:

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



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



uma 2ª opção de prato principal com carne no dia, além da opção sem carnes.

14. A 2ª opção de prato principal com carne que se refere o item anterior, deverá seguir a seguinte frequência: o tipo de carne utilizado na opção (bovina e frango nas suas diversas



formas de preparo) não poderá ser repetido em 15 dias como opção; também podem ser servidas como opção alternativas como hambúrguer bovino ou de frango caseiros, quibes enriquecidos com carnes, preparações a base de ovos (omeletes, ovos mexidos...), linguças de carnes, que também não poderão ser repetidas em 15 dias. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.

- 15.** Em relação à Opção 2 do Prato Principal, não repetir os legumes usados na salada e na guarnição da mesma refeição; também não poderão ser repetidas as preparações do jantar do dia anterior no almoço do dia seguinte, nem preparações semelhantes ou com mesmo legume no almoço e jantar do mesmo dia; os dias com proteína de soja, queijo e ovos devem ser intercalados para evitar monotonia do cardápio.
- 16.** Os legumes e verduras da guarnição não devem ser repetidos durante a semana; as preparações como cremes, massas, tortas e suflês podem ser repetidas, no máximo, a cada quinzena. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.
- 17.** Uma vez por semana (em cada refeição) a guarnição poderá ser macarrão de diversos tipos e molhos, farofa enriquecida com, no mínimo, 3 ingredientes além da farinha e temperos ou polenta ao molho; no entanto, essas preparações devem ser intercaladas semanalmente não se repetindo antes de 15 dias na mesma refeição. Durante a mesma semana, a opção do almoço deverá ser diferente o jantar.
- 18.** Caso a guarnição, feijão ou qualquer outro componente do cardápio venha acompanhado de carnes (bovina ou suína), frango ou peixe, deverá ser oferecida uma opção do componente para vegetarianos.
- 19.** O cardápio da guarnição, prato ovolactovegetariano e o prato principal não podem se repetir (mesma receita e forma de preparo) durante o mês na mesma refeição.
- 20.** Os legumes oferecidos na salada não podem ser os mesmos da guarnição e prato vegetariano no mesmo dia.
- 21.** As frituras devem ser restritas à frequência de uma vez por semana em cada refeição.
- 22.** Diariamente devem ser oferecidas as duas opções de arroz, polido e integral.
- 23.** Uma vez por semana somente, a sobremesa distribuída deverá ser doce, gelatina ou mousse, não sendo oferecida no mesmo dia da semana durante o mês corrente, nem no mesmo dia no almoço e no jantar.
- 24.** No dia que for oferecido doce como sobremesa, deverá ser disponibilizado também algum tipo de fruta, devendo a pessoa escolher entre o doce ou a fruta.
- 25.** Uma vez por semana a sobremesa distribuída poderá ser salada de frutas, devendo haver no mínimo três tipos de frutas na sua composição, sendo a porção mínima de 125 gramas. A mesma não poderá ser adoçada.
- 26.** Não se pode repetir o tipo de fruta servido no mesmo dia entre as refeições, ou seja, a fruta do café da manhã não poderá ser a mesma do almoço e do jantar.
- 27.** A fruta não poderá ser repetida na mesma refeição durante a semana.
- 28.** As frutas deverão ser disponibilizadas já higienizadas, prontas para consumo.
- 29.** Fica facultado à empresa oferecer mais opções de molhos para saladas, além das opções exigidas em contrato.
- 30.** Ao elaborar o cardápio, deve-se atentar para as cores presentes no mesmo, garantindo uma refeição que seja visualmente atrativa, variada e nutritiva.



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





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



APÊNDICE XI DO ANEXO I



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



COMPOSIÇÃO DO PRATO PROTEICO

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026



TIPOS DE PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

TIPO DE PRATO PROTEICO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPITA DO ALIMENTO PRONTO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO
OPÇÃO 1 – PROTEÍNA ANIMAL			
CARNE BOVINA	Coxão mole, lagarto, patinho, alcatra, filé, contra-filé, peito, miolo de alcatra, acém, fraldinha	100 gramas, retirados gorduras e ossos, quando for o caso	2 a 3 vezes por semana
CARNE SUÍNA	Lombo, pernil, costelinha, bisteca	100 gramas, retirados gorduras e ossos, quando for o caso	1 vez por semana
AVES	Peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango	100 gramas, retirados gorduras, ossos e peles, quando for o caso	1 a 2 vezes por semana
PEIXES	Filé sem espinhos, postas	100 gramas, retirados os espinhos e cartilagens quando for o caso	A cada 15 dias
DIVERSOS	Feijoada (carne, paio, linguiça, bacon)	280 gramas, sendo 100 gramas de proteína animal e o restante dos demais ingredientes	Esporadicamente conforme estação do ano mais apropriada
OPÇÃO 2 – OVOLACTOVEGETARIANA			
LEGUMINOSAS	Feijão branco, soja, grão-de-bico, lentilha, fava, tremoço	Variável – Observação 6	A cada 15 dias
PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA	Granulada ou em pedaços, branca ou escura com legumes, stroganoff, panqueca, lasanha, nhoque, hambúrguer	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes na semana
PREPARAÇÕES À BASE DE OVO	Omelete de ricota, queijo ou legumes; ovo puro	Variável – Observação 6	1 a 2 vezes por semana
DIVERSOS COM RECHEIOS PROTEICOS	Trigo para quibe, bolinho de glúten, feijoada vegetariana, torta de legumes, legumes recheados, panquecas recheadas, suflês, lasanhas (tofu, queijo, ricota, cogumelos ou legumes)	Variável – Observação 6	3 vezes por semana no almoço e 2 vezes por semana no jantar

(continua...)



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

TIPOS DE PRATO PROTEICO E FREQUÊNCIA SEMANAL DE UTILIZAÇÃO POR REFEIÇÃO

(continuação)

OBSERVAÇÕES:

1. Não poderá ser oferecido como ingrediente da feijoada: orelha, rabo, pé, focinho e pele de porco.
2. No dia em que for oferecido feijoada como prato principal, deverá haver outra opção de feijão.
3. O tipo de leguminosa utilizada na Opção 2 não poderá ser repetida durante o mês e deverá ser intercalada, sendo servida uma semana no almoço e outra no jantar.
4. Em relação à Opção 2 – Item Diversos: o mesmo tipo de preparação, com o mesmo recheio, NÃO poderá ser repetido durante o mês na mesma refeição. Na mesma semana deverão ser explorados os diferentes tipos de preparações, ou seja, torta, legume recheado, panqueca, suflê, por exemplo.
5. Preparações mistas como quibes, lasanhas, panquecas e outras devem fornecer maior quantidade de proteínas do que de carboidratos na porção.
6. Per capita do alimento pronto na Opção 2 – Ovolactovegetariana: a porção pronta para consumo deverá fornecer, no mínimo, 100 gramas de peso, sendo oferecidas, no mínimo, 15 gramas de proteínas na porção. Como a porção da preparação será variável em função da quantidade mínima de proteína a ser atingida, deve-se informar no cardápio o peso da porção da preparação pronta para consumo, que será divulgada juntamente com o cardápio.



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização
APÊNDICE XII DO ANEXO I

MEDIÇÃO INICIAL PARA COBRANÇA DAS DESPESAS DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

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

Valor do medidor de água: _____

Valor do medidor de energia elétrica: _____

Alfenas (MG), ____ de _____ de 2025.

EMPRESA:

Nome do Responsável: CPF/RG:

UNIFAL-MG - Cargo/Função: Nome do
Responsável: CPF/RG:

Testemunhas:



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis
Relatório de Utilização

Nome: Cargo/Função: CPF/RG:

Nome: Cargo/Função: CPF/RG:



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização
APÊNDICE XIII DO ANEXO I



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização
RELATÓRIO UTILIZAÇÃO – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - ANO 2024

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL:Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
01/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/01/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/01/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/01/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/01/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/01/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/01/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/01/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
05/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/02/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/02/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/02/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/02/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/02/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/02/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/02/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/02/2024 (Segunda-Feira)	0	6	3	9	0	12	79	91	0	8	29	37	0	26 (R\$ 310,00)	111	137
27/02/2024 (Terça-Feira)	0	7	8	15	0	10	47	57	0	1	21	22	0	18 (R\$ 189,00)	76	94
28/02/2024 (Quarta-Feira)	0	3	6	9	0	9	78	87	0	8	13	21	0	20 (R\$ 253,00)	97	117
29/02/2024 (Quinta-Feira)	0	3	5	8	0	11	46	57	0	7	12	19	0	21 (R\$ 267,00)	63	84
01/03/2024 (Sexta-Feira)	0	5	8	13	0	15	37	52	0	3	11	14	0	23 (R\$ 277,00)	56	79
02/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/03/2024 (Segunda-Feira)	0	5	8	13	0	14	37	51	0	4	11	15	0	23 (R\$ 277,00)	56	79
05/03/2024 (Terça-Feira)	0	8	7	15	0	13	57	70	0	1	23	24	0	22 (R\$ 236,00)	87	109
06/03/2024 (Quarta-Feira)	0	5	8	13	0	13	64	77	0	5	14	19	0	23 (R\$ 277,00)	86	109
07/03/2024 (Quinta-Feira)	0	6	11	17	0	13	53	66	0	9	17	26	0	28 (R\$ 338,00)	81	109
08/03/2024 (Sexta-Feira)	0	11	12	23	0	12	28	40	0	0	16	16	0	23 (R\$ 223,00)	56	79
09/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/03/2024 (Segunda-Feira)	0	8	11	19	0	14	48	62	0	1	14	15	0	23 (R\$ 250,00)	73	96
12/03/2024 (Terça-Feira)	0	10	17	27	0	20	59	79	0	2	22	24	0	32 (R\$ 358,00)	98	130
13/03/2024 (Quarta-Feira)	0	13	16	29	0	15	49	64	0	1	12	13	0	29 (R\$ 289,00)	77	106



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
14/03/2024 (Quinta-Feira)	0	7	15	22	0	16	75	91	0	17	21	38	0	40 (R\$ 497,00)	111	151
15/03/2024 (Sexta-Feira)	0	11	18	29	0	13	41	54	0	1	13	14	0	25 (R\$ 251,00)	72	97
16/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/03/2024 (Segunda-Feira)	0	7	15	22	0	16	62	78	0	1	30	31	0	24 (R\$ 273,00)	107	131
19/03/2024 (Terça-Feira)	0	7	19	26	0	18	57	75	0	2	32	34	0	27 (R\$ 315,00)	108	135
20/03/2024 (Quarta-Feira)	0	9	22	31	0	13	46	59	0	15	22	37	0	37 (R\$ 437,00)	90	127
21/03/2024 (Quinta-Feira)	0	12	13	25	0	16	58	74	0	16	15	31	0	44 (R\$ 508,00)	86	130
22/03/2024 (Sexta-Feira)	0	15	22	37	0	18	22	40	0	13	10	23	0	46 (R\$ 509,00)	54	100
23/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/03/2024 (Segunda-Feira)	0	11	12	23	0	15	55	70	0	17	16	33	0	43 (R\$ 503,00)	83	126
26/03/2024 (Terça-Feira)	0	10	11	21	0	16	61	77	0	16	24	40	0	42 (R\$ 498,00)	96	138
27/03/2024 (Quarta-Feira)	0	14	16	30	0	16	47	63	0	14	26	40	0	44 (R\$ 490,00)	89	133
28/03/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/03/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/03/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/03/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/04/2024 (Segunda-Feira)	0	12	14	26	0	16	58	74	0	19	57	76	0	47 (R\$ 550,00)	129	176
02/04/2024 (Terça-Feira)	0	10	22	32	0	16	78	94	0	16	19	35	0	42 (R\$ 498,00)	119	161
03/04/2024 (Quarta-Feira)	0	11	13	24	0	13	52	65	0	17	15	32	0	41 (R\$ 475,00)	80	121
04/04/2024 (Quinta-Feira)	0	12	16	28	0	20	59	79	0	16	17	33	0	48 (R\$ 564,00)	92	140
05/04/2024 (Sexta-Feira)	0	18	21	39	0	17	36	53	0	17	13	30	0	52 (R\$ 566,00)	70	122
06/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/04/2024 (Segunda-Feira)	0	13	16	29	0	18	49	67	0	19	23	42	0	50 (R\$ 583,00)	88	138
09/04/2024 (Terça-Feira)	0	13	20	33	0	18	69	87	0	12	20	32	0	43 (R\$ 485,00)	109	152
10/04/2024 (Quarta-Feira)	0	14	22	36	0	16	56	72	0	22	19	41	0	52 (R\$ 602,00)	97	149
11/04/2024 (Quinta-Feira)	0	14	18	32	0	18	65	83	0	17	23	40	0	49 (R\$ 560,00)	106	155
12/04/2024 (Sexta-Feira)	0	16	20	36	0	18	39	57	0	13	15	28	0	47 (R\$ 514,00)	74	121
13/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/04/2024 (Segunda-Feira)	0	15	21	36	0	20	51	71	0	16	20	36	0	51 (R\$ 579,00)	92	143
16/04/2024 (Terça-Feira)	0	12	19	31	0	21	80	101	0	9	13	22	0	42 (R\$ 480,00)	112	154
17/04/2024 (Quarta-Feira)	0	13	19	32	0	17	54	71	0	19	17	36	0	49 (R\$ 569,00)	90	139
18/04/2024 (Quinta-Feira)	0	15	15	30	0	22	66	88	0	20	21	41	0	57 (R\$ 663,00)	102	159
19/04/2024 (Sexta-Feira)	0	19	21	40	0	19	31	50	0	16	11	27	0	54 (R\$ 585,00)	63	117
20/04/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
21/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/04/2024 (Segunda-Feira)	0	10	22	32	0	16	53	69	0	19	23	42	0	45 (R\$ 540,00)	98	143
23/04/2024 (Terça-Feira)	0	15	24	39	0	23	62	85	0	14	28	42	0	52 (R\$ 593,00)	114	166
24/04/2024 (Quarta-Feira)	0	12	21	33	0	14	54	68	0	18	15	33	0	44 (R\$ 508,00)	90	134
25/04/2024 (Quinta-Feira)	0	14	19	33	0	22	58	80	0	18	11	29	0	54 (R\$ 630,00)	88	142
26/04/2024 (Sexta-Feira)	0	14	6	20	0	17	33	50	0	11	12	23	0	42 (R\$ 462,00)	51	93
27/04/2024 (Sábado)	0	0	27	27	0	0	58	58	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	85	85
28/04/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/04/2024 (Segunda-Feira)	0	14	20	34	0	19	57	76	0	14	22	36	0	47 (R\$ 532,00)	99	146
30/04/2024 (Terça-Feira)	0	14	19	33	0	23	64	87	0	14	14	28	0	51 (R\$ 588,00)	97	148
01/05/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/05/2024 (Quinta-Feira)	0	14	21	35	0	20	51	71	0	16	9	25	0	50 (R\$ 574,00)	81	131
03/05/2024 (Sexta-Feira)	0	14	20	34	0	18	39	57	0	15	16	31	0	47 (R\$ 532,00)	75	122
04/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/05/2024 (Segunda-Feira)	0	13	18	31	0	19	43	62	0	19	14	33	0	51 (R\$ 597,00)	75	126
07/05/2024 (Terça-Feira)	0	9	26	35	0	21	72	93	0	11	30	41	0	41 (R\$ 493,00)	128	169
08/05/2024 (Quarta-Feira)	0	15	20	35	0	18	44	62	0	19	19	38	0	52 (R\$ 593,00)	83	135
09/05/2024 (Quinta-Feira)	0	14	19	33	0	19	64	83	0	13	10	23	0	46 (R\$ 518,00)	93	139
10/05/2024 (Sexta-Feira)	0	16	15	31	0	20	34	54	0	9	13	22	0	45 (R\$ 486,00)	62	107
11/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/05/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/05/2024 (Terça-Feira)	0	9	21	30	0	14	69	83	0	12	12	24	0	35 (R\$ 409,00)	102	137
15/05/2024 (Quarta-Feira)	0	11	24	35	0	17	45	62	0	16	19	35	0	44 (R\$ 517,00)	88	132
16/05/2024 (Quinta-Feira)	0	12	21	33	0	18	44	62	0	19	15	34	0	49 (R\$ 578,00)	80	129
17/05/2024 (Sexta-Feira)	0	11	25	36	0	0	35	35	0	13	8	21	0	24 (R\$ 237,00)	68	92
18/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/05/2024 (Segunda-Feira)	0	7	21	28	0	16	46	62	0	16	23	39	0	39 (R\$ 483,00)	90	129
21/05/2024 (Terça-Feira)	0	10	20	30	0	20	58	78	0	15	17	32	0	45 (R\$ 540,00)	95	140
22/05/2024 (Quarta-Feira)	0	9	14	23	0	15	34	49	0	17	16	33	0	41 (R\$ 493,00)	64	105
23/05/2024 (Quinta-Feira)	0	10	17	27	0	19	56	75	0	17	19	36	0	46 (R\$ 554,00)	92	138
24/05/2024 (Sexta-Feira)	0	14	20	34	0	17	29	46	0	10	14	24	0	41 (R\$ 448,00)	63	104
25/05/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/05/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/05/2024 (Segunda-Feira)	0	0	12	12	0	16	0	16	0	14	0	14	0	30 (R\$ 420,00)	12	42
28/05/2024 (Terça-Feira)	0	12	19	31	0	17	63	80	0	14	15	29	0	43 (R\$ 494,00)	97	140



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
29/05/2024 (Quarta-Feira)	0	11	15	26	0	12	53	65	0	11	16	27	0	34 (R\$ 377,00)	84	118
30/05/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
31/05/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/06/2024 (Segunda-Feira)	0	8	12	20	0	13	34	47	0	16	8	24	0	37 (R\$ 446,00)	54	91
04/06/2024 (Terça-Feira)	0	10	17	27	0	12	48	60	0	9	9	18	0	31 (R\$ 344,00)	74	105
05/06/2024 (Quarta-Feira)	0	13	21	34	0	17	37	54	0	16	16	32	0	46 (R\$ 527,00)	74	120
06/06/2024 (Quinta-Feira)	0	11	15	26	0	19	62	81	0	12	17	29	0	42 (R\$ 489,00)	94	136
07/06/2024 (Sexta-Feira)	0	13	15	28	0	16	28	44	0	14	8	22	0	43 (R\$ 485,00)	51	94
08/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/06/2024 (Segunda-Feira)	0	9	14	23	0	11	32	43	0	11	16	27	0	31 (R\$ 353,00)	62	93
11/06/2024 (Terça-Feira)	0	13	16	29	0	15	16	31	0	9	16	25	0	37 (R\$ 401,00)	48	85
12/06/2024 (Quarta-Feira)	0	11	9	20	0	13	45	58	0	13	8	21	0	37 (R\$ 419,00)	62	99
13/06/2024 (Quinta-Feira)	0	8	0	8	0	13	40	53	0	11	12	23	0	32 (R\$ 376,00)	52	84
14/06/2024 (Sexta-Feira)	0	7	0	7	0	12	39	51	0	9	3	12	0	28 (R\$ 329,00)	42	70
15/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0	0	0	4 (R\$ 56,00)	0	4
16/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/06/2024 (Segunda-Feira)	0	5	0	5	0	13	42	55	0	3	8	11	0	21 (R\$ 249,00)	50	71
18/06/2024 (Terça-Feira)	0	7	0	7	0	12	56	68	0	9	9	18	0	28 (R\$ 329,00)	65	93
19/06/2024 (Quarta-Feira)	0	9	0	9	0	9	35	44	0	10	13	23	0	28 (R\$ 311,00)	48	76
20/06/2024 (Quinta-Feira)	0	13	0	13	0	14	45	59	0	12	4	16	0	39 (R\$ 429,00)	49	88
21/06/2024 (Sexta-Feira)	0	11	0	11	0	14	28	42	0	8	6	14	0	33 (R\$ 363,00)	34	67
22/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/06/2024 (Segunda-Feira)	0	5	9	14	0	4	30	34	0	6	8	14	0	15 (R\$ 165,00)	47	62
25/06/2024 (Terça-Feira)	0	6	0	6	0	8	33	41	0	1	8	9	0	15 (R\$ 156,00)	41	56
26/06/2024 (Quarta-Feira)	0	5	0	5	0	4	29	33	0	1	6	7	0	10 (R\$ 95,00)	35	45
27/06/2024 (Quinta-Feira)	0	3	0	3	0	9	30	39	0	9	2	11	0	21 (R\$ 267,00)	32	53
28/06/2024 (Sexta-Feira)	0	5	0	5	0	8	29	37	0	3	5	8	0	16 (R\$ 179,00)	34	50
29/06/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/06/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/07/2024 (Segunda-Feira)	0	2	3	5	0	4	22	26	0	1	3	4	0	7 (R\$ 80,00)	28	35
02/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	4	4	0	2	23	25	0	2	4	6	0	4 (R\$ 56,00)	31	35
03/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	1	1	0	2	31	33	0	5	3	8	0	7 (R\$ 98,00)	35	42
04/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	6	30	36	0	4	2	6	0	10 (R\$ 140,00)	32	42
05/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	2	2	0	0	26	26	0	1	1	2	0	1 (R\$ 14,00)	29	30



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
06/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	3	22	25	0	0	1	1	0	3 (R\$ 42,00)	23	26
09/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	2	18	20	0	1	3	4	0	3 (R\$ 42,00)	21	24
10/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	2	25	27	0	0	0	0	0	2 (R\$ 28,00)	25	27
11/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	3	26	29	0	1	0	1	0	4 (R\$ 56,00)	26	30
12/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	2	18	20	0	1	0	1	0	3 (R\$ 42,00)	18	21
13/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	3	13	16	0	3	0	3	0	6 (R\$ 84,00)	13	19
16/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	2	18	20	0	2	0	2	0	4 (R\$ 56,00)	18	22
17/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	1	35	36	0	0	0	0	0	1 (R\$ 14,00)	35	36
18/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	2	40	42	0	1	0	1	0	3 (R\$ 42,00)	40	43
19/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	1	22	23	0	0	0	0	0	1 (R\$ 14,00)	22	23
20/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	2	15	17	0	1	0	1	0	3 (R\$ 42,00)	15	18
23/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	2	9	11	0	0	0	0	0	2 (R\$ 28,00)	9	11
24/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	2	25	27	0	0	0	0	0	2 (R\$ 28,00)	25	27
25/07/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	2	14	16	0	1	0	1	0	3 (R\$ 42,00)	14	17
26/07/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	1	23	24	0	1	0	1	0	2 (R\$ 28,00)	23	25
27/07/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/07/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	9	9
29/07/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	1	17	18	0	1	0	1	0	2 (R\$ 28,00)	17	19
30/07/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	3	15	18	0	1	0	1	0	4 (R\$ 56,00)	15	19
31/07/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/08/2024 (Quinta-Feira)	0	4	7	11	0	9	39	48	0	15	16	31	0	28 (R\$ 356,00)	62	90
02/08/2024 (Sexta-Feira)	0	4	3	7	0	5	36	41	0	9	11	20	0	18 (R\$ 216,00)	50	68
03/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/08/2024 (Segunda-Feira)	0	4	10	14	0	14	61	75	0	18	40	58	0	36 (R\$ 468,00)	111	147
06/08/2024 (Terça-Feira)	0	5	11	16	0	13	44	57	0	12	31	43	0	30 (R\$ 375,00)	86	116
07/08/2024 (Quarta-Feira)	0	4	13	17	0	16	53	69	0	21	48	69	0	41 (R\$ 538,00)	114	155
08/08/2024 (Quinta-Feira)	0	4	5	9	0	17	43	60	0	15	15	30	0	36 (R\$ 468,00)	63	99
09/08/2024 (Sexta-Feira)	0	0	10	10	0	9	26	35	0	11	12	23	0	20 (R\$ 280,00)	48	68
10/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/08/2024 (Segunda-Feira)	0	9	13	22	0	13	45	58	0	22	17	39	0	44 (R\$ 535,00)	75	119



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG															
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos															
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024															
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios		
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral
13/08/2024 (Terça-Feira)	0	6	9	15	0	14	58	72	0	20	26	46	0	40 (R\$ 506,00)	93
14/08/2024 (Quarta-Feira)	0	6	11	17	0	14	58	72	0	27	32	59	0	47 (R\$ 604,00)	101
15/08/2024 (Quinta-Feira)	0	6	10	16	0	16	51	67	0	19	39	58	0	41 (R\$ 520,00)	100
16/08/2024 (Sexta-Feira)	0	5	17	22	0	10	43	53	0	9	16	25	0	24 (R\$ 291,00)	76
17/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
18/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
19/08/2024 (Segunda-Feira)	0	6	15	21	0	12	37	49	0	19	26	45	0	37 (R\$ 464,00)	78
20/08/2024 (Terça-Feira)	0	8	16	24	0	11	36	47	0	13	18	31	0	32 (R\$ 376,00)	70
21/08/2024 (Quarta-Feira)	0	5	9	14	0	10	36	46	0	21	34	55	0	36 (R\$ 459,00)	79
22/08/2024 (Quinta-Feira)	0	4	15	19	0	15	69	84	0	18	38	56	0	37 (R\$ 482,00)	122
23/08/2024 (Sexta-Feira)	0	3	11	14	0	7	32	39	0	0	12	12	0	10 (R\$ 113,00)	55
24/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
25/08/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
26/08/2024 (Segunda-Feira)	0	6	13	19	0	11	47	58	0	19	29	48	0	36 (R\$ 450,00)	89
27/08/2024 (Terça-Feira)	0	9	16	25	0	9	43	52	0	17	28	45	0	35 (R\$ 409,00)	87
28/08/2024 (Quarta-Feira)	0	4	11	15	0	8	30	38	0	19	24	43	0	31 (R\$ 398,00)	65
29/08/2024 (Quinta-Feira)	0	3	22	25	0	13	67	80	0	17	26	43	0	33 (R\$ 435,00)	115
30/08/2024 (Sexta-Feira)	0	4	13	17	0	6	32	38	0	8	7	15	0	18 (R\$ 216,00)	52
31/08/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
01/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
02/09/2024 (Segunda-Feira)	0	6	21	27	0	16	52	68	0	19	28	47	0	41 (R\$ 520,00)	101
03/09/2024 (Terça-Feira)	0	10	9	19	0	17	57	74	0	0	20	20	0	27 (R\$ 288,00)	86
04/09/2024 (Quarta-Feira)	0	0	16	16	0	0	34	34	0	0	29	29	0	0 (R\$ 0,00)	79
05/09/2024 (Quinta-Feira)	0	9	10	19	0	17	53	70	0	11	29	40	0	37 (R\$ 437,00)	92
06/09/2024 (Sexta-Feira)	0	5	9	14	0	7	27	34	0	0	8	8	0	12 (R\$ 123,00)	44
07/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
08/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
09/09/2024 (Segunda-Feira)	0	6	16	22	0	7	41	48	0	17	24	41	0	30 (R\$ 366,00)	81
10/09/2024 (Terça-Feira)	0	6	16	22	0	9	53	62	0	14	13	27	0	29 (R\$ 352,00)	82
11/09/2024 (Quarta-Feira)	0	6	7	13	0	13	43	56	0	18	15	33	0	37 (R\$ 464,00)	65
12/09/2024 (Quinta-Feira)	0	6	7	13	0	16	70	86	0	10	42	52	0	32 (R\$ 394,00)	119
13/09/2024 (Sexta-Feira)	0	5	11	16	0	8	25	33	0	0	9	9	0	13 (R\$ 137,00)	45
14/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
15/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0
16/09/2024 (Segunda-Feira)	0	6	12	18	0	12	36	48	0	18	20	38	0	36 (R\$ 450,00)	68
17/09/2024 (Terça-Feira)	0	8	13	21	0	13	43	56	0	14	18	32	0	35 (R\$ 418,00)	74
18/09/2024 (Quarta-Feira)	0	5	11	16	0	10	43	53	0	13	26	39	0	28 (R\$ 347,00)	80
19/09/2024 (Quinta-Feira)	0	5	8	13	0	14	60	74	0	18	29	47	0	37 (R\$ 473,00)	97



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
20/09/2024 (Sexta-Feira)	0	4	19	23	0	8	35	43	0	10	12	22	0	22 (R\$ 272,00)	66	88
21/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/09/2024 (Segunda-Feira)	0	9	14	23	0	12	35	47	0	19	25	44	0	40 (R\$ 479,00)	74	114
24/09/2024 (Terça-Feira)	0	8	11	19	0	16	31	47	0	14	30	44	0	38 (R\$ 460,00)	72	110
25/09/2024 (Quarta-Feira)	0	8	15	23	0	12	45	57	0	11	28	39	0	31 (R\$ 362,00)	88	119
26/09/2024 (Quinta-Feira)	0	7	13	20	0	17	58	75	0	15	26	41	0	39 (R\$ 483,00)	97	136
27/09/2024 (Sexta-Feira)	0	6	18	24	0	8	40	48	0	12	5	17	0	26 (R\$ 310,00)	63	89
28/09/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/09/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/09/2024 (Segunda-Feira)	0	6	6	12	0	15	33	48	0	0	16	16	0	21 (R\$ 240,00)	55	76
01/10/2024 (Terça-Feira)	0	11	22	33	0	13	42	55	0	13	19	32	0	37 (R\$ 419,00)	83	120
02/10/2024 (Quarta-Feira)	0	6	14	20	0	13	42	55	0	0	25	25	0	19 (R\$ 212,00)	81	100
03/10/2024 (Quinta-Feira)	0	7	14	21	0	15	58	73	0	14	34	48	0	36 (R\$ 441,00)	106	142
04/10/2024 (Sexta-Feira)	0	5	9	14	0	9	40	49	0	14	11	25	0	28 (R\$ 347,00)	60	88
05/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/10/2024 (Segunda-Feira)	0	6	9	15	0	12	43	55	0	12	28	40	0	30 (R\$ 366,00)	80	110
08/10/2024 (Terça-Feira)	0	11	12	23	0	16	77	93	0	13	18	31	0	40 (R\$ 461,00)	107	147
09/10/2024 (Quarta-Feira)	0	7	10	17	0	10	34	44	0	19	20	39	0	36 (R\$ 441,00)	64	100
10/10/2024 (Quinta-Feira)	0	5	12	17	0	13	41	54	0	0	22	22	0	18 (R\$ 207,00)	75	93
11/10/2024 (Sexta-Feira)	0	8	16	24	0	11	29	40	0	7	6	13	0	26 (R\$ 292,00)	51	77
12/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/10/2024 (Segunda-Feira)	0	8	13	21	0	8	41	49	0	18	21	39	0	34 (R\$ 404,00)	75	109
15/10/2024 (Terça-Feira)	0	9	17	26	0	10	42	52	0	17	24	41	0	36 (R\$ 423,00)	83	119
16/10/2024 (Quarta-Feira)	0	5	12	17	0	13	36	49	0	16	19	35	0	34 (R\$ 431,00)	67	101
17/10/2024 (Quinta-Feira)	0	4	6	10	0	9	32	41	0	16	22	38	0	29 (R\$ 370,00)	60	89
18/10/2024 (Sexta-Feira)	0	7	17	24	0	8	37	45	0	10	9	19	0	25 (R\$ 287,00)	63	88
19/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/10/2024 (Segunda-Feira)	0	6	11	17	0	12	0	12	0	16	27	43	0	34 (R\$ 422,00)	38	72
22/10/2024 (Terça-Feira)	0	9	14	23	0	7	34	41	0	14	15	29	0	30 (R\$ 339,00)	63	93
23/10/2024 (Quarta-Feira)	0	4	14	18	0	10	49	59	0	17	25	42	0	31 (R\$ 398,00)	88	119
24/10/2024 (Quinta-Feira)	0	4	8	12	0	12	48	60	0	17	36	53	0	33 (R\$ 426,00)	92	125
25/10/2024 (Sexta-Feira)	0	2	8	10	0	7	32	39	0	13	8	21	0	22 (R\$ 290,00)	48	70
26/10/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/10/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
28/10/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/10/2024 (Terça-Feira)	0	6	6	12	0	9	33	42	0	17	13	30	0	32 (R\$ 394,00)	52	84
30/10/2024 (Quarta-Feira)	0	4	11	15	0	12	37	49	0	16	18	34	0	32 (R\$ 412,00)	66	98
31/10/2024 (Quinta-Feira)	0	4	15	19	0	11	60	71	0	14	14	28	0	29 (R\$ 370,00)	89	118
01/11/2024 (Sexta-Feira)	0	3	10	13	0	6	34	40	0	6	5	11	0	15 (R\$ 183,00)	49	64
02/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/11/2024 (Segunda-Feira)	0	5	13	18	0	7	43	50	0	15	21	36	0	27 (R\$ 333,00)	77	104
05/11/2024 (Terça-Feira)	0	9	14	23	0	11	36	47	0	8	26	34	0	28 (R\$ 311,00)	76	104
06/11/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/11/2024 (Quinta-Feira)	0	3	8	11	0	8	37	45	0	17	23	40	0	28 (R\$ 365,00)	68	96
08/11/2024 (Sexta-Feira)	0	5	12	17	0	8	18	26	0	8	10	18	0	21 (R\$ 249,00)	40	61
09/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/11/2024 (Segunda-Feira)	0	6	7	13	0	13	42	55	0	17	16	33	0	36 (R\$ 450,00)	65	101
12/11/2024 (Terça-Feira)	0	7	8	15	0	10	29	39	0	14	18	32	0	31 (R\$ 371,00)	55	86
13/11/2024 (Quarta-Feira)	0	4	8	12	0	10	36	46	0	20	15	35	0	34 (R\$ 440,00)	59	93
14/11/2024 (Quinta-Feira)	0	5	9	14	0	8	34	42	0	8	12	20	0	21 (R\$ 249,00)	55	76
15/11/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/11/2024 (Segunda-Feira)	0	7	3	10	0	11	34	45	0	8	0	8	0	26 (R\$ 301,00)	37	63
19/11/2024 (Terça-Feira)	0	4	3	7	0	10	27	37	0	10	9	19	0	24 (R\$ 300,00)	39	63
20/11/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/11/2024 (Quinta-Feira)	0	0	4	4	0	0	28	28	0	0	9	9	0	0 (R\$ 0,00)	41	41
22/11/2024 (Sexta-Feira)	0	3	3	6	0	4	18	22	0	7	6	13	0	14 (R\$ 169,00)	27	41
23/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/11/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/11/2024 (Segunda-Feira)	0	5	3	8	0	5	28	33	0	8	11	19	0	18 (R\$ 207,00)	42	60
26/11/2024 (Terça-Feira)	0	2	2	4	0	5	15	20	0	5	4	9	0	12 (R\$ 150,00)	21	33
27/11/2024 (Quarta-Feira)	0	4	8	12	0	9	31	40	0	7	4	11	0	20 (R\$ 244,00)	43	63
28/11/2024 (Quinta-Feira)	0	2	4	6	0	7	18	25	0	6	6	12	0	15 (R\$ 192,00)	28	43
29/11/2024 (Sexta-Feira)	0	1	1	2	0	2	16	18	0	1	5	6	0	4 (R\$ 47,00)	22	26
30/11/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
01/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/12/2024 (Segunda-Feira)	0	3	4	7	0	5	15	20	0	2	1	3	0	10 (R\$ 113,00)	20	30
03/12/2024 (Terça-Feira)	0	2	6	8	0	5	29	34	0	4	3	7	0	11 (R\$ 136,00)	38	49
04/12/2024 (Quarta-Feira)	0	3	6	9	0	5	25	30	0	5	4	9	0	13 (R\$ 155,00)	35	48



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2024 a 27/12/2024																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
05/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	3	3	0	5	25	30	0	1	3	4	0	6 (R\$ 84,00)	31	37
06/12/2024 (Sexta-Feira)	0	2	3	5	0	3	16	19	0	1	0	1	0	6 (R\$ 66,00)	19	25
07/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/12/2024 (Segunda-Feira)	0	1	3	4	0	3	17	20	0	0	2	2	0	4 (R\$ 47,00)	22	26
10/12/2024 (Terça-Feira)	0	2	2	4	0	4	10	14	0	0	1	1	0	6 (R\$ 66,00)	13	19
11/12/2024 (Quarta-Feira)	0	0	4	4	0	0	11	11	0	0	1	1	0	0 (R\$ 0,00)	16	16
12/12/2024 (Quinta-Feira)	0	1	3	4	0	2	22	24	0	0	3	3	0	3 (R\$ 33,00)	28	31
13/12/2024 (Sexta-Feira)	0	0	1	1	0	2	20	22	0	0	1	1	0	2 (R\$ 28,00)	22	24
14/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	2	2	0	2	13	15	0	1	0	1	0	3 (R\$ 42,00)	15	18
17/12/2024 (Terça-Feira)	0	1	0	1	0	3	11	14	0	1	0	1	0	5 (R\$ 61,00)	11	16
18/12/2024 (Quarta-Feira)	0	0	2	2	0	1	16	17	0	0	0	0	0	1 (R\$ 14,00)	18	19
19/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	2 (R\$ 28,00)	0	2
20/12/2024 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1 (R\$ 14,00)	0	1
21/12/2024 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/12/2024 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/12/2024 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/12/2024 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/12/2024 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/12/2024 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
TOTAL GERAL	0	1346	2175	3521	0	2251	8142	10393	0	2058	2986	5044	0	5655 (R\$ 67.056,00)	13303	18958

Média por dias da Semana																
Dia da Semana	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	TOTAL
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
Segunda-Feira	0	6.89	11.32	18.22	0	11.1	37.27	48.37	0	11.15	16.54	27.68	0	28.46	64.02	92.49
Terça-Feira	0	8.08	12.72	20.79	0	11.93	43.77	55.7	0	9.36	16.02	25.38	0	28.4	70.95	99.35
Quarta-Feira	0	7.03	11.92	18.94	0	10.36	40.95	51.31	0	13.06	18.17	31.23	0	28.56	68.26	96.82
Quinta-Feira	0	6.97	10.78	17.75	0	12.39	46.22	58.61	0	11.68	16.78	28.45	0	29.9	72.05	101.95
Sexta-Feira	0	7.56	11.56	19.11	0	9.18	29.33	38.5	0	7.47	8.63	16.11	0	23.08	47.93	71
Sábado	0	0	27	27	0	2	29	31	0	0	0	0	0	2	42.5	44.5
Domingo	0	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	0	9	9



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização
APÊNDICE XIV DO ANEXO I



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização
RELATÓRIO UTILIZAÇÃO – RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - ANO 2025 (JAN A AGO)



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL:Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
01/01/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/01/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/01/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/01/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/01/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/01/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	4	4
07/01/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	3	3
08/01/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	2	6	8	0	1	0	1	0	3 (R\$ 42,00)	6	9
09/01/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	1	5	6	0	1	0	1	0	2 (R\$ 28,00)	5	7
10/01/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/01/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/01/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	3	18	21	0	2	0	2	0	5 (R\$ 70,00)	18	23
13/01/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	6	6
14/01/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	1	0	1	0	4 (R\$ 58,84)	0	4
15/01/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4 (R\$ 58,84)	0	4
16/01/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/01/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/01/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/01/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	5	6	11	0	3	0	3	0	8 (R\$ 117,68)	6	14
20/01/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
21/01/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/01/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/01/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
24/01/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
25/01/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
26/01/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
27/01/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
28/01/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/01/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
30/01/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

31/01/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------	---	---



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL:Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
01/02/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/02/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/02/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
04/02/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
05/02/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
06/02/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
07/02/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
08/02/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/02/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
10/02/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
11/02/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
12/02/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/02/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/02/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
15/02/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/02/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
17/02/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
18/02/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
19/02/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
20/02/2025 (Quinta-Feira)	0	2	3	5	0	15	63	78	0	17	15	32	0	34 (R\$ 481,22)	81	115
21/02/2025 (Sexta-Feira)	0	2	5	7	0	10	19	29	0	11	8	19	0	23 (R\$ 319,41)	32	55
22/02/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/02/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	4	8	12	0	25	82	107	0	28	23	51	0	57 (R\$ 800,63)	113	170
24/02/2025 (Segunda-Feira)	0	4	12	16	0	13	51	64	0	20	20	40	0	37 (R\$ 550,00)	83	120
25/02/2025 (Terça-Feira)	0	3	7	10	0	18	50	68	0	25	25	50	0	46 (R\$ 704,50)	82	128
26/02/2025 (Quarta-Feira)	0	3	6	9	0	8	24	32	0	15	17	32	0	26 (R\$ 384,50)	47	73
27/02/2025 (Quinta-Feira)	0	6	7	13	0	15	23	38	0	18	30	48	0	39 (R\$ 561,00)	60	99
28/02/2025 (Sexta-Feira)	0	5	10	15	0	11	16	27	0	11	13	24	0	27 (R\$ 379,50)	39	66
01/03/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
02/03/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	21	42	63	0	65	164	229	0	89	105	194	0	175 (R\$ 2.579,50)	311	486
03/03/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

04/03/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	22	22	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	22	22
05/03/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
06/03/2025 (Quinta-Feira)	0	4	10	14	0	11	30	41	0	15	22	37	0	30 (R\$ 438,00)	62	92
07/03/2025 (Sexta-Feira)	0	4	7	11	0	10	35	45	0	9	7	16	0	23 (R\$ 326,00)	49	72
08/03/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
09/03/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	8	17	25	0	21	87	108	0	24	29	53	0	53 (R\$ 764,00)	133	186
10/03/2025 (Segunda-Feira)	0	4	13	17	0	12	27	39	0	20	33	53	0	36 (R\$ 534,00)	73	109
11/03/2025 (Terça-Feira)	0	5	18	23	0	16	49	65	0	22	32	54	0	43 (R\$ 635,50)	99	142
12/03/2025 (Quarta-Feira)	0	5	10	15	0	13	18	31	0	18	24	42	0	36 (R\$ 523,50)	52	88
13/03/2025 (Quinta-Feira)	0	5	12	17	0	17	37	54	0	18	21	39	0	40 (R\$ 587,50)	70	110
14/03/2025 (Sexta-Feira)	0	4	8	12	0	11	42	53	0	11	7	18	0	26 (R\$ 374,00)	57	83
15/03/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
16/03/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	23	61	84	0	69	173	242	0	89	117	206	0	181 (R\$ 2.654,50)	351	532
17/03/2025 (Segunda-Feira)	0	4	14	18	0	10	30	40	0	19	20	39	0	33 (R\$ 486,00)	64	97
18/03/2025 (Terça-Feira)	0	6	18	24	0	16	48	64	0	20	25	45	0	42 (R\$ 609,00)	91	133
19/03/2025 (Quarta-Feira)	0	7	14	21	0	11	22	33	0	21	32	53	0	39 (R\$ 550,50)	68	107
20/03/2025 (Quinta-Feira)	0	7	12	19	0	19	46	65	0	20	19	39	0	46 (R\$ 662,50)	77	123
21/03/2025 (Sexta-Feira)	0	6	6	12	0	11	37	48	0	12	3	15	0	29 (R\$ 401,00)	46	75
22/03/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
23/03/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	30	64	94	0	67	183	250	0	92	99	191	0	189 (R\$ 2.709,00)	346	535
24/03/2025 (Segunda-Feira)	0	8	12	20	0	13	19	32	0	20	16	36	0	41 (R\$ 572,00)	47	88
25/03/2025 (Terça-Feira)	0	7	11	18	0	20	37	57	0	18	25	43	0	45 (R\$ 646,50)	73	118
26/03/2025 (Quarta-Feira)	0	9	6	15	0	15	35	50	0	20	23	43	0	44 (R\$ 609,50)	64	108
27/03/2025 (Quinta-Feira)	0	8	9	17	0	18	45	63	0	19	15	34	0	45 (R\$ 636,00)	69	114
28/03/2025 (Sexta-Feira)	0	5	7	12	0	11	19	30	0	12	5	17	0	28 (R\$ 395,50)	31	59
29/03/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	3	0	3	0	7 (R\$ 112,00)	0	7
30/03/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	1	0	1	0	3 (R\$ 48,00)	0	3
SUB-TOTAL SEMANAL	0	37	45	82	0	83	155	238	0	93	84	177	0	213 (R\$ 3.019,50)	284	497
31/03/2025 (Segunda-Feira)	0	6	14	20	0	11	33	44	0	21	22	43	0	38 (R\$ 545,00)	69	107
01/04/2025 (Terça-Feira)	0	10	3	13	0	18	33	51	0	18	23	41	0	46 (R\$ 631,00)	59	105
02/04/2025 (Quarta-Feira)	0	10	11	21	0	16	20	36	0	16	18	34	0	42 (R\$ 567,00)	49	91
03/04/2025 (Quinta-Feira)	0	12	11	23	0	15	44	59	0	19	18	37	0	46 (R\$ 610,00)	73	119
04/04/2025 (Sexta-Feira)	0	9	10	19	0	15	22	37	0	17	6	23	0	41 (R\$ 561,50)	38	79
05/04/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	8	0	8	0	6	0	6	0	14 (R\$ 224,00)	0	14
06/04/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	3	0	3	0	7 (R\$ 112,00)	0	7



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

SUB-TOTAL SEMANAL	0	47	49	96	0	87	152	239	0	100	87	187	0	234 (R\$ 3.250,50)	288	522
07/04/2025 (Segunda-Feira)	0	5	4	9	0	12	30	42	0	20	20	40	0	37 (R\$ 539,50)	54	91



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
08/04/2025 (Terça-Feira)	0	6	8	14	0	17	49	66	0	18	26	44	0	41 (R\$ 593,00)	83	124
09/04/2025 (Quarta-Feira)	0	9	12	21	0	14	24	38	0	20	30	50	0	43 (R\$ 593,50)	66	109
10/04/2025 (Quinta-Feira)	0	8	9	17	0	15	37	52	0	18	22	40	0	41 (R\$ 572,00)	68	109
11/04/2025 (Sexta-Feira)	0	7	8	15	0	15	36	51	0	12	9	21	0	34 (R\$ 470,50)	53	87
12/04/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	7	0	7	0	7	0	7	0	14 (R\$ 224,00)	0	14
13/04/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	6	0	6	0	3	0	3	0	9 (R\$ 144,00)	0	9
SUB-TOTAL SEMANAL	0	35	41	76	0	86	176	262	0	98	107	205	0	219 (R\$ 3.136,50)	324	543
14/04/2025 (Segunda-Feira)	0	9	11	20	0	12	25	37	0	18	12	30	0	39 (R\$ 529,50)	48	87
15/04/2025 (Terça-Feira)	0	8	13	21	0	15	36	51	0	19	31	50	0	42 (R\$ 588,00)	80	122
16/04/2025 (Quarta-Feira)	0	8	16	24	0	17	39	56	0	23	13	36	0	48 (R\$ 684,00)	68	116
17/04/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	10	0	10	0	8	0	8	0	18 (R\$ 288,00)	0	18
18/04/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	6	0	6	0	4	0	4	0	10 (R\$ 160,00)	0	10
19/04/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	2 (R\$ 32,00)	0	2
20/04/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	25	40	65	0	62	100	162	0	72	56	128	0	159 (R\$ 2.281,50)	196	355
21/04/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
22/04/2025 (Terça-Feira)	0	6	5	11	0	15	22	37	0	18	10	28	0	39 (R\$ 561,00)	37	76
23/04/2025 (Quarta-Feira)	0	8	4	12	0	15	27	42	0	20	14	34	0	43 (R\$ 604,00)	45	88
24/04/2025 (Quinta-Feira)	0	10	9	19	0	18	34	52	0	21	19	40	0	49 (R\$ 679,00)	62	111
25/04/2025 (Sexta-Feira)	0	6	11	17	0	13	24	37	0	12	8	20	0	31 (R\$ 433,00)	43	74
26/04/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	9	0	9	0	5	0	5	0	14 (R\$ 224,00)	0	14
27/04/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	3	0	3	0	7 (R\$ 112,00)	0	7
SUB-TOTAL SEMANAL	0	30	29	59	0	74	107	181	0	79	51	130	0	183 (R\$ 2.613,00)	187	370
28/04/2025 (Segunda-Feira)	0	4	7	11	0	9	30	39	0	20	18	38	0	33 (R\$ 486,00)	55	88
29/04/2025 (Terça-Feira)	0	10	9	19	0	15	41	56	0	17	19	36	0	42 (R\$ 567,00)	69	111
30/04/2025 (Quarta-Feira)	0	9	8	17	0	13	17	30	0	20	17	37	0	42 (R\$ 577,50)	42	84
01/05/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	8	0	8	0	8	0	8	0	16 (R\$ 256,00)	0	16
02/05/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	6	0	6	0	4	0	4	0	10 (R\$ 160,00)	0	10
03/05/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	3 (R\$ 48,00)	0	3
04/05/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	23	24	47	0	54	88	142	0	69	54	123	0	146 (R\$ 2.094,50)	166	312
05/05/2025 (Segunda-Feira)	0	6	16	22	0	9	20	29	0	19	15	34	0	34 (R\$ 481,00)	51	85
06/05/2025 (Terça-Feira)	0	6	8	14	0	9	31	40	0	15	24	39	0	30 (R\$ 417,00)	63	93
07/05/2025 (Quarta-Feira)	0	10	10	20	0	13	15	28	0	12	19	31	0	35 (R\$ 455,00)	44	79
08/05/2025 (Quinta-Feira)	0	5	4	9	0	17	33	50	0	19	21	40	0	41 (R\$ 603,50)	58	99
09/05/2025 (Sexta-Feira)	0	4	3	7	0	12	28	40	0	12	10	22	0	28 (R\$ 406,00)	41	69



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

10/05/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	9	0	9	0	7	0	7	0	16 (R\$ 256,00)	0	16
11/05/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	2	0	2	0	6 (R\$ 96,00)	0	6



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
SUB-TOTAL SEMANAL	0	31	41	72	0	73	127	200	0	86	89	175	0	190 (R\$ 2.714,50)	257	447
12/05/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
13/05/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
14/05/2025 (Quarta-Feira)	0	5	14	19	0	7	29	36	0	14	15	29	0	26 (R\$ 363,50)	58	84
15/05/2025 (Quinta-Feira)	0	9	3	12	0	18	34	52	0	18	21	39	0	45 (R\$ 625,50)	58	103
16/05/2025 (Sexta-Feira)	0	7	7	14	0	15	28	43	0	8	12	20	0	30 (R\$ 406,50)	47	77
17/05/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	3	0	3	0	7 (R\$ 112,00)	0	7
18/05/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	6 (R\$ 96,00)	0	6
SUB-TOTAL SEMANAL	0	21	24	45	0	47	91	138	0	46	48	94	0	114 (R\$ 1.603,50)	163	277
19/05/2025 (Segunda-Feira)	0	8	10	18	0	16	36	52	0	19	21	40	0	43 (R\$ 604,00)	67	110
20/05/2025 (Terça-Feira)	0	9	13	22	0	22	38	60	0	20	14	34	0	51 (R\$ 721,50)	65	116
21/05/2025 (Quarta-Feira)	0	10	5	15	0	19	27	46	0	5	32	37	0	34 (R\$ 439,00)	64	98
22/05/2025 (Quinta-Feira)	0	5	6	11	0	23	43	66	0	21	19	40	0	49 (R\$ 731,50)	68	117
23/05/2025 (Sexta-Feira)	0	6	9	15	0	16	22	38	0	14	6	20	0	36 (R\$ 513,00)	37	73
24/05/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	9	0	9	0	7	0	7	0	16 (R\$ 256,00)	0	16
25/05/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	7	0	7	0	4	0	4	0	11 (R\$ 176,00)	0	11
SUB-TOTAL SEMANAL	0	38	43	81	0	112	166	278	0	90	92	182	0	240 (R\$ 3.441,00)	301	541
26/05/2025 (Segunda-Feira)	0	5	7	12	0	14	33	47	0	18	12	30	0	37 (R\$ 539,50)	52	89
27/05/2025 (Terça-Feira)	0	6	4	10	0	22	38	60	0	19	22	41	0	47 (R\$ 689,00)	64	111
28/05/2025 (Quarta-Feira)	0	8	3	11	0	15	17	32	0	13	12	25	0	36 (R\$ 492,00)	32	68
29/05/2025 (Quinta-Feira)	0	6	1	7	0	17	18	35	0	17	11	28	0	40 (R\$ 577,00)	30	70
30/05/2025 (Sexta-Feira)	0	4	5	9	0	14	20	34	0	9	2	11	0	27 (R\$ 390,00)	27	54
31/05/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	3	0	3	0	7 (R\$ 112,00)	0	7
01/06/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	6 (R\$ 96,00)	0	6
SUB-TOTAL SEMANAL	0	29	20	49	0	89	126	215	0	82	59	141	0	200 (R\$ 2.895,50)	205	405
02/06/2025 (Segunda-Feira)	0	6	7	13	0	13	38	51	0	14	15	29	0	33 (R\$ 465,00)	60	93
03/06/2025 (Terça-Feira)	0	5	2	7	0	19	35	54	0	15	14	29	0	39 (R\$ 571,50)	51	90
04/06/2025 (Quarta-Feira)	0	7	4	11	0	8	17	25	0	11	5	16	0	26 (R\$ 342,50)	26	52
05/06/2025 (Quinta-Feira)	0	10	4	14	0	17	32	49	0	18	13	31	0	45 (R\$ 615,00)	49	94
06/06/2025 (Sexta-Feira)	0	6	4	10	0	11	20	31	0	11	7	18	0	28 (R\$ 385,00)	31	59
07/06/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	7	0	7	0	4	0	4	0	11 (R\$ 176,00)	0	11
08/06/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	6 (R\$ 96,00)	0	6
SUB-TOTAL SEMANAL	0	34	21	55	0	78	142	220	0	76	54	130	0	188 (R\$ 2.651,00)	217	405
09/06/2025 (Segunda-Feira)	0	4	11	15	0	12	27	39	0	1	13	14	0	17 (R\$ 230,00)	51	68
10/06/2025 (Terça-Feira)	0	2	3	5	0	13	24	37	0	13	9	22	0	28 (R\$ 427,00)	36	64
11/06/2025 (Quarta-Feira)	0	8	9	17	0	12	20	32	0	13	5	18	0	33 (R\$ 444,00)	34	67



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

12/06/2025 (Quinta-Feira)	0	8	7	15	0	17	25	42	0	11	9	20	0	36 (R\$ 492,00)	41	77
13/06/2025 (Sexta-Feira)	0	5	3	8	0	14	23	37	0	7	1	8	0	26 (R\$ 363,50)	27	53



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL: Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
14/06/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4 (R\$ 64,00)	0	4
15/06/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4 (R\$ 64,00)	0	4
SUB-TOTAL SEMANAL	0	27	33	60	0	72	119	191	0	49	37	86	0	148 (R\$ 2.084,50)	189	337
16/06/2025 (Segunda-Feira)	0	5	4	9	0	8	19	27	0	10	13	23	0	23 (R\$ 315,50)	36	59
17/06/2025 (Terça-Feira)	0	1	5	6	0	10	15	25	0	8	8	16	0	19 (R\$ 293,50)	28	47
18/06/2025 (Quarta-Feira)	0	7	0	7	0	8	16	24	0	5	2	7	0	20 (R\$ 246,50)	18	38
19/06/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0	4	0	8 (R\$ 128,00)	0	8
20/06/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	2	0	2	0	6 (R\$ 96,00)	0	6
21/06/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1 (R\$ 16,00)	0	1
22/06/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	13	9	22	0	35	50	85	0	29	23	52	0	77 (R\$ 1.095,50)	82	159
23/06/2025 (Segunda-Feira)	0	7	4	11	0	10	26	36	0	10	9	19	0	27 (R\$ 358,50)	39	66
24/06/2025 (Terça-Feira)	0	1	3	4	0	3	10	13	0	3	4	7	0	7 (R\$ 101,50)	17	24
25/06/2025 (Quarta-Feira)	0	5	4	9	0	11	19	30	0	6	3	9	0	22 (R\$ 299,50)	26	48
26/06/2025 (Quinta-Feira)	0	6	4	10	0	13	14	27	0	8	2	10	0	27 (R\$ 369,00)	20	47
27/06/2025 (Sexta-Feira)	0	1	6	7	0	11	15	26	0	7	0	7	0	19 (R\$ 293,50)	21	40
28/06/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	6	0	6	0	4	0	4	0	10 (R\$ 160,00)	0	10
29/06/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	4	0	4	0	3	0	3	0	7 (R\$ 112,00)	0	7
SUB-TOTAL SEMANAL	0	20	21	41	0	58	84	142	0	41	18	59	0	119 (R\$ 1.694,00)	123	242
30/06/2025 (Segunda-Feira)	0	4	14	18	0	8	10	18	0	5	1	6	0	17 (R\$ 230,00)	25	42
01/07/2025 (Terça-Feira)	0	1	2	3	0	9	11	20	0	6	4	10	0	16 (R\$ 245,50)	17	33
02/07/2025 (Quarta-Feira)	0	1	1	2	0	7	19	26	0	1	1	2	0	9 (R\$ 133,50)	21	30
03/07/2025 (Quinta-Feira)	0	2	4	6	0	5	16	21	0	0	3	3	0	7 (R\$ 91,00)	23	30
04/07/2025 (Sexta-Feira)	0	1	1	2	0	4	12	16	0	3	0	3	0	8 (R\$ 117,50)	13	21
05/07/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4 (R\$ 64,00)	0	4
06/07/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4 (R\$ 64,00)	0	4
SUB-TOTAL SEMANAL	0	9	22	31	0	37	68	105	0	19	9	28	0	65 (R\$ 945,50)	99	164
07/07/2025 (Segunda-Feira)	0	2	0	2	0	5	9	14	0	2	1	3	0	9 (R\$ 123,00)	10	19
08/07/2025 (Terça-Feira)	0	0	1	1	0	5	21	26	0	5	3	8	0	10 (R\$ 160,00)	25	35
09/07/2025 (Quarta-Feira)	0	1	0	1	0	7	16	23	0	3	1	4	0	11 (R\$ 165,50)	17	28
10/07/2025 (Quinta-Feira)	0	0	1	1	0	3	14	17	0	1	0	1	0	4 (R\$ 64,00)	15	19
11/07/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	3	21	24	0	2	0	2	0	5 (R\$ 80,00)	21	26
12/07/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	4 (R\$ 64,00)	0	4
13/07/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	1	0	1	0	3 (R\$ 48,00)	0	3
SUB-TOTAL SEMANAL	0	3	2	5	0	27	81	108	0	16	5	21	0	46 (R\$ 704,50)	88	134
14/07/2025 (Segunda-Feira)	0	0	2	2	0	0	12	12	0	0	1	1	0	0 (R\$ 0,00)	15	15



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

15/07/2025 (Terça-Feira)	0	0	1	1	0	1	7	8	0	1	1	2	0	2 (R\$ 32,00)	9	11
16/07/2025 (Quarta-Feira)	0	0	1	1	0	1	9	10	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	10	12



Relatório de Utilização

Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL:Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Café da Manhã				Refeição				Jantar				Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuidade	Integral	
17/07/2025 (Quinta-Feira)	0	0	1	1	0	2	11	13	0	1	0	1	0	3 (R\$ 48,00)	12	15
18/07/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	1	7	8	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	7	9
19/07/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	0	2
20/07/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	0	2
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	5	5	0	7	46	53	0	6	2	8	0	13 (R\$ 208,00)	53	66
21/07/2025 (Segunda-Feira)	0	0	4	4	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	8	8
22/07/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	6	6
23/07/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	0	8	8	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	8	8
24/07/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	7	7	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	7	7
25/07/2025 (Sexta-Feira)	0	0	4	4	0	1	3	4	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	7	9
26/07/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	1	6	7	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	6	8
27/07/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	1	19	20	0	1	3	4	0	2 (R\$ 32,00)	22	24
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	8	8	0	3	53	56	0	3	3	6	0	6 (R\$ 96,00)	64	70
28/07/2025 (Segunda-Feira)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
29/07/2025 (Terça-Feira)	0	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	9	9
30/07/2025 (Quarta-Feira)	0	0	0	0	0	1	6	7	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	6	8
31/07/2025 (Quinta-Feira)	0	0	0	0	0	0	14	14	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	14	14
01/08/2025 (Sexta-Feira)	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	18	18
02/08/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
03/08/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0
SUB-TOTAL SEMANAL	0	0	0	0	0	1	47	48	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	47	49
04/08/2025 (Segunda-Feira)	0	4	2	6	0	14	37	51	0	15	20	35	0	33 (R\$ 486,00)	59	92
05/08/2025 (Terça-Feira)	0	1	3	4	0	12	20	32	0	17	0	17	0	30 (R\$ 469,50)	23	53
06/08/2025 (Quarta-Feira)	0	4	3	7	0	11	20	31	0	13	21	34	0	28 (R\$ 406,00)	44	72
07/08/2025 (Quinta-Feira)	0	3	5	8	0	8	34	42	0	11	18	29	0	22 (R\$ 320,50)	57	79
08/08/2025 (Sexta-Feira)	0	2	5	7	0	8	15	23	0	13	10	23	0	23 (R\$ 347,00)	30	53
09/08/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	5	0	5	0	3	0	3	0	8 (R\$ 128,00)	0	8
10/08/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	2	0	2	0	5 (R\$ 80,00)	0	5
SUB-TOTAL SEMANAL	0	14	18	32	0	61	126	187	0	74	69	143	0	149 (R\$ 2.237,00)	213	362
11/08/2025 (Segunda-Feira)	0	3	5	8	0	11	41	52	0	18	15	33	0	32 (R\$ 480,50)	61	93
12/08/2025 (Terça-Feira)	0	5	3	8	0	13	32	45	0	18	26	44	0	36 (R\$ 523,50)	61	97
13/08/2025 (Quarta-Feira)	0	3	5	8	0	12	28	40	0	10	15	25	0	25 (R\$ 368,50)	48	73
14/08/2025 (Quinta-Feira)	0	2	2	4	0	12	26	38	0	18	12	30	0	32 (R\$ 491,00)	40	72
15/08/2025 (Sexta-Feira)	0	5	0	5	0	7	13	20	0	6	8	14	0	18 (R\$ 235,50)	21	39
16/08/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	2 (R\$ 32,00)	0	2
17/08/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (R\$ 0,00)	0	0



Pró-Reitoria de Assuntos
Comunitários e Estudantis

Relatório de Utilização

SUB-TOTAL SEMANAL	0	18	15	33	0	56	140	196	0	71	76	147	0	145 (R\$ 2.131,00)	231	376
18/08/2025 (Segunda-Feira)	0	3	8	11	0	14	35	49	0	19	23	42	0	36 (R\$ 544,50)	66	102



MINISTERIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



Restaurante Universitário - Unifal-MG																
Campus Avançado de Poços de Caldas NÍVEL:Todos																
Período: 01/01/2025 a 31/08/2025																
Data	Refeição												Total dos Benefícios			TOTAL DE REFEIÇÕES
	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
19/08/2025 (Terça-Feira)	0	4	2	6	0	17	22	39	0	19	14	33	0	40 (R\$ 598,00)	38	78
20/08/2025 (Quarta-Feira)	0	6	3	9	0	18	29	47	0	17	15	32	0	41 (R\$ 593,00)	47	88
21/08/2025 (Quinta-Feira)	0	5	8	13	0	16	17	33	0	20	7	27	0	41 (R\$ 603,50)	32	73
22/08/2025 (Sexta-Feira)	0	8	6	14	0	14	20	34	0	14	10	24	0	36 (R\$ 492,00)	36	72
23/08/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	5	0	5	0	3	0	3	0	8 (R\$ 128,00)	0	8
24/08/2025 (Domingo)	0	0	0	0	0	2	0	2	0	1	0	1	0	3 (R\$ 48,00)	0	3
SUB-TOTAL SEMANAL	0	26	27	53	0	86	123	209	0	93	69	162	0	205 (R\$ 3.007,00)	219	424
25/08/2025 (Segunda-Feira)	0	6	0	6	0	13	26	39	0	17	15	32	0	36 (R\$ 513,00)	41	77
26/08/2025 (Terça-Feira)	0	3	1	4	0	15	30	45	0	17	8	25	0	35 (R\$ 528,50)	39	74
27/08/2025 (Quarta-Feira)	0	8	5	13	0	15	19	34	0	15	17	32	0	38 (R\$ 524,00)	41	79
28/08/2025 (Quinta-Feira)	0	5	6	11	0	8	24	32	0	18	8	26	0	31 (R\$ 443,50)	38	69
29/08/2025 (Sexta-Feira)	0	7	6	13	0	11	14	25	0	12	9	21	0	30 (R\$ 406,50)	29	59
30/08/2025 (Sábado)	0	0	0	0	0	3	0	3	0	3	0	3	0	6 (R\$ 96,00)	0	6
31/08/2025 (Domingo)			0	0		3	0	3		2	0	2		5 (R\$ 80,00)	0	5
SUB-TOTAL SEMANAL	0	29	18	47	0	68	113	181	0	84	57	141	0	181 (R\$ 2.591,50)	188	369
TOTAL GERAL	0	595	747	1342	0	1611	3193	4804	0	1704	1522	3226	0	3910 (R\$ 56.222,81)	5462	9372

Média por dias da Semana																
Dia da Semana	Café da Manhã				Almoço				Jantar				Desconto	Gratuidade	Integral	TOTAL
	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL	Desconto	Gratuito	Integral	TOTAL				
Segunda-Feira	0	4.65	7.87	12.52	0	9.56	25.12	34.68	0	14.77	15.23	30	0	26.84	45.76	72.6
Terça-Feira	0	4.57	6.22	10.78	0	11.54	26.39	37.93	0	14.67	15.29	29.96	0	27.86	44.61	72.46
Quarta-Feira	0	6.29	6.42	12.71	0	10.39	19.5	29.89	0	11.7	13	24.7	0	27.07	37.54	64.61
Quinta-Feira	0	5.57	6	11.57	0	11.79	25.03	36.83	0	13.59	12.04	25.63	0	28.86	41	69.86
Sexta-Feira	0	4.73	5.95	10.68	0	9.46	18.89	28.36	0	8.78	5.22	14	0	21.64	28.61	50.25
Sábado	0	0	0	0	0	4.32	0.27	4.59	0	3.53	0	3.53	0	7.36	0.27	7.64
Domingo	0	0	0	0	0	3.11	1.06	4.17	0	2.22	0.17	2.39	0	5.33	1.22	6.56





MINISTERIO DA EDUCACAO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



APÊNDICE XV DO ANEXO I

LISTA DE ITENS MÍNIMOS E TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA

**PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026**

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO
BALAS, GOMAS DE MASCAR, CHOCOLATES E DOCES EM GERAL			
01	Bala simples – 4 sabores	5 a 10 gramas	R\$ 0,25
02	Bala em drops tipo Halls – 4 sabores	33 gramas	R\$ 3,50
03	Bala recheada – 2 sabores	5 a 10 gramas	R\$ 0,50
04	Bombons variados – 2 sabores	20 a 25 gramas	R\$ 2,50
05	Chocolates diversos – 6 sabores	20 a 34 gramas	R\$ 5,00
06	Chocolates diversos – 2 sabores	35 a 40 gramas	R\$ 6,50
07	Doce de Amendoim	30 a 40 gramas	R\$ 4,00
08	Goma de mascar tipo Bubbalo – 4 sabores	5 gramas	R\$ 1,50
09	Goma de mascar tipo Tridente – 4 sabores	8 gramas	R\$ 3,50
10	Paçoca	17 gramas	R\$ 2,00
11	Pirulito – 2 sabores	14 gramas	R\$ 1,20
LANCHES E SALGADOS			
12	Bolo com cobertura – pedaço	120 gramas	R\$ 5,00
13	Bolo com recheio – pedaço ou pote	150 gramas	R\$ 7,00
14	Misto quente (pão francês ou forma)	150 gramas	R\$ 8,50
15	Pão-de-queijo simples	100 gramas	R\$ 4,00
16	Pão-de-queijo recheado	120 gramas	R\$ 7,50
17	Pão na chapa com manteiga	60 gramas	R\$ 4,50
18	Salgados diversos (mínimo 6 tipos)	150 a 200 gramas	R\$ 8,50
19	Salgados vegetarianos (mínimo 2 tipos)	150 a 200 gramas	R\$ 8,50
20	Sanduíche natural (2 tipos: normal e vegetariano)	150 a 200 gramas	R\$ 8,50
21	Torta Salgada Assada ou Gelada	150 a 200 gramas	R\$ 10,00

(Página 1/2)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
SETOR DE COMPRAS

Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÍNIMO	VALOR UNITÁRIO
BEBIDAS			
22	Achocolatado (caixinha)	200 ml	R\$ 3,50
23	Água mineral com Gás	500 ml	R\$ 3,50
24	Água mineral sem Gás	500 ml	R\$ 3,00
25	Café Expresso	110 ml	R\$ 6,00
26	Café puro	100 ml	R\$ 2,50
27	Cappuccino	110 ml	R\$ 6,00
28	Chocolate Quente	200 ml	R\$ 5,00
29	Leite com café	200 ml	R\$ 4,50
30	Leite puro	200 ml	R\$ 4,00
31	Refrigerante (garrafa, lata, pet)	185 a 290 ml	R\$ 4,50
32	Refrigerante (lata)	335 a 350 ml	R\$ 6,50
33	Refrigerante Diet	335 a 350 ml	R\$ 6,50
34	Suco / Néctar de fruta (lata)	335 a 350 ml	R\$ 6,50
35	Suco / Néctar de fruta diet (lata)	335 a 350 ml	R\$ 6,50
36	Suco natural (fruta ou polpa) – 2 sabores	300 ml	R\$ 6,00
37	Suco natural de laranja puro	300 ml	R\$ 7,50
DIVERSOS			
38	Barra de Cereais	22 gramas	R\$ 3,50
39	Biscoito / Bolacha simples	20 a 40 gramas	R\$ 3,50
40	Bolacha Salgada tipo Club Social	20 a 40 gramas	R\$ 3,50
41	Bolacha recheada	120 a 140 gramas	R\$ 4,50
42	Pipoca Doce	60 gramas	R\$ 3,50
43	Sobremesas Diet	20 a 50 gramas	R\$ 4,00
44	Brigadeiro	40 gramas	R\$ 3,50
45	Mousse / Pudim	200 mL	R\$ 6,50

(Página 2/2)



Baixe o APP Compras.gov.br e apresente sua proposta!



MINISTERIO DA EDUCACAO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

APÊNDICE XVI DO ANEXO I

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE





MINISTERIO DA EDUCACAO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

PLANILHAS DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026



Planilha de Composição de Preços - Restaurante Universitário

Dados baseados nos anexos VII e VIII, XI e XII

INSTRUÇÕES

1. Objetivo da planilha

Esta planilha foi elaborada para apoiar a composição de preços das refeições do Restaurante Universitário, permitindo a estruturação do preço (almoço/jantar) de forma estruturada. As despesas com insumos e funcionários da lanchonete não entram nesta composição.

2. Estrutura das abas

Itens Comuns

Nesta aba estão listados os itens das refeições. Estão aqui listados custos como água/esgoto, aluguel dentre outros.

Insumos Específicos - Café da Manhã

Nesta aba estão listados os custos com valores, porções e tipos.

Insumos Especificos - Almoço – Jantar

Nesta aba estão listados os custos com valores, porções e tipos.

Resumo de Proposta

Nesta aba está o resumo da proposta das demais abas, devendo ser preenchida.

3. Células editáveis (campos de entrada)

Somente as células em VERDE estão desbloqueadas para edição. Nelas você pode ajustar:

- Preços unitários dos insumos
- Quantidade de funcionários e custo mensal
- Custos mensais de gerais
- Percentual de lucro

Todas as demais células estão protegidas para preservar fórmulas e a lógica da planilha.

*Caso haja algum item que não será utilizado, seu valor deve ser preenchido com zero

ITENS COMUNS





Preencha apenas os valores das células verdes nas Colunas D e E

Mão de Obra

Função	Custo Unitário Mensal Total	Quantidade	Custo Total Mensal por Função	Proporções tempo de Uso			Café da Manhã
				Café da Manhã	Almoço	Janta	
Administrador	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	10,00%	45,00%	45,00%	R\$ 5,00
Nutricionista	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	20,00%	40,00%	40,00%	R\$ 10,00
Auxiliar de cozinha	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	10,00%	45,00%	45,00%	R\$ 5,00
Cozinheiro(a)	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	0,00%	50,00%	50,00%	R\$ 0,00
Açougueiro	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	0,00%	50,00%	50,00%	R\$ 0,00
Auxiliar de Limpeza	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	20,00%	40,00%	40,00%	R\$ 10,00
Caixa/Balconista	R\$ 3.000,00	2	R\$ 6.000,00	15,00%	42,50%	42,50%	R\$ 7,50
Outros	R\$ 2.000,00	2	R\$ 4.000,00	33,33%	33,33%	33,33%	R\$ 13,33
Total							R\$ 50,00

Custos Gerais	
Item	Custo Mensal
Energia	R\$ 100,00
Água/Esgoto	R\$ 100,00
Gás	R\$ 100,00
Seguros	R\$ 100,00
Descartáveis	R\$ 100,00
Demais Encargos (Taxas, Impostos, e etc)	R\$ 100,00
Higienização e Limpeza - Semestral (Caixa de água, caixa de gordura, dedetização e etc)	R\$ 100,00
Aluguel	R\$ 2.194,22
Total	R\$ 2.894,22
Custo Geral por refeição	R\$ 0,18

Es	
Refeições	Benef
Café da Manhã	
Almoço	
Janta	

Custo Final por Refeição		
Café da Manhã	R\$ 2,51	R\$ 2,51
Almoço	R\$ 2,54	R\$ 3,29
Janta	R\$ 4,04	

**INSUMOS ESPECÍFICOS – CAFÉ DA MANHÃ****Preencha apenas os valores das células verdes na Coluna D**

Grupo	Item	Unidade Referencia	Custo Unitário (R\$)	Qdade por porção	Custo por porção (R\$)	Composiç ão
Bebida	Leite integral UHT	L	R\$ 100,00	0,3	R\$ 30,00	R\$ 30,00
Bebida	Leite Sem Lactose	L	R\$ 100,00	0,3	R\$ 30,00	
Bebida	Leite Vegetal	L	R\$ 100,00	0,3	R\$ 30,00	
Bebida	Cafe moido	kg	R\$ 100,00	0,008	R\$ 0,80	R\$ 0,80
Bebida	Chá	caixa (10 saches)	R\$ 100,00	1	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Lanche	Pao frances	kg	R\$ 100,00	0,05	R\$ 5,00	R\$ 5,00
Lanche	Bolacha/torradas	kg	R\$ 100,00	0,05	R\$ 5,00	R\$ 5,00
Fruta	Banana ou fruta equivalente	kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Acessorio	Achocolatado	kg	R\$ 100,00	0,02	R\$ 2,00	R\$ 2,00
Acessorio	Manteiga	kg	R\$ 100,00	0,02	R\$ 2,00	
Acessorio	Margarina	kg	R\$ 100,00	0,02	R\$ 2,00	
Acessorio	Açucar	caixa 400 saches 5g	R\$ 100,00	1	R\$ 0,25	R\$ 0,25
Acessorio	Adoçante	caixa 400 saches 5g	R\$ 100,00	1	R\$ 0,25	

Tipo	Composição*	Valor	Média Geral
1.1	Café + 2Pães	R\$ 25,05	R\$ 44,52
1.2	Café + 1Pão + 1 Porção de Bolachas/torradas	R\$ 25,05	
2.1	Leite + 2Pães	R\$ 54,25	
2.2	Leite + 1Pão + 1 Porção de Bolachas/torradas	R\$ 55,00	
2.3	Leite + Achocolatado + 2Pães	R\$ 56,00	
2.4	Leite + Achocolatado + 1Pão + 1 Porção de Bolachas/torradas	R\$ 56,00	



MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG



3.1	Café + Leite + 2Pães	R\$ 39,65
3.2	Café + Leite + 1 Pão + 1 Porção de Bolachas/torradas	R\$ 39,65
4.1	Chá + 2 Pães	R\$ 60,25
4.2	Chá + 1 Pão 1 Porção de Bolachas	R\$ 34,25

* Todas as composições já incluem 1 porção de açúcar/adocante 2 porções de manteiga/margarina e 1 fruta

INSUMOS ESPECÍFICOS – ALMOÇO

Preencha apenas os valores das células verdes na Coluna D

Grupo	Item	Unidade referencia	Custo Unitário (R\$)	Qda de por porção	Custo por porção (R\$)	Composição
salada	Alface	Unidade	R\$ 100,00	0,05	R\$ 5,00	R\$ 12,50
salada	Vegetal folhoso cru	Unidade	R\$ 100,00	0,05	R\$ 5,00	
salada	Legume cru	Kg	R\$ 100,00	0,2	R\$ 20,00	
salada	Legume cozido/assado/refogado	Kg	R\$ 100,00	0,2	R\$ 20,00	
Prato Principal	Carne Bovina	Kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Prato Principal	Carne suína	Kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	
Prato Principal	Peixe	Kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	
Prato Principal	Ave	Kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	
Prato Principal Vegetariano	Preparação a Base de Ovo ou Proteína vegetal	Kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Guarnição	Gratinados, assados, refogados, fritos, cremes, massas, tortas, suflês	kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	R\$ 10,00
Acompanham ento	Arroz Polido	kg	R\$ 100,00	0,2	R\$ 20,00	R\$ 20,00
Acompanham ento	Arroz Integral	kg	R\$ 100,00	0,2	R\$ 20,00	
Acompanham ento	Feijão	kg	R\$ 100,00	0,2	R\$ 20,00	R\$ 20,00
Sobremesa	frutas frescas	kg	R\$ 100,00	0,1	R\$ 10,00	R\$ 55,00
Sobremesa	Doce diverso	unidade	R\$ 100,00	1	R\$ 100,00	



MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG



Acessorio	Molhos para salada	unidade (230ml)	R\$ 100,00	0,02	R\$ 2,00	R\$ 2,00
Acessorio	Azeite de oliva	L	R\$ 100,00	0,02	R\$ 2,00	R\$ 1,50
Acessorio	Vinagre	L	R\$ 100,00	0,01	R\$ 1,00	
Acessorio	Farinha de minho ou Farofa Simples	kg	R\$ 100,00	0,05	R\$ 5,00	R\$ 8,00
Acessorio	Sal	kg	R\$ 100,00	0,01	R\$ 1,00	
Acessorio	Guardanapo	pacote 50 unid	R\$ 100,00	0,02	R\$ 2,00	

Tipo	Composição*	Valor	Média Geral
1	Prato Principal + Salada + Guarnição + Sobremesa	R\$ 139,00	R\$ 139,00
2	Prato Principal Vegetariano + Salada + Guarnição + Sobremesa	R\$ 139,00	

* Todas as composições já incluem arroz, feijão e acessórios

RESUMO DA PROPOSTA

Resumo da Proposta

	Percentual
Percentual de Lucro	50,00%

Item	Refeição	Composição	Proposta
1	Café da Manhã	R\$ 47,03	R\$ 70,54
2	Almoço/Janta	R\$ 142,29	R\$ 213,44



MINISTERIO DA EDUCACAO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

APÊNDICE XVII DO ANEXO I

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



PROCEDIMENTO PADRÃO PARA APURAÇÃO DE DENÚNCIAS E IRREGULARIDADES

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

(aplicável ao RU, à Lanchonete Universitária e às modalidades adicionais, inclusive comida por quilo)

XV.1. Objetivo e escopo





XV.1.1 Este procedimento estabelece rito mínimo padronizado para recebimento, triagem, instrução, análise, deliberação e encaminhamentos relativos a denúncias e irregularidades vinculadas à execução contratual do RU e da Lanchonete Universitária, incluindo, quando aplicável: (i) alegações de preço abusivo, (ii) alegações de qualidade inadequada de alimentos/preparações, (iii) práticas comerciais indevidas (falta de informação clara de preços, cobrança diferenciada por meio de pagamento, condutas incompatíveis), e (iv) descumprimentos sanitários ou operacionais.

XV.1.2 O procedimento não implica tabelamento de preços pela UNIFAL-MG e não substitui as competências de órgãos externos (Vigilância Sanitária, Procon, Ministério Público, CGU/TCU etc.), servindo como mecanismo institucional de apuração e tratamento administrativo no âmbito do contrato.

XV.2 Canais de recebimento e requisitos mínimos da denúncia

XV.2.1 As denúncias poderão ser recebidas por: (i) formulário eletrônico institucional, (ii) e-mail oficial do setor responsável/Comissão, (iii) protocolo via SEI (peticionamento interno quando aplicável), ou (iv) registro formal presencial quando houver canal instituído.

XV.2.2 A denúncia deverá conter, sempre que possível: (i) data e horário, (ii) descrição objetiva do fato,

(iii) item/serviço envolvido (refeição, produto de lanchonete, comida por quilo, evento), (iv) evidências disponíveis (foto do cardápio/placa de preços, cupom fiscal, registro de pagamento, foto do produto), e

(v) identificação do denunciante (facultada quando houver canal de denúncia anônima institucional, se existente).

XV.3. Triagem, classificação e admissibilidade

XV.3.1 A Comissão de Fiscalização realizará triagem em até 5 (cinco) dias úteis, classificando a denúncia como: (i) preço abusivo, (ii) qualidade/segurança alimentar, (iii) prática comercial indevida, (iv) higiene/infraestrutura, (v) atendimento/conduta, ou (vi) outros.

XV.3.2 Denúncias manifestamente genéricas, sem mínimo de elementos verificáveis, poderão ser arquivadas mediante registro motivado, preservada a possibilidade de reabertura se surgirem novos elementos.



XV.4. Instrução e coleta de evidências

XV.4.1 Admitida a denúncia, a Comissão instruirá o procedimento com: (i) registros fotográficos, (ii) coleta de documentos disponíveis, (iii) verificação in loco (quando aplicável), (iv) coleta de amostras (quando aplicável e tecnicamente pertinente), e (v) solicitação de esclarecimentos à CONTRATADA.

XV.4.2 Para denúncias de preço abusivo, a Comissão deverá, quando possível: (i) confirmar o preço praticado (tabela afixada/cupom), (ii) identificar gramatura/volume ofertado, (iii) registrar padrão de qualidade e apresentação, e (iv) realizar comparação referencial com parâmetros usuais de mercado local, apenas como subsídio, sem imposição de tabelamento.

XV.5. Contraditório e manifestação da Contratada

XV.5.1 A CONTRATADA será notificada para manifestação e apresentação de esclarecimentos em prazo razoável, preferencialmente de até 5 (cinco) dias úteis, podendo anexar justificativas, composição de custos, memória de formação de preço, notas fiscais de insumos e demais elementos pertinentes.

XV.5.2 Em casos de risco sanitário iminente ou situação grave, poderão ser adotadas medidas imediatas de mitigação, com registro motivado e sem prejuízo do contraditório posterior.

XV.6. Critérios de análise e deliberação

XV.6.1 A Comissão deliberará com base em: (i) evidências documentais, (ii) aderência às obrigações contratuais e às normas sanitárias, (iii) coerência entre preço e produto/serviço ofertado (qualidade, porção, composição, localidade), e (iv) reincidência.

XV.6.2 A constatação de “preço abusivo” para fins administrativos contratuais será caracterizada quando houver indícios robustos de desproporcionalidade injustificada entre o preço praticado e o produto/serviço efetivamente entregue, consideradas condições locais e padrão ofertado, com especial atenção a práticas enganosas (porção inferior à anunciada, ausência de informação clara de preços, cobrança diferenciada por meio de pagamento).

XV.7. Encaminhamentos e medidas administrativas

XV.7.1 Concluída a apuração, a Comissão poderá propor ao Gestor do Contrato: (i) recomendação de correção voluntária, (ii) determinação de ajustes operacionais (ex.: afixação de preços, padronização de informação), (iii) advertência, (iv) multa contratual quando cabível, (v) glosas relacionadas a desconformidades de execução, (vi) outras medidas previstas no contrato, e (vii) em casos graves/reincidentes, instauração de procedimento para sanções e/ou rescisão.



XV.7.2 Quando a denúncia envolver possível infração sanitária, a Comissão registrará evidências e poderá recomendar encaminhamento à autoridade sanitária competente, sem prejuízo das medidas contratuais cabíveis.

XV.8. Registros, prazos e publicidade interna

XV.8.1 Todo o procedimento deverá ser registrado no processo administrativo do contrato (SEI), com numeração, evidências, notificações, manifestações e decisão/encaminhamento.

XV.8.2 A Comissão manterá registro consolidado das denúncias e desfechos para fins de gestão do contrato, indicadores e avaliação de reincidência.



MINISTERIO DA EDUCACAO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE





MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

ANEXO II

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA

(PAPEL TIMBRADO OPCIONAL)

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

PROCESSO Nº _____

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

Em, _____ de _____ de 202__.



MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

ANEXO III

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE / NOME DO PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CIDADE/UF: CEP:

CNPJ e-mail:

FONE:.....

REPRESENTANTE LEGAL:

(REPRESENTANTE LEGAL SOMENTE PARA EMPRESA)

Detalhamento dos Itens

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



MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

ANEXO IV

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



TERMO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO 004/2026



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS

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

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

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

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

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





MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG



o **sigilo da senha de acesso**, não sendo oponente, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;

II - a **conformidade entre os dados informados** no formulário eletrônico de petição e os constantes do documento protocolizado, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e a anexação dos documentos essenciais e complementares;

III - a **confeção da petição e dos documentos digitais** em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;

IV - a **conservação dos originais em papel de documentos digitalizados** enviados por meio de petição eletrônica até que decaia o direito da Administração Pública de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados ao Ministério do Planejamento para qualquer tipo de conferência;

V - a **verificação**, por meio do recibo eletrônico de protocolo, do recebimento dos documentos transmitidos eletronicamente;

VI - a realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre a Universidade Federal de Alfenas, o usuário ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause dano relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;

VII - a observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI, considerando-se tempestivos os atos praticados até as 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília/DF, independente do fuso horário em que se encontre o usuário externo;

VIII - a **consulta periódica ao SEI** ou ao sistema por meio do qual efetivou o petição eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;

IX - as condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas; e

X - a **observância dos períodos de manutenção programada**, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

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

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

Endereço:

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





MINISTERIO DA EDUCACAO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



_____, _____ de _____ de _____ .
Cidade/UF

Assinatura do Usuário



MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Alfenas. UNIFAL-MG

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis - PRACE



ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO





Ministério da Educação
Universidade Federal de Alfenas
DiCC/DAA/PROAF/Reitoria
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Bairro centro, Alfenas/MG - CEP 37130-001
Telefone: (35) 3701-9074, 3701-9075 - <http://www.unifal-mg.edu.br>

* MINUTA DE DOCUMENTO

Unidade Gestora: 153028

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, de acordo com Lei 11.154, de 29 de julho de 2005, publicada no DOU de 1º-8-2005, com sede na cidade de Alfenas, Estado de Minas Gerais, CEP 37.130-000, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, inscrita no CNPJ sob o n.º 17.879.859/0001-15, neste ato representada pelo **Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira**, nomeado Reitor pelo Decreto de 18 de março de 2022 do Presidente da República, publicado no DOU de 21-03-2022, Página 1, Seção 2, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa a **[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA]**, inscrita no CNPJ sob o n.º **[digite aqui o nº do CNPJ]**, com sede na **[digite aqui nome da rua/avenida, nº, apto, bairro]**, cidade **[digite aqui o nome da cidade]**, estado **[digite aqui a sigla do estado]**, CEP **[digite aqui o CEP da rua/cidade]**, neste ato representada por **[digite aqui o nome do representante]**, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 23087.021179/2024-15 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 004/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de empresa especializada em serviços de alimentação para coletividades sadias, visando à prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição mediante montagem e administração da Lanchonete Universitária e operação do Restaurante Universitário (RU) no Campus Poços de Caldas da Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), com produção e distribuição de café da manhã e refeições de almoço e jantar para a comunidade acadêmica, associada à cessão de uso de espaço físico destinado ao funcionamento do RU, nos termos deste Termo de Referência, do Edital e de seus Anexos.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Café da manhã	un		R\$	R\$
2	Refeições (almoço e jantar)	un		R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência (SEI nº 1681715);
- 1.3.2. O Edital da Licitação; (SEI nº XXXXXX)
- 1.3.3. A Proposta da CONTRATADA; (SEI nº XXXXXX)
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano, contados da data de sua assinatura, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- 2.2.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.2.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin)
- 2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

- 3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência (1681715), anexo a este Contrato.

4. **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

- 4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência (1681715), anexo a este Contrato.

5. **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

- 5.1. O valor estimativo do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....) [digite aqui o valor numérico e por extenso].
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

6. **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

- 6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência (1681715), anexo a este Contrato.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

- 7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência (1681715), anexo a este Contrato.

8. **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 8.1. São obrigações do CONTRATANTE:
 - 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência (1681715);
 - 8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
 - 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência (1681715);

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. Indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. Fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. Estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. Definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. Demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. Prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.13. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.4. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.1.4.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.4.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.4.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.4.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.1.4.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.1.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.6. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.1.7. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.1.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.1.9. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.1.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.12. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.1.13. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.1.14. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.1.15. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.1.16. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.1.17. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

9.1.18. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.1.19. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.1.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.1.21. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.1.22. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.1.23. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;

9.1.23.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.1.24. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

- 9.1.25. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.1.26. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.1.27. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.1.28. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.1.29. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.1.30. 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 o Termo de Referência (1681715), no prazo determinado;
- 9.1.31. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.1.32. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela CONTRATADA.
- 10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever da CONTRATADA eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 10.6. É dever da CONTRATADA orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 10.7. A CONTRATADA deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 10.8. A CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 10.9. A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pela CONTRATANTE', prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 10.12. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#) deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência (1681715).

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência (1681715), anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.2.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

13.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

13.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3. Indenizações e multas.

13.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.7. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.7.1. Nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.7.2. Nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. **CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

15.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de [ano](#), na classificação:

PTRES: 229630 (Assistência ao Estudante de Ensino Superior)

Fonte: 1000000000 (Recursos do Tesouro)

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

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

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

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS**

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO**

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Minas Gerais, Seção Judiciária de Varginha-MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

E, para firmeza e prova de assim haverem, entre si, ajustado e acordado, após ter sido lido juntamente com seu(s) anexo(s), as partes expressamente concordam que este Contrato será assinado digitalmente, nos termos da Lei 14.620/23.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG

Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira

Reitor

[DIGITE AQUI O NOME DA EMPRESA CONTRATADA]

[digite aqui o nome do(a) representante]

[digite aqui o cargo do(a) representante]

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Modelo de Termo de Contrato - Licitações - Serviços contínuos sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra - Lei nº 14.133, de 2021

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação | Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: DEZ/2025



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.unifal-mg.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1710496** e o código CRC **04AD1ACB**.