



Belo Horizonte, 27 de março de 2025.

Edital Pregão de Serviço(Lei14133) UEMG/GCLP/COMPRAS Nº 110332486/2025

EDITAL PREGÃO DE SERVIÇO(LEI14133)

EDITAL DE LICITAÇÃO DE PREGÃO
CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2351260 000002/2025	
PROCESSO DE COMPRA:	2351260 000002/2025
CONTRATANTE:	UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS
OBJETO:	A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS (UEMG - UNIDADE PASSOS)
VALOR ESTIMADO:	ORÇAMENTO SIGILOSO
CRITÉRIO DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO
MODO DE DISPUTA:	ABERTO
EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS:	NÃO
LOCAL: PORTAL DE COMPRAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS - HTTP://COMPRAS.MG.GOV.BR/	
DATA DA ABERTURA DA SESSÃO	HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO 10:00 HORAS
25/04/2025	

Sumário

[1. PREÂMBULO](#)

[2. OBJETO](#)

[3. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO](#)

[4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO](#)

[5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA](#)

[6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES](#)

7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

8. DA HABILITAÇÃO

9. DOS RECURSOS

10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13. DA CONTRATAÇÃO

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

15. DA GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO

16. DO PAGAMENTO

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

1. PREÂMBULO

1.1. Torna-se público que a **UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS** realizará licitação na modalidade pregão eletrônico do tipo menor preço, no modo de disputa aberto em sessão pública, por meio do site www.compras.mg.gov.br, visando a **prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário (RU) da Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG - Unidade Passos)**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto nº 48.723, de 24 de novembro de 2023, e demais legislações aplicáveis.

2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário (RU) da Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG - Unidade Passos), conforme especificações e condições constantes neste Edital e dos seus anexos.

2.2. A estimativa anual de fornecimento de refeições (almoço e jantar), tomando-se por base o número de estudantes (4 mil alunos, sendo 25% de manhã, 60% a noite e 15% integral), a capacidade operacional do restaurante (1.080 pessoas no almoço durante a semana, considerando 180 lugares simultaneamente, e 30 minutos de almoço por pessoa, durante 3h de serviço, e 720 pessoas no jantar e aos sábados, considerando 180 lugares simultaneamente, e 30 minutos de janta por pessoa, durante 2h de serviço), e os dias e horários de operação (de segunda a sexta, almoço e janta, e sábado apenas almoço) é de 404.640 (quatrocentos e quatro mil seiscentos e quarenta) refeições ao ano. O total apresentado é estimativo, não implicando compromisso de pagamento por refeições não servidas.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	QUANTIDADE
1	1	7056	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA.	-	UNIDADE	1

2.3. **DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:**

2.3.1. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

2.3.2. A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade sensorial e nutricionalmente balanceada para Comunidade Acadêmica da UEMG, Unidade de Passos, sendo a responsável pelos serviços de cozinha e restaurante nesta Unidade. Portanto, a prestação de serviços da contratada abrange o fornecimento das refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, ao longo de 24 (vinte e quatro) meses, que é o prazo do contrato, vinculada à utilização de uso do espaço do restaurante, garantindo o serviço do restaurante universitário de qualidade. O fornecedor contratado deverá providenciar a mão-de-obra necessária, funcionários qualificados e uniformizados, manutenção e higienização do espaço, segurança, além de todos os custos diretos e indiretos, materiais necessários para a qualidade da prestação de serviços, além de tributos incidentes, transporte, frete, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao

cumprimento integral do objeto

2.3.3. A CONTRATADA deverá produzir e distribuir a refeição na Unidade em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 ou a mais atualizada.

2.3.4. **A CONTRATADA terá a sua disposição, todos os bens permanentes disponíveis no Restaurante Universitário, listados no Apêndice I do Termo de Referência. Ainda deverá adquirir os materiais de consumo (copos, pratos, talheres, etc), ou qualquer bem permanente que julgar necessário adicionar ao espaço. Além disso, será responsável pela manutenção da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e espaço, incluindo limpeza da caixa de gordura, a cada 3 meses, conforme RDC nº 216 de 15/09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário.**

2.3.4.1. A contratada deverá ser responsável pelo controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, realizando a desinsetização e desratização, no mínimo, semestralmente, a partir do início do contrato, ou conforme necessidade como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço. Os laudos destes serviços devem ser entregues à fiscalização depois de sua realização. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas e fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores do restaurante.

2.3.4.2. A contratada deverá utilizar somente produtos de boa qualidade. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados deverão estar dentro do prazo de validade.

2.3.4.3. Os produtos alimentícios devem estar em conformidade com os padrões regulatórios estabelecidos pelas autoridades de saúde e segurança dos alimentos.

2.3.4.4. A implementação de Boas Práticas de Fabricação garante que os alimentos estão livres de contaminações.

2.3.4.5. Os produtos devem ser seguros para o consumidor.

2.3.4.6. As instalações devem ser mantidas livres de agentes contaminantes.

2.3.4.7. A aparência, textura e barulho de mastigar são importantes para a qualidade do produto.

2.3.4.8. A apresentação dos produtos chama a atenção do cliente.

2.3.4.9. A manutenção preventiva de equipamentos como geladeiras, fogões e fritadeiras é fundamental para que o restaurante ofereça pratos de qualidade.

2.3.5. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um(a) nutricionista contratado pela CONTRATADA, devidamente registrado no órgão competente (CRN 9), que deverá atuar de acordo com o que preconiza as legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e as normas do termo de referência.

2.3.6. A alimentação deverá conter um valor energético mínimo de 600 a 800 kcal (Conforme a Tabela 01) por refeição, igualmente para almoço e jantar.

2.3.7. A empresa deverá afixar os cardápios do almoço e jantar à entrada do refeitório e disponibilizar também para consulta on-line, no mínimo na semana anterior, sendo que esse cardápio deverá ser previamente discutido com a nutricionista da CONTRATANTE.

2.3.8. O atendimento no Restaurante Universitário deverá ser misto com self-service para todas as preparações, sem limitação do quantitativo a ser servido, exceto para a preparação proteica (01 pedaço ou quantidade conforme a gramagem estipulada), e a sobremesa (01 unidade de fruta ou gramagem estipulada por pessoa) que serão porcionados.

2.3.9. Cada comensal poderá se servir na pista somente uma vez.

2.3.10. O cardápio do almoço preferencialmente deve ser repetido no jantar.

2.3.11. Cada refeição - almoço e jantar - deverá ser composta, no mínimo por:

- a) Oferta de arroz e feijão;
- b) Uma opção de preparação proteica com carne por refeição: bovina, suína, aves/frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoadas;
- c) Uma opção alternativa ao item "b" de ovos e/ou preparações proteicas sem carne;
- d) Uma opção de acompanhamento por refeição: legumes cozidos, farofa, purê, massas, batata, mandioca, etc.;
- e) Duas opções de salada por refeição, sendo uma opção de salada folhosa e uma opção de salada não folhosa ou grão;
- f) Disponibilidade de óleo composto, sal e vinagre, farinha de mandioca, e molho de pimenta;
- g) Uma opção de fruta de sobremesa. À critério da CONTRATADA poderá acrescentar doce como opção de sobremesa, além da fruta no qual o comensal precisa optar por uma ou outra;
- h) Café sem açúcar e com açúcar.

2.3.12. Cada refeição deverá ser acompanhada de guardanapos de papel.

2.3.13. Prato proteico e sobremesa serão porcionados e servidos por funcionários da contratada, devendo obedecer a porção mínima de acordo com o termo de referência.

2.3.14. Os cardápios deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA e encaminhados para o fiscal de contrato da CONTRATANTE para aprovação. O primeiro cardápio deverá ser enviado em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato. Os cardápios mensais subsequentes deverão ser submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da sua execução. A CONTRATANTE terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento oficial, para avaliar e aprovar o cardápio apresentado. Em caso de necessidade de alterações emergenciais, estas deverão ser formalizadas por e-mail, acompanhadas das devidas justificativas, para aprovação do fiscal de contrato.

2.3.15. O(A) nutricionista da CONTRATADA deve acompanhar todo o processo de preparação das refeições constantes no cardápio, desde o pedido dos gêneros à distribuição das refeições aos usuários.

2.3.16. **As refeições deverão atender a seguinte variabilidade e frequência:**

2.3.16.1. **ACOMPANHAMENTOS:**

2.3.16.1.1. Arroz branco: tipo 1 (um) diariamente.

2.3.16.1.1.1. No mínimo de uma a duas vezes ao mês, a preparação arroz branco pode ser adicionada de milho, ervilha, brócolis, cenoura, lentilha entre outros, conforme a aceitação dos clientes, desde que mantido também o arroz branco simples.

2.3.16.1.2. Feijão: diariamente, carioca tipo 1 (um), ou até 2 (duas) x por semana feijão-preto. Em no máximo 3 (três) x ao mês pode ser ofertado preparações alternativas para o feijão: Tutu ou Feijão Tropeiro.

2.3.16.2. **PREPARAÇÃO PROTEICA**

2.3.16.2.1. Fornecer diariamente, pelo menos, uma opção proteica com carne: carne bovina, carne suína, frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoada.

2.3.16.2.1.1. Não se considera como preparação proteica: empanados industrializados, salsichas e hambúrgueres industrializados (Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

2.3.16.2.2. Preparações proteicas vegetarianas e/ou veganas devem ser oferecidas diariamente, podendo ser ofertado o ovo (preferencialmente oferecer alternadamente entre cozido, frito ou omelete) em até 4 x na semana, sendo os demais dias (no mínimo 2x na semana) a opção alternativa a carne ser vegana (sem fonte de proteína animal).

2.3.16.2.3. O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de carne ou sem carne (preparação proteica).

2.3.16.3. **GUARNIÇÃO**

2.3.16.3.1. Caracteriza-se por preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas, grelhadas ou refogadas, em pedaços ou sob a forma de purês, ou por preparações como massas e farofas. A guarnição complementa e combina com o prato proteico.

2.3.16.3.2. Fornecer no mínimo 01 (uma) opção diariamente. As guarnições podem variar entre vegetais refogados, cozidos, guisados, grelhados: abobrinha, abobora, berinjela, batata inglesa e miúda, batata baroa, batata doce, espinafre, couve-flor, couve manteiga, chuchu, cenoura, mandioca, pimentão, quiabo, brócolis, vagem, milho verde, ervilha, lentilha, grão de bico, dentre outros. Podem também ser ofertado massas: macarrões de diversos tipos e temperos, ravioli, rondeli, caneloni, lasanhas, massas brancas e integrais e outras massas como tortas, farofas, polentas e angus.

2.3.16.3.3. Dar preferência a preparações a base de vegetais.

2.3.16.3.4. Evitar frituras, a fim de oferecer uma alimentação saudável.

2.3.16.4. **SALADA**

2.3.16.4.1. Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de salada, com pelo menos um ingrediente:

2.3.16.4.2. 01 (um) tipo de salada folhosa: alface crespa, alface lisa, alface americana, agrião, almeirão, rúcula, chicória, acelga, entre outros.

2.3.16.4.3. 01 (uma) opção de salada não folhosa: beterraba, tomate, pepino, cenoura, chuchu, rabanete, brócolis, repolho, couve-flor entre outros ou uma opção de grão: lentilha, grão de bico, trigo em grão, soja, proteína texturizada de soja entre outros.

2.3.16.4.4. À critério da CONTRATADA, poderão ser oferecidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes).

2.3.16.4.5. As combinações de salada não devem se repetir mais que duas vezes na mesma semana, desconsiderando a repetição no mesmo dia.

2.3.16.5. **SOBREMESA**

2.3.16.5.1. Fruta: diariamente, pelo menos 01 opção obrigatória.

2.3.16.5.2. Entende-se como sobremesa frutas como laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, goiaba, pera, morango, uva, abacaxi e outras frutas da estação.

2.3.16.5.3. De maneira opcional, poderá ser oferecido doces para opção do usuário em relação à fruta: marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.

2.3.16.5.4. O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de fruta ou doce.

2.3.17. Para elaboração do cardápio, deverá ser respeitada a seguinte frequência para almoço e jantar, que será discutida e poderá ser modificada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato:

TABELA 01 - DESCRIÇÃO DA FREQUÊNCIA E PORCIONAMENTO DOS GÊNEROS POR REFEIÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

PREPARAÇÃO QUANTIDADE DE	QUANTIDADE DE OPÇÕES	TIPO DE ALIMENTO	FREQUÊNCIA MÁXIMA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO
Saladas	02	Folhas	6 x na semana	Consumo Livre
		Não folhosa	4 x na semana	Consumo Livre
		Grão	3 x na semana	
Preparação Proteica (Com carne) *	01	Carne Bovina	15 x por mês	1 porção (conforme descrito no termo de referência)
		Aves	10 x por mês	
		Carne Suína	6 x por mês	
		Peixe	4 x por mês	
		Vísceras (Fígado Bovino)	2 x por mês	
		Massas Recheadas	2 x por mês	
		Feijoadada	2 x por mês	
Preparação Proteica (sem carne)*	01	Ovo	4 x na semana	1 porção (conforme descrito no termo de referência)
		Preparação proteica vegetariana/vegana	5 x na semana	
		Legumes ou Verduras (Cozidos e refogados; Fritos e assados; Purês e cremes)	5 x por semana	
Guarnição	01	Farofa (enriquecida)	2 x por semana	Consumo Livre
		Macarrão (parafuso, penne, espaguete, talharim, gravata, raviole, nhoque, capellette, dentre outros)	1 x por semana	
		Arroz branco simples (Tipo 1)		
Acompanhamento	01	Arroz branco com: condimentos e especiarias como ervilha, milho, cenoura, cenoura, brócolis, vagem, passas, açafrão, à grega.	6 x na semana	Consumo Livre
			6 x na semana	
	01	Feijão carioca (Tipo 1)	6 x na semana	Consumo Livre
		Feijão preto	8 x ao mês	
		Tutu de feijão	3 x ao mês	
Sobremesa	1	Fruta	Diariamente	1 porção (conforme descrito no termo de referência)
	Opcional à empresa contratada**		Opcional à empresa contratada	1 porção (conforme descrito no termo de referência)
		Doce	fornecer como opção de sobremesa.	

* Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar preparação proteica com carne ou sem carne.

** Caso a empresa opte por fornecer doce como opção de sobremesa, o usuário deverá escolher apenas uma opção, doce ou fruta. Não é permitido ofertar apenas doce.

A contratada deve evitar a repetição dos ingredientes dos pratos e do corte da carne em dias consecutivos.

As saladas devem variar ao longo dos dias, não sendo permitido, por exemplo, alface todos os dias, sendo necessário, dessa forma, variar os tipos de ingredientes.

No inverno poderá ser servida sopa em substituição a uma das opções da salada por refeição, desde que solicitada alteração com no mínimo 48 horas de antecedência.

Preparações ou alimentos não previstos no quadro serão analisados pela comissão de fiscalização.

Cada comensal poderá se servir na pista de distribuição somente uma vez.

2.3.18. Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas.

2.3.19. Os alimentos porcionados prontos deverão ter a seguinte gramagem, por pessoa, conforme a Tabela 02:

TABELA 02 - GRAMAGEM DOS ALIMENTOS PORCIONADOS

CARNES	MÍNIMO DA PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÕES
Bovina	Peso da carne crua	
Bife cozinhar	160 g	Carne bovina fresca ou resfriada de primeira (alcatra, lagarto, contrafilé, coxão mole) ou segunda (acém, coxão duro, fraldinha, peixinho, paleta, peito), com pouca quantidade de gordura e nervos.
Bife empanar	110 g	
Bife grelhar	130 g	
Carne moída	130 g	
Cubos/iscas	160 g	
Carne assar	160 g	
Peixes	Peso da carne crua	
Filé	140 g	Filé ou postas
Isca	130 g	
Ave	Peso da carne crua	
Coxa/sobrecoxa	250 g	Filés ou cortes de peito, coxa ou sobrecoxa
Filé frango	130 g	
Suína	Peso da carne crua	
Lombo	150 g	Lombo ou pernil
Pernil	150 g	
Visceras	Peso Cozido	
Massas	150g	Fígado Bovino
Recheadas	100g	Massas Recheadas
Feijoada	300g	Feijoada
Proteica sem carne	Peso Cozido	
Com legumes	200g	Com legumes
Com grãos	150g	Com grãos
Ovos	100g ou 2 unidades	Ovos

SOBREMESA

PORÇÃO PER CAPITA

Fruta	1 unidade para frutas inteiras ou; 100g de fruta (sem considerar as partes não comestíveis)
Doce simples ou elaborado	100 g para sobremesas elaboradas (cremes, mousses, tortas e doces confeitados) ou; mínimo de 30g para doces industrializados

2.3.20. A porção per capita dos pratos proteicos com carnes deverá representar o peso exclusivo da proteína servida ao consumidor. Ou seja, os pratos com carnes, que forem compostos por incrementos como, por exemplo, legumes, molhos ou outros deverão ter a porção per capita efetivamente servida ao consumidor aumentada, em decorrência do peso do incremento.

2.3.21. Os cardápios serão vistoriados pela Comissão Fiscalizadora do Contrato ou um nutricionista designado pela CONTRATANTE.

2.3.22. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios; bem como temperos industrializados.

2.3.23. Preferencialmente fazer uso de alimentos e temperos *in natura* evitando ao máximo a oferta de alimentos ultraprocessados como alimentos ou no preparo das refeições.

2.3.24. A CONTRATADA pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação do fiscal do contrato.

2.3.25. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os adicionais (óleo composto, sal, vinagre, molho de pimenta, café etc...).

2.3.26. O usuário pode optar livremente por uma opção entre o prato principal ou pela opção sem carne.

2.3.27. A CONTRATADA deverá especificar os alergênicos presentes no cardápio.

2.3.28. DATAS COMEMORATIVAS

2.3.28.1. Em 7 (sete) datas comemorativas no ano letivo, pré-determinadas com um mês de antecedência pela Direção da UEMG/Passos, o cardápio deverá apresentar uma refeição especial. Entende-se por refeição especial o prato principal/proteico com opção de parmegianas, carne assada com recheio dentre outros e sobremesas mais elaborados como pão de mel, bolo confeitado com recheio, pudim, brigadeiro, entre outros com porção per capita de 150g. Também deverá ser ofertado refrigerantes ou sucos naturais e/ou polpa de fruta sendo no mínimo 350ml por comensal.

2.3.29. **METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO E ACEITE DE SERVIÇO**

2.3.29.1. Serão realizadas três formas de avaliação da qualidade das refeições: uma por parte dos comensais, outra pela Comissão Fiscalizadora do Contrato Restaurante Universitário-UEMG e outra pela CONTRATADA. Entende-se como Comissão Fiscalizadora do Contrato os servidores indicados como fiscal e suplente deste processo, assim como os servidores indicados como Gestor de Contrato e Suplente deste processo.

2.3.29.2. A avaliação da CONTRATADA será realizada no mínimo semanalmente feita pela(o) nutricionista contratada, além das inspeções periódicas e preenchimento de formulário padronizado que devem ser arquivados diariamente.

2.3.29.3. A avaliação pelos comensais será realizada por meio do preenchimento do questionário de satisfação por via eletrônica, aplicada pela Comissão Própria de Avaliação da UEMG/Passos.

2.3.29.4. A avaliação pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG será realizada, no mínimo semestralmente, pela análise dos relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da nutricionista da Contratante, bem como dos relatórios dos comensais (emitido pela CPA), além da observância das obrigações previstas no Termo de Referência emitindo um parecer final com orientações a CONTRATADA.

2.3.29.4.1. A partir dos resultados da avaliação realizada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, será verificada a viabilidade de continuação do contrato ou a necessidade de readequação dos serviços.

2.3.29.5. Os relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG da CONTRATANTE e dos comensais deverão ser encaminhados sob demanda, no mínimo semestralmente, à CONTRATADA, assim como a avaliação da CONTRATADA deverá ser encaminhada a CONTRATANTE na mesma frequência.

2.3.29.6. A CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão; deverá dar treinamento periódico aos funcionários quanto a manipulação dos alimentos; realizar e registrar, por meio de formulários, o recebimento e armazenamento de alimentos; a temperatura de produção e manutenção de alimentos e a coleta de amostras; deverá aplicar o checklist que é uma lista de verificação utilizada como ferramenta de fiscalização higiênica e sanitária para verificar o nível de adequação do restaurante às boas práticas de fabricação, com base na legislação vigente. Todas as atividades deverão ocorrer sob supervisão do nutricionista responsável técnica da CONTRATADA.

2.3.29.7. Eventualmente a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG poderá realizar visitas técnicas/fiscalização ao Restaurante Universitário sem aviso prévio.

2.4. **DA CONTRATAÇÃO:**

2.4.1. O prazo de vigência da contratação é de **24 (vinte e quatro) meses** contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 10 (dez) anos.

2.4.2. O serviço a ser contratado deve ser prestado de maneira contínua, levando em consideração a necessidade perene de garantir o direito à educação de estudantes em vulnerabilidade social – principal público discente da UEMG - para quem a insegurança alimentar é óbice à permanência na universidade e formação de qualidade. Além disso, é fundamental assegurar a eficiência administrativa na gestão dos recursos públicos, promover a equidade e a inclusão social por meio das políticas de assistência estudantil, proteger a saúde e o bem-estar dos estudantes, e garantir segurança jurídica e previsibilidade na execução de políticas públicas de longo prazo, além de proporcionar segurança e previsibilidade para ambas as partes, especialmente à CONTRATANTE, em relação ao investimento para cumprir as exigências do Edital de Licitação.

2.4.3. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

2.4.4. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pelo Contratado.

2.4.5. Encerrado o procedimento de contratação, o licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.5. **DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**

2.5.1. **Regras Gerais:**

2.5.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº. 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da referida Lei, e artigos 15 e 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

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

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

2.5.1.4. Após a assinatura do contrato ou retirada/aceitabilidade de instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método

de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

2.5.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº. 48.587, de 2023.

2.5.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

2.6. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

2.7. Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias úteis após a assinatura do contrato, entregando um cronograma detalhado do serviço, contendo:

2.7.1. Escala de funcionários com seus respectivos exames admissionais;

2.7.2. Os produtos a serem utilizados;

2.7.3. Demonstração dos uniformes e EPI's.

2.8. A distribuição das refeições será realizada no salão geral do Restaurante Universitário, com área de 240,15 m², respeitando-se o padrão de refeições, incidências e cardápios mínimos.

2.9. Será disponibilizada ao licitante a área total conforme especificações abaixo:

SALÃO GERAL/PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO	240,15 m²
COZINHA	46,54 m ²
DEPÓSITO	15,95 m ²
ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO	15,12 m ²
SALA DE COORDENAÇÃO/NUTRICIONISTA	11,52 m ²
CÂMARA FRIA	16,37 m ²
ÁREA DE DESCARTE/GÁS	39,73 m ²
BANHEIROS PARA PÚBLICO INTERNO (FUNCIONÁRIOS)	8,40 m ²
BANHEIROS PARA PÚBLICO EXTERNOS (COMENSAIS)	12,39 m ²
ÁREA DE OCUPAÇÃO TOTAL	406,17 m²

2.10. **Será de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação da Área de Ocupação Total: 406,17 m² além de 10 m em torno da área cedida pela CONTRATANTE.**

2.11. Para a instalação do Restaurante Universitário - RU, a CONTRATADA receberá o local limpo e com lista de equipamentos e instalações, conforme este termo de referência e apêndices, podendo realizar adaptações que achar necessárias, desde que previamente autorizadas pela CONTRATANTE.

2.12. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do RU, sob a orientação e supervisão das nutricionistas da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA e o Manual ABERC/2013 e suas alterações, com acompanhamento quando necessário da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG ;

2.13. O/A(s) nutricionista(s) da CONTRATADA deverá(ão):

a) Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;

b) Definir normas para a compra e recepção de matérias-primas;

c) Definir as condições de execução das funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos, assim como os responsáveis pela tarefa.

d) Capacitar e supervisionar periodicamente os manipuladores de alimentos em cursos de higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, comprovando mediante documentação.

e) Categorizar e quantificar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.

2.14. Os nutricionistas da CONTRATADA deverão promover cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, para seu pessoal, nos primeiros trinta dias do início da execução dos serviços e manter esse treinamento de maneira periódica, em intervalo não superior a 3 (três) meses.

2.15. A CONTRATADA deverá permitir a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG livre acesso a todas as áreas do Restaurante Universitário (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizados pela CONTRATANTE e agendada junto à CONTRATADA;

2.16. O acompanhamento da preparação das refeições por parte da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG da CONTRATANTE visa: contribuir para a garantia da preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar; cooperação técnica com a CONTRATADA com sugestões de inovações para o cardápio, formas de apresentação e logística operacional.

2.17. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à CONTRATADA fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso as pessoas designadas para tal fim.

- 2.18. A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos conforme OMS (2003), para a comunidade acadêmica, sendo responsável pelos serviços de recebimento, preparo, distribuição, bem como da higienização e conservação de toda a área física e equipamentos.
- 2.19. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MPB) conforme resolução RDC 216 de 15/09/04, Portaria SMS – G nº 1210 de 02/08/06, Portaria CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.
- 2.20. Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATADA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA.
- 2.20.1. Os gêneros alimentícios, condimentos, verduras, legumes ou quaisquer outros componentes que a contratada utilizar no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservações;
- 2.20.2. A entrega dos estocáveis e perecíveis (proteínas de origem animal), deverão respeitar a capacidade de armazenamento do estoque e das câmaras frias, assim como o tempo de prateleira/data de validade de cada alimento.
- 2.20.3. Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários a sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo; sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.
- 2.21. A empresa CONTRATADA deverá refazer ou substituir, os alimentos, considerados impróprios para o consumo pela fiscalização.
- 2.22. Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas que ultrapassem os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos, impedindo sua reutilização.
- 2.23. Para reutilização de sobras limpas, a empresa devesse apresentar a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, para aprovação, os POP's a serem adotados segundo a legislação e segui-los minuciosamente, devendo ser registrado em fichas próprias todo o processo aderido.
- 2.24. A empresa CONTRATADA não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para utilizar no Restaurante Universitário, bem como insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.
- 2.25. A empresa CONTRATADA é proibida de comercializar qualquer item que não a refeição para qual foi contratada dentro do Restaurante Universitário, especialmente bebidas alcoólicas e cigarros, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.
- 2.26. Deverá à CONTRATADA disponibilizar quantidade suficiente de bandejas, pratos e talheres nas rampas de distribuição, de modo a atender aos usuários do restaurante e funcionários da cozinha durante todo o horário das refeições, evitando espera e filas longas nas rampas de distribuição;
- 2.26.1. Cabe à CONTRATADA fornecer - além daqueles já disponibilizados pela contratante - os equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis ao pleno funcionamento do RU sem prejuízo de outros materiais discriminados no Edital e Apêndice I do Termo Referência.
- 2.27. Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens:
- a) sal iodado em sachê;
 - b) palitos em sachê;
 - c) molho de pimenta devidamente identificado e acondicionado em recipiente apropriado (mínimo 2 recipientes);
 - d) farinha devidamente acondicionada em farinheira (mínimo 2 recipientes);
 - e) vinagre, devidamente identificado e acondicionado em vidro apropriado com bico dosador em inox (mínimo 2 recipientes);
 - f) óleo composto (mínimo 01 recipiente);
 - g) guardanapos de papel (mínimo 01 unidade por comensal);
 - h) garrafa térmica de café (mínimo 02 garrafas, sendo 01 sem açúcar);
 - i) cabendo ainda a CONTRATADA fornecer os demais materiais, equipamentos e utensílios necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza.
- 2.28. A CONTRATADA deverá adquirir e manter uma quantidade mínima de utensílios à cada refeição, conforme especificado a baixo:
- a) pratos de louça de 25 a 28 cm de diâmetro em boas condições de uso, resistente ao calor e impactos e/ou bandejas de inox de 390 a 400 mm x 290 a 300 mm (comp. x larg.) com mínimo 05 repartições (mínimo de 1000 unidades);
 - b) talheres de metal em inox de boa qualidade, acondicionados em embalagem protetora contra contaminação (mínimo de 1000 garfos, 1000 facas e 1000 colheres de sobremesa);
 - c) Caso utilize pratos, fornecer suporte/bandejas de boa qualidade em Polipropileno ou outro material desde que perfeitamente estáveis para o prato (mínimo de 1000 bandejas). Fica a critério da CONTRATADA optar por forrar as bandejas com papel descartável de boa qualidade;
 - d) materiais descartáveis (potes de plásticos para sobremesa, guardanapos e palitos de dentes), para atender a todos os usuários

2.29. DO LOCAL E HORÁRIO DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

2.29.1. O horário de atendimento previsto será das **10h45min às 13h45min** e das **17h30min às 19h30min**, de segunda à sexta-feira para o público interno da UEMG, excetuando-se os dias de feriado, recessos e de ponto facultativo e aos sábados, de **11h30min às 13h30min**.

2.29.2. O horário de atendimento poderá ser alterado e/ou ampliado de acordo com a determinação da Universidade do Estado de Minas Gerais, ou resultante de prévia negociação entre as partes. Após a comunicação, a CONTRATADA terá 02 (dois) dias úteis para adequação à alteração. Em caso de ampliação a CONTRATADA terá 01 (um) mês para adequação.

2.29.3. Havendo necessidade de mudanças e ajustes de horários de funcionamento por parte da CONTRATADA, esta deverá solicitar com 02 (dois) dias úteis de antecedência, justificando por escrito os motivos, para análise e apreciação por parte da CONTRATANTE.

2.29.4. Fica a CONTRATADA responsável pela logística de controle do fluxo de usuários, bem como, do recebimento dos pagamentos referentes à parte não subsidiada das refeições fornecidas diariamente.

2.29.5. Foi definido o valor máximo a ser cobrado para uso do local no montante de R\$5.174,61 (cinco mil cento e setenta e quatro reais e sessenta e um centavos), com base no laudo de avaliação imobiliária colacionado em ID. 94935442, feito de acordo com diagnóstico de mercado apurado e levantamentos realizados, bem como na identificação da realidade mercadológica da região onde se encontra situado o imóvel, podendo esse valor variar de acordo com o quantitativo de refeições servidas no mês, conforme discriminado no item 8.2.8 do Termo de Referência.

2.29.5.1. O pagamento deverá ser realizado pelo fornecedor contratado, mensalmente, por meio de dedução na nota fiscal. Ou seja, o valor devido pela exploração do espaço deve vir discriminado na nota fiscal, e ser abatido do preço da prestação do serviço, o que deve constar expressamente no documento fiscal emitido, sob pena de tipificar desconto condicional que compõe a base de cálculo de impostos.

2.29.5.2. Após um ano do início da execução contratual o valor cobrado pela exploração do espaço será reajustado com base no IPCA acumulado dos últimos 12 meses.

2.30. INFORMAÇÃO REFERENTE À IDENTIFICAÇÃO DO QUANTITATIVO DE PESSOAL:

2.31. Para uma execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá manter no local da prestação do serviço, para atender os usuários do Restaurante da UEMG, no mínimo um(a) nutricionista que esteja presente em tempo integral ao funcionamento

2.31.1. O número de nutricionista deverá atender aos Parâmetros Numéricos de Referência para Nutricionistas e à RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018 ou a mais recente.

2.32. Em relação aos demais colaboradores (Cozinheiro, Auxiliares de Cozinha, Serviços Gerais, Caixa, Portaria, Atendente, Almoxarife), a CONTRATADA deverá dimensionar o número de funcionários e cargos de acordo a demanda do quantitativo de refeições a serem preparadas.

2.33. A CONTRATADA deverá disponibilizar o espaço para realização de estágio obrigatório para o Curso de Nutrição da Universidade do Estado de Minas Gerais (Unidade Passos) supervisionado pelo(a) nutricionista da CONTRATADA.

2.34. É de responsabilidade da CONTRATADA, respeitadas as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.

2.35. A CONTRATADA deverá contratar funcionários com formação e experiência condizentes com as atividades de preparação e distribuição de refeições;

2.36. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

2.37. Quando houver reclamação formal por parte da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, validada por meio de relatório, da CONTRATANTE referente à qualquer funcionário da CONTRATADA, a mesma terá que substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas e providenciar a substituição imediata de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que não mereça sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que conduza de modo inconveniente ou incompatível as atividades que lhe forem atribuídas;

2.38. A CONTRATADA deverá apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis anteriores a abertura do restaurante, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG no momento da substituição;

2.39. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato sendo que a eventual inadimplência da CONTRATADA em relação a tais encargos, não transferirá à CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem onerará o objeto contratado;

2.39.1. A CONTRATADA assumirá a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;

2.39.2. A CONTRATADA arcará com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do serviço objeto deste contrato;

2.39.3. A CONTRATADA realizará semestralmente, ou sempre quando solicitado, avaliação clínica e laboratorial dos funcionários, para emissão de atestado de Saúde para manipulação de alimentos;

2.39.4. A CONTRATADA deverá fornecer a seus funcionários, todo o equipamento de Proteção Individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), constando CA que esteja no prazo de validade;

2.39.5. Os equipamentos de proteção individual e coletiva deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, visando garantir a segurança do trabalhador e fornecidos pela CONTRATADA;

2.39.6. A CONTRATADA manterá por sua exclusiva conta os funcionários em serviço completamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da CONTRATANTE, aquele que não preencher esta exigência;

2.39.7. Não será permitido o uso de bonés como proteção para cabelos;

2.39.8. A CONTRATADA fornecerá pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados adequados às atividades de produção de refeições;

2.39.9. O fornecimento e a conservação dos uniformes dos empregados, bem como dos equipamentos e itens individuais de segurança no trabalho será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e os empregados da CONTRATADA que irão compor o quadro de pessoal, deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades de acordo com a Portaria CVS 18 de 09/09/08 e NR6 do MTE, assim como atender a qualquer exigência de órgão fiscalizador relacionada a segurança do trabalho ou vigilância sanitária.

2.40. **DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:**

2.40.1. Para além dos itens elencados no Apêndice I do Termo de Referência, que são bens permanentes existentes atualmente no espaço, a CONTRATADA deverá adquirir os materiais de consumo (copos, pratos, talheres, etc), ou qualquer outro bem permanente ou não que julgar necessário adicionar ao espaço, promovendo sua substituição quando necessário.

2.40.2. Quando da assinatura do contrato, será realizada uma vistoria, juntamente com a CONTRATADA, para verificar o estado de conservação dos bens a serem disponibilização, bem como suas características e definições técnicas, a fim de que seja elaborado um termo de responsabilidade a ser assinado pela CONTRATADA, que passará a utilizar os bens da CONTRATANTE, devendo zelar sempre pela sua conservação e preservação, ficando à cargo da CONTRATADA repor e/ou reparar os bens danificados devido ao mau uso.

2.41. **REGIME DE EXECUÇÃO:**

2.41.1. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço global.

3. **DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

3.1. Os pedidos de esclarecimentos e os registros de impugnações referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, no [Portal de Compras do Estado de Minas Gerais](#).

3.1.1. Os pedidos de esclarecimento e registros de impugnação serão realizados, em caso de indisponibilidade técnica ou material do sistema oficial do Estado de Minas Gerais, alternativamente, via e-mail: gabriel.cruz@uemg.br/ ilza.oliveira@uemg.br/ valerio.senra@uemg.br / compras@uemg.br , observados o prazo previsto no item 3.1.

3.1.2. É obrigação do autor do pedido de esclarecimento ou do registro de impugnação informar à UEMG a indisponibilidade do sistema.

3.2. O pedido de esclarecimentos ou registro de impugnação pode ser feito por qualquer pessoa no Portal de Compras/MG na página da licitação, em campo próprio (acesso via botão “Esclarecimentos/Impugnação”).

3.2.1. Nos pedidos de esclarecimentos ou registros de impugnação os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF e nome do interessado para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (telefone e e-mail).

3.2.2. Podem ser inseridos arquivos anexos com informações e documentações pertinentes as solicitações.

3.2.3. Após o envio da solicitação, as informações não poderão ser mais alteradas, ficando o pedido registrado com número de entrada, tipo (esclarecimento ou impugnação), data de envio e sua situação.

3.2.4. A resposta ao pedido de esclarecimento ou ao registro de impugnação também será disponibilizada via sistema. O solicitante receberá um e-mail de notificação e a situação da solicitação alterar-se-á para “concluída”.

3.3. O Pregoeiro responderá no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

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

3.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação, nos termos do art. 14, §2º do Decreto 48.723/2023.

3.5. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

3.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, observados os prazos fixados no art. 55 da Lei Federal nº 14.133/ 2021 e do art. 15 do Decreto 48.723/2023.

3.7. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

3.8. As denúncias, petições e impugnações anônimas ou não fundamentadas não serão analisadas e serão arquivadas pela autoridade competente.

3.9. A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos nesse item, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. A participação no presente certame se dará exclusivamente por meio do [Portal de Compras do Estado de Minas Gerais](#).

4.1.1. As orientações para participação neste certame são apresentadas no [Manual da licitação pelos critérios de julgamento de menor preço e maior desconto – Decreto 48.723/2023, versão Fornecedor](#).

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e demais licitantes enquadrados como beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto nº 47.437/2018, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e no mencionado Decreto 47.437/2018.

4.3. A obtenção do benefício a que se refere o subitem anterior:

4.3.1. não se aplica, em licitações de aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021;

4.3.2. fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do procedimento, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.3.3. nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, deverá ser considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos subitens 4.3.1. e 4.3.2.

4.4. Para fins do disposto neste edital, o enquadramento dos beneficiários indicados no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018 se dará da seguinte forma:

4.4.1. microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme definido nos incisos I e II do caput § 4º do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

4.4.2. agricultor familiar, conforme definido na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;

4.4.3. produtor rural pessoa física, conforme disposto na Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991;

4.4.4. microempreendedor individual, conforme definido no § 1º do art. 18-A da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

4.4.5. sociedade cooperativa, conforme definido no art. 34 da Lei Federal nº 11.488, de 15 de junho de 2007, no art. 4º da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971 e no art. 16 da Lei nº 14.133/2021;

4.5. **Poderão participar** desta licitação os fornecedores cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam regularmente credenciados no Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF do Estado de Minas Gerais, nos termos do Decreto Estadual nº 47.524, de 6 de novembro de 2018 e Resolução SEPLAG nº 93, de 28 de novembro de 2018.

4.5.1. O credenciamento no CAGEF deve ser realizado no prazo mínimo de 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura da sessão, por meio do site www.compras.mg.gov.br - [Opção Cadastro de Fornecedores](#).

4.5.2. Cada fornecedor deverá credenciar, no mínimo, um representante para atuar em seu nome no sistema, sendo vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante no presente Edital.

4.5.3. O representante receberá uma senha eletrônica de acesso, de caráter pessoal e intransferível, ficando excluída da responsabilidade do provedor ou do órgão/entidade promotor do Edital por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

4.5.4. É dever do responsável legal conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no CAGEF 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.

4.5.5. A inscrição junto ao provedor do sistema implica a presunção da capacidade técnica do licitante e do seu representante para realização das transações inerentes ao Edital.

4.5.6. O licitante se responsabiliza:

4.5.6.1. pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante;

4.5.6.2. pelo acompanhamento das operações no sistema, admitindo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5.6.3. comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso” (art. 7º, V, do Decreto Estadual nº 48.723/2023)

4.5.7. Informações complementares a respeito do credenciamento podem ser obtidas no site www.compras.mg.gov.br ou pela Central de Atendimento aos Fornecedores, via e-mail: cadastro.fornecedores@planejamento.mg.gov.br, com horário de atendimento de segunda a sexta-feira, das 08:00h às 16:00h.

4.6. O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº 123/2006,

disciplinados no Decreto Estadual nº. 47.437, de 2018 e pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEF/JUCEMG nº 9.576, de 6 de julho de 2016, deverá comprovar a condição de beneficiário no momento do seu credenciamento ou quando da atualização de seus dados cadastrais no Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEF, desde que ocorram em momento anterior ao cadastramento da proposta comercial.

4.6.1. Não havendo comprovação, no CAGEF, da condição de beneficiário até o momento do registro de proposta, o fornecedor não fará jus aos benefícios listados no Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

4.7. **Não poderão participar deste Certame** as empresas que:

4.7.1. Não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

4.7.2. Enquadrem-se como empresa estrangeira que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.7.3. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.7.4. Que se enquadrem nas seguintes situações:

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

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

4.7.4.2. 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.7.4.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, conforme legislação vigente;

4.7.4.3.1. O impedimento de que trata o item anterior 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.

4.7.4.4. 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;

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

4.7.4.6. Empresas que tenham como proprietários controladores ou diretores membros dos poderes legislativos da União, Estados ou Municípios ou que nelas exerçam funções remuneradas, conforme art. 54, II, “a”, c/c art. 29, IX, ambos da Constituição da República;

4.7.4.7. 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.

4.7.4.8. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, considerando o objeto desta contratação e o fato de que empresas que atuam no mercado têm condições de prestar os serviços de forma independente. Ressalta-se que nos processos realizados pela UEMG com a mesma finalidade, esta vedação sempre ocorreu, o que facilitou o fluxo de informações entre CONTRATANTE e CONTRATADA.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. Após a divulgação do edital de licitação, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do Portal de Compras MG, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, informando, obrigatoriamente no sistema:

5.1.1. **O valor unitário e o valor total do lote único. O valor da proposta deverá compreender um contrato de 24 meses, ou seja, é composto por um valor estimativo de 809.280,00 (oitocentos e nove mil e duzentos e oitenta) refeições para 24 meses.**

5.1.1.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total 809.280,00 (oitocentos e nove mil e duzentos e oitenta) multiplicado pelo valor unitário.**

5.1.1.2. **A proposta comercial deverá vir junto com a planilha de custos conforme ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS**

5.1.1.3. **Ratificando que a proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos para a prestação do serviço, conforme particularidades dispostas no termo de referência.**

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a abertura da sessão pública.

- 5.3. Nesta etapa não haverá ordem de classificação, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na fase do lançamento da proposta no sistema, quanto na sessão de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, e deverão:
- 5.4.1. ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.
 - 5.4.2. incluir todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente do fornecedor, inclusive os custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos eventuais termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 5.5. 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.
- 5.5.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade no cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de cumprir o objeto nos seus termos, bem como de prestar o serviço, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual.
- 5.7. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital e seus anexos.
- 5.8. No cadastramento da proposta, o fornecedor deverá, também, assinalar em campo próprio do portal de compras, as seguintes declarações:
- 5.8.1. que manifesta ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concorda com suas condições, declara que a sua proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos, nos termos do art. 63, §1º, da Lei Federal nº. 14.133, de 2021, para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo a atendo aos requisitos de habilitação neles estabelecidos.
 - 5.8.2. que inexistente impedimento à sua habilitação, e comunicará a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade Contratante;
 - 5.8.3. que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.
 - 5.8.4. a ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
 - 5.8.4.1. dever de apresentar a Declaração de Vistoria ou Declaração de Dispensa de Vistoria.
 - 5.8.5. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitação da Previdência Social, previstas em lei nos termos do art. 93 da Lei Federal nº 8.213, de 1991 e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.
 - 5.8.6. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras;
 - 5.8.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;
 - 5.8.8. No caso de fornecedor beneficiário (ME/EPP/Equiparadas) indicado no caput do art. 3º do Decreto Estadual nº 47.437, de 2018, também deverá ser declarado:
 - 5.8.8.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº. 14.133, de 2021.
 - 5.8.8.2. que caso possua restrição no(s) documento(s) de regularidade fiscal, assume o compromisso de promover a regularização caso venha a formular o lance vencedor, cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação.
 - 5.8.8.3. que inexistente limitação para fruição dos benefícios estabelecidos nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006”, conforme determinação vazada nos §§ 1º ao 3º do artigo 4º da Lei nº. 14.133/2021, em especial a não celebração, no ano-calendário, de contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (nos termos do art. 3º, II, do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte)
 - 5.8.8.4. que para os profissionais organizados sob a forma de cooperativa, que participam da licitação sob tal configuração e que atendem ao disposto no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021;
 - 5.8.8.5. que ao eventual fornecedor interessado em usufruir os benefícios contidos no Decreto Estadual nº. 47.437/2018 a necessidade de subscrever declaração específica relacionada ao artigo 4º da Lei nº. 14.133/2021 e ao subitem 4.2 do Edital;
- 5.9. Além de assinalar em campo próprio do portal de compras as declarações do item 5.8, o Fornecedor deverá

apresentá-las quando solicitadas pelo Pregoeiro em formato digital no sistema eletrônico, por upload, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, observadas as hipóteses elencadas no item 7.4.1.1 deste Edital.

5.9.1. O licitante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, conforme inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133/2021

5.10. O licitante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, conforme inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, a falsidade das declarações mencionadas no item anterior sujeitará o licitante às sanções dispostas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de outras penalidades aplicáveis.

5.11. Os fornecedores estabelecidos no Estado de Minas Gerais **que usufruem do benefício de isenção do ICMS**, conforme dispõe o Decreto Estadual nº 48.589, de 2023, deverão informar na(s) proposta(s) que será(ão) encaminhada(s) no Portal de Compras, o(s) preço(s) resultante(s) da dedução do ICMS, conforme Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 3.458, de 2003 e alterações.

5.11.1. As fases de classificação das propostas, etapa de lances, o julgamento dos preços, a adjudicação e a homologação serão realizadas a partir dos preços dos quais foram deduzidos os valores relativos ao ICMS.

5.11.2. O disposto nos subitens 5.11 e 5.11.1 não se aplica aos contribuintes mineiros optantes pelo regime do Simples Nacional.

5.12. As informações da(s) proposta(s) comercial(is) encaminhada(s) pelo sistema podem ser alteradas pelo fornecedor até a data e horário marcados para a abertura da sessão.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA ETAPA DE LANCES

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

6.2. Iniciada a fase competitiva, observado o modo de disputa adotado no edital, os licitantes poderão encaminhar lances públicos e sucessivos exclusivamente por meio do [Portal de Compras MG](#).

6.3. O licitante será imediatamente informado do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.

6.4. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total, ou seja, Valor total da proposta. O valor da proposta deverá compreender um contrato de 24 meses, ou seja, é composto por um valor estimativo de 809.280,00 (oitocentos e nove mil e duzentos e oitenta) refeições para 24 meses . Ratificando que a proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos para a prestação do serviço, conforme particularidades dispostas no termo de referência.**

6.4.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total 809.280,00 (oitocentos e nove mil e duzentos e oitenta) multiplicado pelo valor unitário.**

6.4.2. **A proposta comercial deverá vir junto com a planilha de custos conforme ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS**

6.4.3. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado, observado o intervalo mínimo de diferença de valores que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

6.4.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de:

6.4.4.1. **R\$ 72.511,488 (setenta e dois mil quinhentos e onze reais e quarenta e nove centavos), para o Lote único;**

6.5. Os lances serão ordenados pelo sistema e divulgados em ordem crescente, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

6.6. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.7. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração desta etapa.

6.7.1. Encerrada a etapa de envio de lances sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos descritos acima, o Pregoeiro, poderá, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa de envio de lances, na busca pelo melhor preço.

6.7.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances durante a prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

6.7.3. Na hipótese de não haver novos lances durante a prorrogação automática, a etapa de envio de lances será encerrada automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto no item 6.5.

6.7.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5%, o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.7.5. Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por não ofertar nenhum lance no sistema.

6.7.6. Encerrada a etapa de que trata o item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto no item 6.5.

6.8. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados em tempo real do valor do melhor lance registrado, bem

como todas as mensagens trocadas no “chat” do sistema, sendo vedada a identificação do licitante.

6.9. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

6.10. Quando a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a 10 minutos para a Universidade do Estado de Minas Gerais, a sessão pública será suspensa, após a finalização do envio dos lances, e reiniciada somente decorridas 24 horas após a comunicação do fato aos participantes no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.11. **Do empate ficto**

6.11.1. 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 junto ao CAGEF 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 Estadual nº 47.437/2018.

6.11.2. 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.

6.11.2.1. A melhor classificada nos termos do item 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.

6.11.2.2. 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.

6.11.2.3. 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.

6.12. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate abaixo, conforme previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

6.12.2. 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 na lei;

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

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

6.12.5. Na hipótese de ainda persistir o empate, haverá sorteio pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.12.6. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.12.6.1. 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;

6.12.6.2. empresas brasileiras;

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

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

6.13. As regras de desempate não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

7. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1. Encerrada a fase de lances, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

CONSULTA AOS CADASTROS	FORNECEDOR PESSOA JURÍDICA - CNPJ	FORNECEDOR PESSOA FÍSICA - CPF	SÓCIO MAJORITÁRIO* - CPF
CADIN – Cadastro Informativo de Inadimplência em relação à Administração Pública do Estado de Minas Gerais acessível pelo site http://consultapublica.fazenda.mg.gov.br/ConsultaPublicaCADIN/consultaSituacaoPublica.do :	SIM	SIM	NÃO

CONSULTA AOS CADASTROS	FORNECEDOR PESSOA JURÍDICA - CNPJ	FORNECEDOR PESSOA FÍSICA - CPF	SÓCIO MAJORITÁRIO* - CPF
CAGEF/CAFIMP – Cadastro de Fornecedores Impedidos acessível pelo site https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul	SIM	SIM	NÃO
Consulta da situação eleitoral, acessível pelo site https://www.tse.jus.br/servicos-eleitorais/titulo-e-local-de-votacao/copy_of_consulta-por-nome	NÃO	SIM	NÃO
Certidão de Licitantes Inidôneos TCU, acessível pelo site https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:111970551082228::::P3_TIPO:CPF	NÃO (Consultas já integram a certidão consolidada do TCU)	SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) mantidos pela Contraladoria-Geral da União (CGU), acessível pelo site https://certidoes.cgu.gov.br/		SIM	NÃO
Consulta ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), acessível pelo site https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form		SIM	SIM
Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (Integra 4 certidões: (1) Licitantes Inidôneos, (2) CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, (3) CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e (4) CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas . Acesso disponível no site https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/	SIM	NÃO	NÃO
Nota: * A consulta ao cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ) será realizada em nome do fornecedor melhor classificado e, também, de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.			

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.

7.4. Verificadas as condições de participação, a Administração 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.

7.4.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá enviar a proposta ajustada ao último lance ofertado ou, quando não ocorrerem lances, contendo o(s) preço(s) inicialmente ofertado(s), e, se necessário, documentos complementares, no prazo de 4 (quatro) horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

7.4.1.1. A prorrogação de que trata o item acima poderá ocorrer nas seguintes situações:

7.4.1.1.1. por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro;

7.4.1.1.2. de ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o item 8.1.

7.4.1.2. O fornecedor deverá realizar o upload sua proposta comercial ajustada ao seu último valor ofertado, conforme modelo constante no Anexo II - Proposta Comercial.

7.4.1.2.1. Os arquivos referentes à proposta comercial poderão ser assinados eletronicamente.

7.4.1.2.2. Para assinatura eletrônica, poderá ser utilizado o Portal de Assinatura Digital disponibilizado pelo Governo de Minas Gerais, de acesso gratuito, disponível em: <http://www.portaldeassinaturas.mg.gov.br>. Dúvidas com relação à utilização do Portal de Assinaturas Digital podem ser encaminhadas para o e-mail

comprascentrais@planejamento.mg.gov.br. A realização da assinatura digital importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica, tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

7.4.1.2.2.1. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

7.4.1.3. O fornecedor mineiro, não optante pelo Simples Nacional, deverá:

7.4.1.3.1. informar na proposta comercial o preço resultante da dedução do ICMS e o preço com ICMS.

7.4.1.3.2. anexar à sua proposta comercial, a ficha de inscrição estadual, na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o responsável pelo procedimento, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.

7.5. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da área técnica especializada no objeto.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. conter vícios insanáveis;

7.6.2. descumprir as especificações técnicas pormenorizadas contidas neste Edital, no Termo de Referência e anexos;

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

7.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; e/ou

7.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital e/ou do Termo de Referência e anexos, desde que insanáveis.

7.6.6. Considera-se indício de inexequibilidade a proposta que apresentar valores inferiores a 50% do valor orçado pela Administração.

7.6.6.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, somente será identificada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

7.6.6.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

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

7.6.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, deverão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.7. Definido o resultado do julgamento, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, exclusivamente por meio do Portal de Compras MG e de forma pública e transparente. O valor resultante da negociação deverá ser registrado no Portal de Compras MG.

7.7.1. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, nos termos do item 7.7, respeitada a ordem de classificação, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos neste edital.

7.7.2. Concluída a negociação, o resultado será registrado na ata da sessão pública, que deverá ser anexada aos autos do processo de contratação.

7.7.3. Estando o preço compatível, o licitante deverá enviar a proposta ajustada ao último valor ofertado na negociação, e, se necessário, os documentos complementares, no prazo de 4 (quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema.

7.8. Erros ou falhas no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

7.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.10. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.11. O licitante poderá ser convocado para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade de diligência disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas sob pena de não aceitação da proposta.

7.11.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no *chat* pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.11.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação, destacam-se os que contenham as características do serviço

ofertado, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12. Encerrada a análise quanto ao julgamento e aceitabilidade da proposta, o responsável pelo procedimento realizará a verificação da habilitação do licitante classificado em primeiro lugar.

7.13. **Da apresentação de amostras:**

7.13.1. Não haverá apresentação de amostras no presente certame.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A verificação dos documentos será realizada por meio de consulta ao CAGEF, nos documentos por ele abrangidos, assegurado aos demais participantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema.

8.1.1. Além dos documentos constantes no CAGEF, poderão ser solicitados no prazo do item 8.4, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.1.1.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.1.1.1.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pela(s) assinatura(s) da(s) Proposta(s) Comercial(is).

8.1.1.1.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual.

8.1.1.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, cooperativas ou empresas individuais de responsabilidade limitada e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores.

8.1.1.1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

8.1.1.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

8.1.1.1.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.1.1.2. DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

8.1.1.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

8.1.1.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.1.1.2.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.1.1.2.3.1. A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

8.1.1.2.3.2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.1.1.2.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

8.1.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.1.1.2.6. Comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

8.1.1.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.1.1.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

8.1.1.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.1.2. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

8.1.2.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.1.3. Apresentação de Certidão de Registro e Regularidade - CRR, dentro do prazo de validade.

8.1.4. Deverá ser apresentada comprovação de aptidão para a prestação dos serviços ofertados, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de pelo menos 30% do quantitativo estimado de refeições diárias (1.800) prevista no item 1.2. do Termo de Referência, perfazendo um montante de pelo menos 550 (quinhentos e cinquenta) refeições por dia, de acordo com §2º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Para atendimento do quantitativo indicado acima, **é admitido o somatório de diferentes atestados**, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

8.1.4.2. Os atestados deverão conter:

8.1.4.2.1. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato).

8.1.4.2.2. Local e data de emissão.

8.1.4.2.3. Nome e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

8.1.4.2.4. Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

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

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

8.1.4.5. A exigência de qualificação técnica estabelecida tem a finalidade de demonstrar que a licitante detém conhecimentos técnicos e práticos para executar satisfatoriamente a futura contratação, pois o interesse público não pode ser colocado em risco, sob pena do comprometimento da regular atividade da Administração. Assim para salvaguardar o interesse público de ocorrências insatisfatórias na execução do objeto, que a lei admite que se verifique a qualificação das empresas para efeitos de habilitação. A Administração Pública deve-se cercar de todas as garantias possíveis, desse modo, não basta selecionar o melhor preço, é imprescindível, também, assegurar que a licitante possui condições técnicas para desenvolver os trabalhos que serão contratados.

8.2. O licitante deverá manter atualizadas as comprovações constantes do CRC para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

8.3. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares aos já apresentados para a habilitação, na forma estabelecida no subitem 8.1, ou de documentos não constantes do CAGEF, o fornecedor melhor classificado será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema.

8.4. Nas hipóteses de exigência de apresentação de documentos de habilitação após a data de recebimentos das propostas, durante a sessão pública, os documentos deverão ser apresentados quando solicitados pelo Pregoeiro em formato digital no sistema eletrônico, por upload, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, observadas as hipóteses elencadas no item 8.5 deste Edital.

8.4.1. A não regularização dos documentos constantes do CRC no prazo do subitem anterior implicará a inabilitação do licitante, salvo se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

8.5. Após a apresentação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

8.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.6.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.6.2. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.7. Aos beneficiários listados no item 4.4 será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para regularização da documentação fiscal e/ou trabalhista, contado a partir da divulgação da análise dos documentos de habilitação do licitante melhor classificado, conforme disposto no inciso I, do § 2º, do art. 6º do Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

8.7.1. A não regularização da documentação no prazo deste item implicará a inabilitação do licitante vencedor, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.7.2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para o beneficiário regularizar sua documentação fiscal e/ou trabalhista, o pregoeiro deverá suspender a sessão de pregão para o lote específico e registrar no “chat” que todos os presentes ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site www.compras.mg.gov.br para a retomada da sessão de pregão do lote único.

- 8.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes cuja análise foi realizada pelo pregoeiro, depois de definido o resultado do seu julgamento.
- 8.9. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro 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, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação, observado o disposto na [Lei nº 14.184, de 31 de janeiro de 2002](#).
- 8.9.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas aos saneamentos de que trata o item acima, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio com, no mínimo, 24 horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 8.10. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas por meio de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.10.1. 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 Federal nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 8.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.
- 8.13. Constatado o pleno atendimento às exigências deste instrumento convocatório, o licitante será habilitado.
- 8.14. Os documentos exigidos serão restritos àqueles necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021” (art. 33, § 3º, do Decreto Estadual nº 48.723/2023), sendo admissível a substituição por registro cadastral desde que realizado em consonância com a Lei nº 14.133/2021 (art. 70, II).

9. DOS RECURSOS

- 9.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.
- 9.1.1. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 3 dias úteis, contados a partir da notificação acerca da conclusão do juízo de admissibilidade relativo às manifestações de intenção de recorrer, realizado pelo Pregoeiro.
- 9.1.2. O juízo de admissibilidade referido no item 9.1.1 será realizado após a etapa de manifestação de intenção de recorrer de que trata o item 9.1, ao final da etapa de habilitação.
- 9.1.3. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 9.1.4. A apresentação de documentos complementares, em caso de indisponibilidade ou inviabilidade técnica ou material da via eletrônica, devidamente identificados, relativos aos recursos interpostos ou contrarrazões, se houver, será efetuada mediante envio para o e-mail gabriel.cruz@uemg.br/ ilza.oliveira@uemg.br/ valerio.senra@uemg.br / compras@uemg.br, e identificados com os dados da empresa licitante e do processo licitatório (nº. do processo e lote), observado o prazo previsto no item 9.1.
- 9.1.5. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentarem suas contrarrazões, no prazo de 3 dias úteis, contados da data final do prazo do recorrente, pelas mesmas formas de apresentação do recurso.
- 9.1.6. Será assegurada ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.1.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.
- 9.1.8. Na ausência de registro de manifestação de intenção de recorrer pelos licitantes, fica a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

- 10.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório pelos critérios e na forma de que trata o Decreto Estadual nº 48.723/2023 por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.
- 10.2. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados (art. 71, § 3º, Lei 14.133/21).
- 10.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- 10.4. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 10.5. Caberá recurso no prazo de 3 dias úteis contados a partir da data da anulação ou revogação da licitação,

observado, no que couber, o disposto nos arts. 165 e 168 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.6. Na hipótese da ilegalidade de que trata o item 10.1 ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.1.1. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.1.2. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), quadro de avisos e também por e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.1.3. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CAGEF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

12.1.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

12.1.2. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

12.1.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

12.1.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação.

12.2. Ao homologar o procedimento, as informações serão enviadas ao PNCP automaticamente, e ficarão disponíveis para consulta no Portal de Compras.

12.2.1. A ata ficará disponível no Portal de Compras, bem como será apensada aos autos do processo de contratação.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1. Após a homologação, caso se conclua pela contratação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da comunicação, que se dará através do sistema do Portal de Compras/MG, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e outras penalidades aplicáveis.

13.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

13.1.2. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente decorrentes deste Edital, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

13.1.3. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato ou do instrumento equivalente.

13.1.4. Será facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular no momento de assinar o contrato, não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato ou retirada do instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor.

13.1.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 13.1.4, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

13.1.5.1. convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

13.1.5.2. adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13.1.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas.

13.1.7. A regra do item 13.1.6 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 13.1.5.1.

13.1.8. O aceite do contrato, implica o reconhecimento de que:

13.1.8.1. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital e seus anexos;

13.1.9. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e concordam com os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma lei.

- 13.1.10. O prazo de vigência da contratação encontra-se previsto no Anexo I - Termo de Referência.
- 13.1.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 13.1.12. O instrumento de contratação, e demais atos firmados com a Administração, serão assinados de maneira eletrônica, por intermédio do Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG.
- 13.1.12.1. Para a assinatura eletrônica, caso ainda não possua cadastro, o(s) licitante(s) interessado(s) deverá (ão) acessar o Sistema Eletrônico de Informações do Governo do Estado de Minas Gerais - SEI/MG, por meio do link www.sei.mg.gov.br/usuarioexterno, e clicar em "Clique aqui se você ainda não está cadastrado".
- 13.1.12.2. Dúvidas com relação ao cadastro no SEI podem ser encaminhadas para o e-mail atendimento.sei@uemg.br.
- 13.1.12.3. A realização do cadastro como Usuário Externo no SEI/MG importará na aceitação de todos os termos e condições que regem o processo eletrônico, conforme Decreto Estadual nº 47.222, de 26 de julho de 2017, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login/senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas e das informações prestadas, as quais serão passíveis de apuração civil, penal e administrativa.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual tendo em vista que os serviços não se revestem de alta complexidade e as empresas que atuam no mercado, têm condições de executar de forma independente. Ademais, a utilização da mesma empresa facilita o gerenciamento do contrato e eventual responsabilização pela administração pública; diminui o tempo de execução do contrato, reduz o risco de serviço mal executado, e facilita a resposta a eventuais intercorrências, proporcionando maior segurança aos usuários.

15. DAS GARANTIAS

15.1. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

- 15.1.1. Não será exigida garantia de execução da contratação para este objeto, porque o mesmo não traz prejuízo ao erário devido sua baixa complexidade. Exigir garantia financeira pode aumentar os custos para os fornecedores, especialmente pequenas e médias empresas, que podem ter dificuldades em disponibilizar esses recursos. Isso pode limitar a participação competitiva no processo licitatório e reduzir a diversidade de fornecedores, afetando potencialmente os preços finais dos itens adquiridos.

15.2. DA GARANTIA DA PROPOSTA:

- 15.2.1. Não haverá exigência de garantia da proposta para o presente certame.

15.3. DA GARANTIA DO SERVIÇO:

- 15.3.1. Será aplicada ao serviço somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor – CDC).

15.4. DA VISTORIA:

- 15.4.1. As empresas interessadas poderão realizar visita técnica para melhor conhecimento das condições de execução do objeto até um dia antes da licitação.
- 15.4.2. O fornecedor que desejar realizar visita deverá agendar dia e horário específico, até 02 (dois) antes da abertura do procedimento de contratação, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.
- 15.4.3. A vistoria será realizada nas seguintes condições: Deverá ser agendada, de segunda a sexta, entre os horários de 14:30 e 16:30, através do e-mail: compras.passos@uemg.br, mediante confirmação de recebimento, ou pessoalmente na UEMG - Bloco 02, situado na Rua Dr. Carvalho 1147, telefone (35) 3529-6043.
- 15.4.4. A vistoria será acompanhada por pelo menos um servidor da UEMG, designados no momento da vistoria.
- 15.4.5. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais ou de projetos porventura disponibilizados, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras, ou de forma a desobrigar a sua execução.

16. DO PAGAMENTO

- 16.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 15 (quinze) dias corridos contados da data da entrega definitiva do serviço e respectivo aceite do Contratante.
- 16.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 16.2.1. O prazo de validade;
- 16.2.2. A data da emissão;
- 16.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;
- 16.2.4. O período respectivo de execução do contrato;
- 16.2.5. O valor a pagar; e
- 16.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

16.4. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.5. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

16.5.1. A administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

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

16.9. Retenção Imposto de Renda na Fonte:

16.9.1. Considerando que o Supremo Tribunal Federal - STF, no julgamento de recurso extraordinário (RE 607.886), fixou tese com repercussão geral (TEMA 1130), em que se decidiu pertencer aos municípios, aos Estados e ao Distrito Federal a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações, a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, em cumprimento ao disposto no art. 157, I da Constituição Federal;

16.9.2. Considerando as recomendações contidas no Parecer Jurídico nº 16.457/2022, expedido pela Advocacia Geral do Estado de Minas Gerais - AGE/MG;

16.9.3. Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, expedida pela Receita Federal do Brasil, e alterações;

16.9.4. As unidades gestoras de orçamento e finanças da administração pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Minas Gerais, ao efetuarem pagamento à pessoa física ou jurídica pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, ficam obrigadas a procederem com a retenção do Imposto de Renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores, observando

16.9.4.1. Os valores retidos deverão ser recolhidos imediatamente ao Tesouro Estadual - Secretaria de Estado de Fazenda - SEF/MG, por meio do Sistema Integrado de Administração Financeira (SIAFI/MG);

16.9.4.2. As retenções do I.R. deverão ser efetuadas de forma imediata, sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura, devendo ser destacadas no corpo do documento fiscal, observando-se as alíquotas estabelecidas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012. Anexo I - TABELA DE RETENÇÃO, disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=37200>;

16.9.4.3. A obrigação de retenção do I.R. alcançará todos os contratos vigentes, relações de compras e pagamentos efetuados pelos órgãos e entidades, que deverão orientar seus prestadores de serviços e fornecedores de bens a emitirem as notas fiscais em observância às regras de retenção, salvo as exceções estabelecidas pela legislação tributária;

16.9.4.4. As retenções efetuadas serão consideradas como antecipação do valor devido pelos contribuintes e serão objeto de dedução, compensação ou restituição na forma da legislação específica;

16.9.4.5. Configura obrigação do órgão/entidade cobrar a comprovação da situação especial para a não incidência, seja ela decorrente de enquadramento de imunidade, isenção ou qualquer forma ou condição excepcional observada pela legislação federal.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado que:

17.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;

17.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;

17.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

17.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

17.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

- 17.1.8. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação e execução do contrato;
- 17.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;
- 17.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 17.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 17.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.
- 17.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 17.2.1. **Advertência** - quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- 17.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 17.1.2 a 17.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- 17.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 17.1.8 a 17.1.12, bem como nos subitens 17.1.2 a 17.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);
- 17.2.4. **Multa:**
- 17.2.4.1. De acordo com os parâmetros estabelecidos no tópico 17.15.
- 17.3. As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.2 e 17.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no §7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 17.4. 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, conforme §8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 17.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no §9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 17.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 17.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 17.8. 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 Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 17.9. Em observância ao disposto no §1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:
- 17.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 17.9.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 17.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 17.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;
- 17.9.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 17.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 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 Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos nesta última Lei citada, conforme art. 159 da referida Lei de Licitações.
- 17.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento 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, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 17.12. 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, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 17.13. 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 Federal nº 14.133, de 2021.
- 17.14. 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 do mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

17.15. Para efeito de aplicação de multas à CONTRATADA, serão observadas as irregularidades e suas respectivas classificações, conforme tabela 03 abaixo:

17.15.1. Para infrações classificadas como "leves" pela tabela 03 será cobrada - após a 2ª advertência - multa de 2% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não conseguindo apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

17.15.2. Para infrações classificadas como "médias" pela tabela 03 será cobrada - após a 1ª advertência - multa de 5% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

17.15.3. Para infrações classificadas como "graves" pela tabela 03 será cobrada - após a 1ª advertência - multa de 15% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência,, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

17.15.4. Para infrações classificadas como "gravíssimas" pela tabela 03 será cobrada multa imediata de 30% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência,, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

TABELA 03 - CLASSIFICAÇÃO DAS IRREGULARIDADES

Nº	IRREGULARIDADES	CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES
	ÁREA EXTERNA	
1	LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA A CADA 3 (TRÊS) MESES	GRAVE
2	PROVIDENCIAR QUANDO SOLICITADO A LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E IMUNIZAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES UTILIZADAS	MÉDIA
3	TELAS DE PROTEÇÃO A ENTRADA DE INSETOS	MÉDIA
4	LIMPEZA DO ESPAÇO FÍSICO CEDIDO	MÉDIA
	ÁREA INTERNA	
5	PRESENÇA DE VETORES OU PRAGAS	GRAVE
6	NÃO REALIZAR A LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E IMUNIZAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES UTILIZADAS	MÉDIA
	HIGIENIZAÇÃO INADEQUADA	
7	EQUIPAMENTOS INCLUINDO CÂMARAS FRIAS	GRAVE
8	PISO	MÉDIA
9	MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS (MESAS, BANCADAS, ESTANTES, COIFA, FOGÃO, VITRINES E OUTROS)	MEDIA
10	PAREDES	MÉDIA
11	PERMITIR HIGIENE PESSOAL DE FUNCIONÁRIOS INADEQUADA	LEVE
12	PORTAS	LEVE
13	LUMINÁRIAS	LEVE
14	VENTILADORES E EQUIPAMENTO DE CLIMATIZAÇÃO (SEMESTRALMENTE)	LEVE
15	TETO	LEVE
	ATENDIMENTO AO USUÁRIO	
16	SERVIR ALIMENTO DETERIORADO, IMPROPRIO PARA CONSUMO, COM PRESENÇA DE INSETO E OBJETOS ESTRANHOS.	GRAVÍSSIMA
17	SERVIR REFEIÇÃO COM ITENS DE QUALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO CONTRATO.	GRAVE
18	PORCIONAR AS PREPARAÇÕES COM GRAMATURA INFERIOR AO EXIGIDO NO CONTRATO.	MÉDIA
19	DEIXAR DE CUMPRIR HORÁRIO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.	MÉDIA
20	DEIXAR DE APRESENTAR O CARDÁPIO CONFORME EXIGIDO.	MÉDIA
21	MANTER FUNCIONÁRIO SEM QUALIFICAÇÃO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	MÉDIA
22	OBTER ÍNDICES DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS INFERIOR A 60% NAS PESQUISAS DE SATISFAÇÃO ANUAL.	MÉDIA
23	NÃO REFAZER OU SUBSTITUIR, NO TODO OU EM PARTE, OS ALIMENTOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO.	MÉDIA
24	NÃO MANTER OS CAIXAS DE ATENDIMENTO EM FUNCIONAMENTO NOS HORÁRIOS PREVISTOS	MÉDIA
25	NÃO MANTER LISTA DE PREÇOS E CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL.	LEVE
26	NÃO REPOR PAPEL TOALHA OU GUARDANAPO EM TEMPO HÁBIL OU DISPOR DE EQUIPAMENTOS QUE O SUBSTITUA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE USO.	LEVE
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA FUNCIONÁRIOS	
27	CONDIÇÕES INADEQUADAS DE HIGIENE	GRAVE
28	FALTA DE PAPEL HIGIÊNICO, SABONETE LÍQUIDO, INODORO ANTI-SÉPTICO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO OU OUTRO SISTEMA SEGURO DE SECAGEM DAS MÃOS	MÉDIA
29	FALTA DE LIXEIRAS COM TAMPA E ACIONAMENTO AUTOMÁTICO COM O PÉ	MÉDIA
30	AUSÊNCIA DE AVISOS COM PROCEDIMENTOS ADEQUADOS DE LAVAGEM DAS MÃOS	LEVE
	MANEJO DE RESÍDUOS	
31	NÃO MANTER RECIPIENTES COM TAMPA PARA COLETA DE RESÍDUOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	MÉDIA
32	NÃO RESPEITAR O DIA E HORÁRIO DE COLETA DE LIXO DISPONIBILIZADO PELO MUNICÍPIO	MÉDIA

33	NÃO REALIZAR COLETA SELETIVA DIÁRIA E ADEQUADA DE RESÍDUOS POR FUNCIONÁRIOS ESPECÍFICOS (AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS)	MÉDIA
34	NÃO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DAS LIXEIRAS SEMPRE QUE NECESSÁRIO	MÉDIA
	UTENSÍLIOS	
35	NÃO MANTER EM NÚMERO SUFICIENTE PARA A EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES	GRAVE
36	NÃO MANTÊ-LOS LIMPOS OU EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADOS	GRAVE
37	NÃO ARMAZENÁ-LOS ADEQUADAMENTE	MÉDIA
	MANIPULADORES - NÃO EXIGIR O USO DE:	
38	UNIFORMES LIMPOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	GRAVE
39	TOUCAS, MÁSCARAS, LUVAS, AVENTAL E CALÇADOS FECHADOS	GRAVE
40	EPI	GRAVE
41	PERMITIR O USO DE ADORNOS	MÉDIA
	NÃO EXIGIR QUE OS MANIPULADORES:	
42	MANTENHAM AS UNHAS CURTAS	GRAVE
43	MANTENHAM AS UNHAS SEM PRESENÇA DE ESMALTES	GRAVE
44	ESTEJAM BARBEADOS E SEM MAQUIAGEM	GRAVE
	HÁBITOS HIGIÊNICOS	
45	PERMITIR A PRÁTICA DE TABAGISMO AO MANIPULAR ALIMENTOS OU EM ESPAÇOS INTERNOS	GRAVE
46	NÃO EXIGIR A LAVAGEM CUIDADOSA DAS MÃOS ANTES DE INICIAR E/OU REINICIAR QUALQUER ATIVIDADE	MÉDIA
	MATÉRIA-PRIMA E INGREDIENTES	
47	NÃO ESTOCAR PRODUTOS CORRETAMENTE	MÉDIA
48	NÃO ARMAZENAR OS GÊNEROS SOBRE ESTRADOS/PALETES DISTANTES DO CHÃO E DAS PAREDES	MÉDIA
49	NÃO MANTER OS GÊNEROS ARMAZENADOS EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E VENTILAÇÃO	MÉDIA
50	NÃO MANTER OS GÊNEROS A SEREM UTILIZADOS EM BOAS CONDIÇÕES PARA CONSUMO	MÉDIA
51	NÃO MANTER A REDE DE FRIO ADEQUADO AO VOLUME E AOS DIFERENTES TIPOS DE MATÉRIA-PRIMA E INGREDIENTES	MÉDIA
52	NÃO POSSUIR DATA DE VALIDADE NOS PRODUTOS ARMAZENADO OU MANIPULADO	MÉDIA
	PREPARO DE ALIMENTOS	
53	REUTILIZAR GÊNEROS PREPARADOS E/OU NÃO SERVIDOS QUE NÃO ESTEJAM ARMAZENADOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPO E TEMPERATURA	GRAVÍSSIMA
54	NÃO ACONDICIONAR E IDENTIFICAR ADEQUADAMENTE AS MATÉRIAS PRIMAS QUANDO NÃO SÃO TOTALMENTE UTILIZADAS	GRAVE
55	NÃO REALIZAR O DESCONGELAMENTO SOB-REFRIGERAÇÃO	GRAVE
56	NÃO MANTER ALIMENTOS DESCONGELADOS SOB-REFRIGERAÇÃO QUANDO NÃO SÃO IMEDIATAMENTE UTILIZADOS	GRAVE
57	NÃO IDENTIFICAR ADEQUADAMENTE OS ALIMENTOS ARMAZENADOS SOB-REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO.	GRAVE
58	NÃO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DOS ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS CRUS	GRAVE
59	REUTILIZAR ÓLEO DE FRITURA	MÉDIA
	ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL	
60	NÃO ACONDICIONAR O PRODUTO FINAL EM EMBALAGENS ADEQUADAS E ÍNTEGRAS	GRAVE
61	NÃO ACONDICIONAR O PRODUTO FINAL EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA IDEAIS	GRAVE
	FORNECEDOR	
62	ACEITAR PRODUTOS TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA INADEQUADA.	GRAVE
63	NÃO UTILIZAR VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO	MÉDIO
64	FUNCIONÁRIOS APRESENTANDO UNIFORMES SUJOS E EM MAL ESTADO DE CONSERVAÇÃO	LEVE
	DOS RECURSOS HUMANOS DA CONTRATADA	
65	NÃO MANTER ATESTADO DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE (SEIS MESES)	GRAVE
66	AUSÊNCIA DE RESPONSÁVEL TÉCNICO (NUTRICIONISTA)	GRAVE
67	NÃO APRESENTAR, QUANDO DO INÍCIO DAS ATIVIDADES, QUANDO DA INCLUSÃO DE NOVOS EMPREGADOS OU SEMPRE QUE SOLICITADO, ATESTADO DE SAÚDE, NA FORMA LEGAL, DENTRO DE SEU PRAZO DE VALIDADE.	GRAVE
68	NÃO MANTER PESSOAL CAPAZ DE ATENDER AOS SERVIÇOS	GRAVE
69	NÃO PROMOVER CURSOS DE TREINAMENTO GERAL E ESPECÍFICO POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA SEU PESSOAL, NOS PRIMEIROS TRINTA DIAS DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E NÃO MANTER ESSE TREINAMENTO DE MANEIRA PERIÓDICA, EM INTERVALO NÃO SUPERIOR A 6 (SEMESTRALMENTE) MESES	MÉDIA
	OUTRAS INFRAÇÕES	
70	NÃO MANTER A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESCRITOS NESTE EDITAL DEVIDO A PARALISAÇÕES TEMPORÁRIAS OU INTERDIÇÕES CAUSADAS POR SUA RESPONSABILIDADE OU EM DECORRÊNCIA DE AUTO DE INFRAÇÃO	GRAVÍSSIMA
71	OCORRÊNCIA DE CASOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR COMPROVADA	GRAVÍSSIMA
72	NÃO PERMITIR O TRABALHO DOS FISCALIS DURANTE AS FISCALIZAÇÕES	GRAVÍSSIMA
73	PERMITIR PRESENÇA DE ALIMENTOS COM PRAZO DE VALIDADE EXPIRADO	GRAVÍSSIMA
74	NÃO COLETAR OU ARMAZENAR AMOSTRAS ADEQUADAMENTE PARA REALIZAÇÃO DE ANÁLISES	GRAVE
75	NÃO IMPLEMENTAR MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E MANTÊ-LO ATUALIZADO E DE FÁCIL ACESSO NA UNIDADE, NA DATA PREVISTA E CONFORME EXIGIDO.	GRAVE
76	RETIRAR EQUIPAMENTOS DA INSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E FORMAL DA CONTRATANTE	GRAVE
77	NÃO REALIZAR REVISÃO GERAL DOS EQUIPAMENTOS ATÉ O ÚLTIMO DIA DO PRAZO DO CONTRATO.	GRAVE

78	NÃO APRESENTAR CARDÁPIO À COMISSÃO FISCALIZADORA PARA APROVAÇÃO NA DATA PREVISTA E CONFORME EXIGIDO	GRAVE
79	PERMITIR PRESENÇA DE ALIMENTOS DESTAMPADOS EM QUALQUER ÁREA NÃO INCLUINDO O BALCÃO DE SELF-SERVICE EM MOMENTO DE ATENDIMENTO	GRAVE
80	COBRAR PREÇOS EM DESACORDO COM O EDITAL	GRAVE
81	PREPARAR DENTRO DO RU REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS FORA DAS DEPENDÊNCIAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	GRAVE
82	APRESENTAR ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS POSITIVAS, POR OCORRÊNCIA.	GRAVE
83	NÃO HAVER CONTROLE ELETRÔNICO AUDITÁVEL NO FLUXO E IDENTIFICAÇÃO DOS COMENSAIS	GRAVE
84	COBRAR, OU PERMITIR QUE SEJA COBRADA GORJETA PELOS SERVIÇOS.	MÉDIA
85	COMERCIALIZAR ITENS NÃO AUTORIZADOS	MÉDIA
86	PERMITIR PRESENÇA DE MATERIAIS NÃO ALIMENTÍCIOS NO ALMOXARIFADO, FREEZERS, GELADEIRAS E CÂMARAS FRIGORÍFICAS.	MÉDIA
87	EXPOR PREPARAÇÕES NOS BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO COM TEMPERATURAS INADEQUADAS.	MÉDIA
88	NÃO UTILIZAR UTENSÍLIOS APROPRIADOS	MÉDIA
89	NÃO MANTER, COM RECURSOS PRÓPRIOS, MATERIAIS E HUMANOS, A LIMPEZA E A CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS DO OBJETO, DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS	MÉDIA
90	UTILIZAR PRODUTOS DE LIMPEZA INADEQUADOS PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL, E/OU PRODUTO QUÍMICO NOCIVO AO SER HUMANO	MÉDIA
91	NÃO REALIZAR MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS	MÉDIA
92	NÃO FORNECER EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES AOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE, NECESSÁRIOS PARA O PERFEITO FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS	MÉDIA
93	NÃO RESPONSABILIZAR-SE POR DANOS AO PATRIMÔNIO DA CONTRATANTE	MÉDIA
94	REALIZAR SERVIÇOS ADICIONAIS AOS ESPECIFICADOS NESTE EDITAL SEM PRÉVIA APROVAÇÃO FORMAL DA COMISSÃO FISCALIZADORA	MÉDIA
95	PERMITIR PRESENÇA E CONTATO DE ALIMENTOS DIRETO NO CHÃO	MÉDIA
96	NÃO APRESENTAR PLANILHAS DE CONTROLE DE TEMPERATURA	MÉDIA
97	DESCUMPRIR ARBITRARIAMENTE O HORÁRIO DE ABERTURA E FECHAMENTO DAS UNIDADES	MÉDIA
98	EFETUAR ALTERAÇÃO NO CARDÁPIO SEM COMUNICAÇÃO PRÉVIA	LEVE
99	NÃO COLOCAR PLACAS/ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES	LEVE
100	NÃO REPOR ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA.	LEVE
101	PERMITIR PRESENÇA DE OBJETOS EM DESUSO NAS UNIDADES	LEVE
102	NÃO MANTER LISTA COM NOME DE FUNCIONÁRIOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES	LEVE
103	PERMITIR PRESENÇA DE RESTOS DE COMIDA EM PIAS, PISO, EQUIPAMENTOS, BANCADAS, ETC.	LEVE
104	NÃO PERMITIR DEGUSTAÇÃO E TESTE SENSORIAL	LEVE
105	NÃO APRESENTAR DOCUMENTO COM A LISTAGEM DOS BENS DE SUA PROPRIEDADE.	LEVE
106	NÃO COMUNICAR VERBAL E IMEDIATAMENTE TODAS AS OCORRÊNCIAS ANORMAIS.	LEVE

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após encaminhamento da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento.
- 18.2. A homologação do resultado da licitação não implicará direito à contratação, desde que em consonância com o item 10.
- 18.3. O procedimento será divulgado no Portal de Compras MG e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.
- 18.4. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.
- 18.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, e consideram-se os dias úteis. Só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na Administração.
- 18.6. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos licitantes, cujo prazo não conste deste Edital, deverá ser atendido o prazo indicado pelo Pregoeiro na respectiva notificação.
- 18.7. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 18.8. O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com o Anexo I - Termo de Referência, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto da contratação.
- 18.9. As normas disciplinadoras deste Edital 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 do serviço.
- 18.10. 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 deste certame.
- 18.11. O fornecedor contratado será constantemente avaliado em termos de suas entregas, conforme parágrafo terceiro do art. 88 da Lei nº 14.133/2021.
- 18.12. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data

marcada, a sessão será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

18.13. Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

18.14. Os interessados poderão examinar ou retirar gratuitamente o presente Edital de Licitação e seus anexos no site www.compras.mg.gov.br.

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

ANEXO DE EDITAL I - TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO DE EDITAL II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS.

ANEXO DE EDITAL III - MODELO DE DECLARAÇÕES PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS.

ANEXO DE EDITAL IV - MODELO DE MINUTA DE CONTRATO

Lavinia Rosa Rodrigues

Reitora da Universidade do Estado de Minas Gerais



Documento assinado eletronicamente por **Raoni Bonato da Rocha, Chefe de Gabinete**, em 07/04/2025, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lavinia Rosa Rodrigues, Reitora**, em 07/04/2025, às 17:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **110332486** e o código CRC **BFD8F9F1**.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃO SOLICITANTE	UNIDADE DE COMPRAS
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS	2351260

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	UNIDADE ADMINISTRATIVA
Nome: Hipólito Ferreira Paulino Neto E-mail: diretoria.passos@uemg.br	Diretoria Acadêmica da Unidade de Passos
Nome: Vinicius de Abreu D'Ávila E-mail: vicediretoria.passos@uemg.br	Vice-Diretoria Acadêmica da Unidade de Passos

1. DO OBJETO:

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário (RU) da Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG - Unidade Passos), conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

1.2. A estimativa anual de fornecimento de refeições (almoço e jantar), tomando-se por base o número de estudantes (4 mil alunos, sendo 25% de manhã, 60% a noite e 15% integral), a capacidade operacional do restaurante (1.080 pessoas no almoço durante a semana, considerando 180 lugares simultaneamente, e 30 minutos de almoço por pessoa, durante 3h de serviço, e 720 pessoas no jantar e aos sábados, considerando 180 lugares simultaneamente, e 30 minutos de janta por pessoa, durante 2h de serviço), e os dias e horários de operação (de segunda a sexta, almoço e janta, e sábado apenas almoço) é de 404.640 (quatrocentos e quatro mil seiscentos e quarenta) refeições ao ano. O total apresentado é estimativo, não implicando compromisso de pagamento por refeições não servidas.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	QUANTIDADE
1	1	7056	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA.	-	UNIDADE	1

1.3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

1.3.1. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.3.2. A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade sensorial

e nutricionalmente balanceada para Comunidade Acadêmica da UEMG, Unidade de Passos, sendo a responsável pelos serviços de cozinha e restaurante nesta Unidade. Portanto, a prestação de serviços da contratada abrange o fornecimento das refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, ao longo de 24 (vinte e quatro) meses, que é o prazo do contrato, vinculada à utilização de uso do espaço do restaurante, garantindo o serviço do restaurante universitário de qualidade. O fornecedor contratado deverá providenciar a mão-de-obra necessária, funcionários qualificados e uniformizados, manutenção e higienização do espaço, segurança, além de todos os custos diretos e indiretos, materiais necessários para a qualidade da prestação de serviços, além de tributos incidentes, transporte, frete, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto

1.3.3. A CONTRATADA deverá produzir e distribuir a refeição na Unidade em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 ou a mais atualizada.

1.3.4. A CONTRATADA terá a sua disposição, todos os bens permanentes disponíveis no Restaurante Universitário, listados no Apêndice I do Termo de Referência. Ainda deverá adquirir os materiais de consumo (copos, pratos, talheres, etc), ou qualquer bem permanente que julgar necessário adicionar ao espaço. Além disso, será responsável pela manutenção da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e espaço, incluindo limpeza da caixa de gordura, a cada 3 meses, conforme RDC nº 216 de 15/09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário.

1.3.4.1. A contratada deverá ser responsável pelo controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, realizando a desinsetização e desratização, no mínimo, semestralmente, a partir do início do contrato, ou conforme necessidade como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço. Os laudos destes serviços devem ser entregues à fiscalização depois de sua realização. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas e fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores do restaurante.

1.3.4.2. A contratada deverá utilizar somente produtos de boa qualidade. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados deverão estar dentro do prazo de validade.

1.3.4.3. Os produtos alimentícios devem estar em conformidade com os padrões regulatórios estabelecidos pelas autoridades de saúde e segurança dos alimentos.

1.3.4.4. A implementação de Boas Práticas de Fabricação garante que os alimentos estão livres de contaminações.

1.3.4.5. Os produtos devem ser seguros para o consumidor.

1.3.4.6. As instalações devem ser mantidas livres de agentes contaminantes.

1.3.4.7. A aparência, textura e barulho de mastigar são importantes para a qualidade do produto.

1.3.4.8. A apresentação dos produtos chama a atenção do cliente.

1.3.4.9. A manutenção preventiva de equipamentos como geladeiras, fogões e fritadeiras é fundamental para que o restaurante ofereça pratos de qualidade.

1.3.5. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um(a) nutricionista contratado pela CONTRATADA, devidamente registrado no órgão competente (CRN 9), que deverá atuar de acordo com o que preconiza as legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e as normas deste termo de referência.

1.3.6. A alimentação deverá conter um valor energético mínimo de 600 a 800 kcal

(Conforme a Tabela 01) por refeição, igualmente para almoço e jantar.

1.3.7. A empresa deverá afixar os cardápios do almoço e jantar à entrada do refeitório e disponibilizar também para consulta on-line, no mínimo na semana anterior, sendo que esse cardápio deverá ser previamente discutido com a nutricionista da CONTRATANTE.

1.3.8. O atendimento no Restaurante Universitário deverá ser misto com self-service para todas as preparações, sem limitação do quantitativo a ser servido, exceto para a preparação proteica (01 pedaço ou quantidade conforme a gramagem estipulada), e a sobremesa (01 unidade de fruta ou gramagem estipulada por pessoa) que serão porcionados.

1.3.9. Cada comensal poderá se servir na pista somente uma vez.

1.3.10. O cardápio do almoço preferencialmente deve ser repetido no jantar.

1.3.11. Cada refeição - almoço e jantar - deverá ser composta, no mínimo por:

a) Oferta de arroz e feijão;

b) Uma opção de preparação proteica com carne por refeição: bovina, suína, aves/frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoada;

c) Uma opção alternativa ao item "b" de ovos e/ou preparações proteicas sem carne;

d) Uma opção de acompanhamento por refeição: legumes cozidos, farofa, purê, massas, batata, mandioca, etc.;

e) Duas opções de salada por refeição, sendo uma opção de salada folhosa e uma opção de salada não folhosa ou grão;

f) Disponibilidade de óleo composto, sal e vinagre, farinha de mandioca, e molho de pimenta;

g) Uma opção de fruta de sobremesa. À critério da CONTRATADA poderá acrescentar doce como opção de sobremesa, além da fruta no qual o comensal precisa optar por uma ou outra;

h) Café sem açúcar e com açúcar.

1.3.12. Cada refeição deverá ser acompanhada de guardanapos de papel.

1.3.13. Prato proteico e sobremesa serão porcionados e servidos por funcionários da contratada, devendo obedecer a porção mínima de acordo neste termo de referência.

1.3.14. Os cardápios deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA e encaminhados para o fiscal de contrato da CONTRATANTE para aprovação. O primeiro cardápio deverá ser enviado em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato. Os cardápios mensais subsequentes deverão ser submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da sua execução. A CONTRATANTE terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento oficial, para avaliar e aprovar o cardápio apresentado. Em caso de necessidade de alterações emergenciais, estas deverão ser formalizadas por e-mail, acompanhadas das devidas justificativas, para aprovação do fiscal de contrato.

1.3.15. O(A) nutricionista da CONTRATADA deve acompanhar todo o processo de preparação das refeições constantes no cardápio, desde o pedido dos gêneros à distribuição das refeições aos usuários.

1.3.16. **As refeições deverão atender a seguinte variabilidade e frequência:**

1.3.16.1. **ACOMPANHAMENTOS:**

1.3.16.1.1. Arroz branco: tipo 1 (um) diariamente.

1.3.16.1.1.1. No mínimo de uma a duas vezes ao mês, a preparação arroz branco pode ser adicionada de milho, ervilha, brócolis, cenoura, lentilha entre outros, conforme a aceitação dos clientes, desde que mantido também o arroz branco simples.

1.3.16.1.2. Feijão: diariamente, carioca tipo 1 (um), ou até 2 (duas) x por semana feijão-preto. Em no máximo 3 (três) x ao mês pode ser ofertado preparações alternativas

para o feijão: Tutu ou Feijão Tropeiro.

1.3.16.2. PREPARAÇÃO PROTEICA

1.3.16.2.1. Fornecer diariamente, pelo menos, uma opção proteica com carne: carne bovina, carne suína, frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoada.

1.3.16.2.1.1. Não se considera como preparação proteica: empanados industrializados, salsichas e hambúrgueres industrializados (Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

1.3.16.2.2. Preparações proteicas vegetarianas e/ou veganas devem ser oferecidas diariamente, podendo ser ofertado o ovo (preferencialmente oferecer alternadamente entre cozido, frito ou omelete) em até 4 x na semana, sendo os demais dias (no mínimo 2x na semana) a opção alternativa a carne ser vegana (sem fonte de proteína animal).

1.3.16.2.3. O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de carne ou sem carne (preparação proteica).

1.3.16.3. GUARNIÇÃO

1.3.16.3.1. Caracteriza-se por preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas, grelhadas ou refogadas, em pedaços ou sob a forma de purês, ou por preparações como massas e farofas. A guarnição complementa e combina com o prato proteico.

1.3.16.3.2. Fornecer no mínimo 01 (uma) opção diariamente. As guarnições podem variar entre vegetais refogados, cozidos, guisados, grelhados: abobrinha, abobora, berinjela, batata inglesa e miúda, batata baroa, batata doce, espinafre, couve-flor, couve manteiga, chuchu, cenoura, mandioca, pimentão, quiabo, brócolis, vagem, milho verde, ervilha, lentilha, grão de bico, dentre outros. Podem também ser ofertado massas: macarrões de diversos tipos e temperos, ravioli, rondeli, caneloni, lasanhas, massas brancas e integrais e outras massas como tortas, farofas, polentas e angus.

1.3.16.3.3. Dar preferência a preparações a base de vegetais.

1.3.16.3.4. Evitar frituras, a fim de oferecer uma alimentação saudável.

1.3.16.4. SALADA

1.3.16.4.1. Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de salada, com pelo menos um ingrediente:

1.3.16.4.2. 01 (um) tipo de salada folhosa: alface crespa, alface lisa, alface americana, agrião, almeirão, rúcula, chicória, acelga, entre outros.

1.3.16.4.3. 01 (uma) opção de salada não folhosa: beterraba, tomate, pepino, cenoura, chuchu, rabanete, brócolis, repolho, couve-flor entre outros ou uma opção de grão: lentilha, grão de bico, trigo em grão, soja, proteína texturizada de soja entre outros.

1.3.16.4.4. À critério da CONTRATADA, poderão ser oferecidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes).

1.3.16.4.5. As combinações de salada não devem se repetir mais que duas vezes na mesma semana, desconsiderando a repetição no mesmo dia.

1.3.16.5. SOBREMESA

1.3.16.5.1. Fruta: diariamente, pelo menos 01 opção obrigatória.

1.3.16.5.2. Entende-se como sobremesa frutas como laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, goiaba, pera, morango, uva, abacaxi e outras frutas da estação.

1.3.16.5.3. De maneira opcional, poderá ser oferecido doces para opção do usuário em relação à fruta: marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.

1.3.16.5.4. O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de

fruta ou doce.

1.3.17. Para elaboração do cardápio, deverá ser respeitada a seguinte frequência para almoço e jantar, que será discutida e poderá ser modificada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato:

TABELA 01 - DESCRIÇÃO DA FREQUÊNCIA E PORCIONAMENTO DOS GÊNEROS POR REFEIÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

PREPARAÇÃO QUANTIDADE DE	QUANTIDADE DE OPÇÕES	TIPO DE ALIMENTO	FREQUÊNCIA MÁXIMA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO
Saladas	02	Folhas	6 x na semana	Consumo Livre
		Não folhosa Grão	4 x na semana 3 x na semana	Consumo Livre
Preparação Proteica (Com carne) *	01	Carne Bovina Aves Carne Suína Peixe Vísceras (Fígado Bovino) Massas Recheadas Feijoada	15 x por mês 10 x por mês 6 x por mês 4 x por mês 2 x por mês 2 x por mês 2 x por mês	1 porção (conforme descrito neste termo)
Preparação Proteica (sem carne)*	01	Ovo Preparação proteica vegetariana/vegana	4 x na semana 5 x na semana	1 porção (conforme descrito neste termo)
Guarnição	01	Legumes ou Verduras (Cozidos e refogados; Fritos e assados; Purês e cremes)	5 x por semana	Consumo Livre
		Farofa (enriquecida)	2 x por semana	
		Macarrão (parafuso, penne, espaguete, talharim, gravata, raviole, nhoque, capellette, dentre outros)	1 x por semana	
Acompanhamento	01	Arroz branco simples (Tipo 1) Arroz branco com: condimentos e especiarias como ervilha, milho, cenoura, cenoura, brócolis, vagem, passas, açafrão, à grega.	 6 x na semana 6 x na semana	Consumo Livre
	01	Feijão carioca (Tipo 1) Feijão preto Tutu de feijão Feijão tropeiro	6 x na semana 8 x ao mês 3 x ao mês 3 x ao mês	Consumo Livre

Sobremesa	1	Fruta	Diariamente	1 porção (conforme descrito neste termo
	Opcional à empresa contratada**	Doce	Opcional à empresa contratada fornecer como opção de sobremesa.	1 porção (conforme descrito neste termo
* Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar preparação proteica com carne ou sem carne.				
** Caso a empresa opte por fornecer doce como opção de sobremesa, o usuário deverá escolher apenas uma opção, doce ou fruta. Não é permitido ofertar apenas doce.				
A contratada deve evitar a repetição dos ingredientes dos pratos e do corte da carne em dias consecutivos.				
As saladas devem variar ao longo dos dias, não sendo permitido, por exemplo, alface todos os dias, sendo necessário, dessa forma, variar os tipos de ingredientes.				
No inverno poderá ser servida sopa em substituição a uma das opções da salada por refeição, desde que solicitada alteração com no mínimo 48 horas de antecedência.				
Preparações ou alimentos não previstos no quadro serão analisados pela comissão de fiscalização.				
Cada comensal poderá se servir na pista de distribuição somente uma vez.				

1.3.18. Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas.

1.3.19. Os alimentos porcionados prontos deverão ter a seguinte gramagem, por pessoa, conforme a Tabela 02:

TABELA 02 - GRAMAGEM DOS ALIMENTOS PORCIONADOS

CARNES	MÍNIMO DA PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÕES
Bovina Bife cozinhar Bife empanar Bife grelhar Carne moída Cubos/iscas Carne assar	Peso da carne crua 160 g 110 g 130 g 130 g 160 g 160 g	Carne bovina fresca ou resfriada de primeira (alcatra, lagarto, contrafilé, coxão mole) ou segunda (acém, coxão duro, fraldinha, peixinho, paleta, peito), com pouca quantidade de gordura e nervos.
Peixes Filé Isca	Peso da carne crua 140 g 130 g	Filé ou postas
Ave Coxa/sobrecoxa Filé frango	Peso da carne crua 250 g 130 g	Filés ou cortes de peito, coxa ou sobrecoxa
Suína Lombo Pernil	Peso da carne crua 150 g 150 g	Lombo ou pernil
Vísceras Massas Recheadas Feijoada	Peso Cozido 150g 100g 300g	Fígado Bovino Massas Recheadas Feijoada

Proteica sem carne Com legumes Com grãos Ovos	Peso Cozido 200g 150g 100g ou 2 unidades	Com legumes Com grãos Ovos
SOBREMESA	PORÇÃO PER CAPITA	
Fruta	1 unidade para frutas inteiras ou; 100g de fruta (sem considerar as partes não comestíveis)	
Doce simples ou elaborado	100 g para sobremesas elaboradas (cremes, mousses, tortas e doces confeitados) ou; mínimo de 30g para doces industrializados	

1.3.20. A porção per capita dos pratos proteicos com carnes deverá representar o peso exclusivo da proteína servida ao consumidor. Ou seja, os pratos com carnes, que forem compostos por incrementos como, por exemplo, legumes, molhos ou outros deverão ter a porção per capita efetivamente servida ao consumidor aumentada, em decorrência do peso do incremento.

1.3.21. Os cardápios serão vistoriados pela Comissão Fiscalizadora do Contrato ou um nutricionista designado pela CONTRATANTE.

1.3.22. **É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios; bem como temperos industrializados.**

1.3.23. Preferencialmente fazer uso de alimentos e temperos *in natura* evitando ao máximo a oferta de alimentos ultraprocessados como alimentos ou no preparo das refeições.

1.3.24. A CONTRATADA pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação do fiscal do contrato.

1.3.25. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os adicionais (óleo composto, sal, vinagre, molho de pimenta, café etc...).

1.3.26. O usuário pode optar livremente por uma opção entre o prato principal ou pela opção sem carne.

1.3.27. A CONTRATADA deverá especificar os alergênicos presentes no cardápio.

1.3.28. **DATAS COMEMORATIVAS**

1.3.28.1. Em 7 (sete) datas comemorativas no ano letivo, pré-determinadas com um mês de antecedência pela Direção da UEMG/Passos, o cardápio deverá apresentar uma refeição especial. Entende-se por refeição especial o prato principal/proteico com opção de parmegianas, carne assada com recheio dentre outros e sobremesas mais elaborados como pão de mel, bolo confeitado com recheio, pudim, brigadeiro, entre outros com porção per capita de 150g. Também deverá ser ofertado refrigerantes ou sucos naturais e/ou polpa de fruta sendo no mínimo 350ml por comensal.

1.3.29. **METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO E ACEITE DE SERVIÇO**

1.3.29.1. Serão realizadas três formas de avaliação da qualidade das refeições: uma por parte dos comensais, outra pela Comissão Fiscalizadora do Contrato Restaurante Universitário-UEMG e outra pela CONTRATADA. Entende-se como Comissão Fiscalizadora do Contrato os servidores indicados como fiscal e suplente deste processo, assim como os servidores indicados como Gestor de Contrato e Suplente deste processo.

1.3.29.2. A avaliação da CONTRATADA será realizada no mínimo semanalmente feita pela(o) nutricionista contratada, além das inspeções periódicas e preenchimento de formulário padronizado que devem ser arquivados diariamente.

1.3.29.3. A avaliação pelos comensais será realizada por meio do preenchimento do questionário de satisfação por via eletrônica, aplicada pela Comissão Própria de Avaliação da UEMG/Passos.

1.3.29.4. A avaliação pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG será realizada,

no mínimo semestralmente, pela análise dos relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da nutricionista da Contratante, bem como dos relatórios dos comensais (emitido pela CPA), além da observância das obrigações previstas neste Termo de Referência emitindo um parecer final com orientações a CONTRATADA.

1.3.29.4.1. A partir dos resultados da avaliação realizada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, será verificada a viabilidade de continuação do contrato ou a necessidade de readequação dos serviços.

1.3.29.5. Os relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG da CONTRATANTE e dos comensais deverão ser encaminhados sob demanda, no mínimo semestralmente, à CONTRATADA, assim como a avaliação da CONTRATADA deverá ser encaminhada à CONTRATANTE na mesma frequência.

1.3.29.6. **A CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão; deverá dar treinamento periódico aos funcionários quanto a manipulação dos alimentos; realizar e registrar, por meio de formulários, o recebimento e armazenamento de alimentos; a temperatura de produção e manutenção de alimentos e a coleta de amostras; deverá aplicar o checklist que é uma lista de verificação utilizada como ferramenta de fiscalização higiênica e sanitária para verificar o nível de adequação do restaurante às boas práticas de fabricação, com base na legislação vigente. Todas as atividades deverão ocorrer sob supervisão do nutricionista responsável técnica da CONTRATADA.**

1.3.29.7. Eventualmente a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG poderá realizar visitas técnicas/fiscalização ao Restaurante Universitário sem aviso prévio.

1.4. DA CONTRATAÇÃO:

1.4.1. O prazo de vigência da contratação é de **2 (dois) anos** contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 10 (dez) anos.

1.4.2. O serviço a ser contratado deve ser prestado de maneira contínua, levando em consideração a necessidade perene de garantir o direito à educação de estudantes em vulnerabilidade social – principal público discente da UEMG - para quem a insegurança alimentar é óbice à permanência na universidade e formação de qualidade. Além disso, é fundamental assegurar a eficiência administrativa na gestão dos recursos públicos, promover a equidade e a inclusão social por meio das políticas de assistência estudantil, proteger a saúde e o bem-estar dos estudantes, e garantir segurança jurídica e previsibilidade na execução de políticas públicas de longo prazo, além de proporcionar segurança e previsibilidade para ambas as partes, especialmente à CONTRATANTE, em relação ao investimento para cumprir as exigências do Edital de Licitação.

1.4.3. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

1.4.4. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pelo Contratado.

1.4.5. Encerrado o procedimento de contratação, o licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. DOS LOTES:

2.1. DO AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:

2.1.1. Na presente contratação não haverá agrupamento de itens distintos em lotes, pela necessidade de preservar a integridade do objeto pretendido e garantir sua perfeita execução.

2.2. DOS LOTES EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

2.2.1. A participação na presente contratação é aberta a todos (sem exclusividade ou reserva de lotes para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados aos benefícios do Decreto nº 47.437, de 2018, e Lei Complementar nº 123, de 2006), haja vista que o valor total estimado do item de contratação é maior que R\$80.000,00

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário (RU) da Universidade do Estado de Minas Gerais, Unidade de Passos, é de extrema importância. Esta contratação visa assegurar a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos estudantes, promover eficiência operacional e incentivar a inclusão social. Alinhada com o interesse público, essa contratação contribuirá significativamente para o bem-estar da comunidade acadêmica, tendo como principais objetivos:

- a) Produzir e fornecer alimentação balanceada, seguindo padrões nutricionais, garantindo qualidade, higiene e equilíbrio para a comunidade universitária;
- b) Atuar prioritariamente nas políticas de assistência ao estudante e humanização da assistência ao trabalhador da UEMG;
- c) Incentivar a permanência e a integração da comunidade acadêmica no campus;
- d) Promover a inclusão social, permitindo que os acadêmicos concluam seus cursos com bom aproveitamento.

3.2. Dessa forma, percebe-se que a implantação do restaurante universitário é uma ação estratégica alinhada com os princípios de assistência estudantil estabelecidos pela legislação estadual Lei Estadual de Minas Gerais 22.570 de 05 de Julho de 2017 e os objetivos educacionais da UEMG. Essa iniciativa não só complementa os auxílios já oferecidos pelo PEAES, mas também contribui significativamente para a inclusão, a sustentabilidade e a excelência acadêmica, fortalecendo o compromisso da UEMG com a promoção de um ambiente universitário inclusivo e de qualidade.

3.3. Para tanto, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para produção e distribuição de refeições à comunidade acadêmica, conforme requisitos e especificações elencados nesse Termo de Referência. Optou-se pela terceirização do serviço, tendo em vista que ela permite uma melhor distribuição dos riscos entre as partes envolvidas. Ao contratar uma empresa especializada, a UEMG transfere parte dos riscos operacionais e de gestão para o fornecedor, que possui expertise e capacidade para mitigar tais riscos de forma mais eficaz. Inclusive, considerando a importância da continuidade da oferta do serviço, que após iniciado, não deve ser interrompido. Este arranjo também reduz a exposição da UEMG a problemas relacionados à gestão direta de pessoal e à manutenção de infraestrutura específica para a produção de refeições. O contrato terá cláusula com previsão de mecanismos de monitoramento e controle para garantir a qualidade do serviço e o cumprimento das obrigações contratuais pela empresa terceirizada.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

4.1.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do serviço a ser contratado, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os serviços de forma independente. Ademais, a utilização da mesma empresa facilita o gerenciamento do contrato e eventual responsabilização pela administração pública; diminui o tempo de execução do contrato, reduz o risco de serviço mal executado, e facilita a resposta a eventuais intercorrências, proporcionando maior segurança aos usuários.

4.2. DA SUBCONTRATAÇÃO:

4.2.1. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual tendo em vista que os serviços não se revestem de alta complexidade e as empresas que atuam no mercado, têm condições de executar de forma independente. Ademais, a utilização da mesma empresa facilita o gerenciamento do contrato e eventual responsabilização pela administração pública; diminui o tempo de execução do contrato, reduz o risco de serviço mal executado, e facilita a resposta a eventuais intercorrências, proporcionando maior segurança aos usuários.

4.3. DA SUSTENTABILIDADE:

4.3.1. Os critérios de sustentabilidade da contratação devem ser atendidos de acordo com os seguintes requisitos:

4.3.1.1. Deve ser realizada a coleta seletiva do município de Passos dentro das condições estabelecidas pelo município;

4.3.1.2. **Os restos alimentares do restaurante devem ser prioritariamente destinados a atividades na Fazenda Experimental (Bloco 07) para alimentação de suínos, processos de compostagem, entre outras atividades. O transporte desses resíduos é de responsabilidade da CONTRATADA. A CONTRATADA deverá enviar restos alimentares sem a presença de outros resíduos.**

4.3.1.3. Deve-se dar preferência a equipamentos de cozinha energeticamente eficientes.

4.3.1.4. Deve-se reduzir, na medida do possível, o uso de embalagens descartáveis, incentivando o uso de materiais reutilizáveis ou biodegradáveis, exceto nos guardanapos que não podem ser recicláveis.

4.3.1.5. Priorizar fornecedores locais e agricultura familiar para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte.

4.3.1.6. Preferir produtos orgânicos e de agricultura sustentável.

4.3.1.7. Deve-se implementar práticas para a redução do desperdício alimentar, como o planejamento de cardápios baseado na demanda e campanhas de conscientização.

4.4. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE:

4.4.1. Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente contratação.

4.5. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO:

4.5.1. Não será exigida garantia de execução da contratação para este objeto, porque o mesmo não traz prejuízo ao erário devido sua baixa complexidade. Exigir garantia financeira pode aumentar os custos para os fornecedores, especialmente pequenas e médias empresas, que podem ter dificuldades em disponibilizar esses recursos. Isso pode limitar a participação competitiva no processo licitatório e reduzir a diversidade de fornecedores, afetando potencialmente os preços finais dos itens adquiridos.

4.6. DA GARANTIA DO SERVIÇO

4.6.1. Será aplicada ao serviço somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor – CDC).

4.7. DA VISTORIA:

4.7.1. As empresas interessadas poderão realizar visita técnica para melhor conhecimento das condições de execução do objeto até um dia antes da licitação.

4.7.2. O fornecedor que desejar realizar visita deverá agendar dia e horário específico, até 02 (dois) antes da abertura do procedimento de contratação, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.

4.7.3. A vistoria será realizada nas seguintes condições: Deverá ser agendada, de segunda a sexta, entre os horários de 14:30 e 16:30, através do e-mail: compras.passos@uemg.br, mediante confirmação de recebimento, ou pessoalmente na UEMG - Bloco 02, situado na Rua Dr. Carvalho 1147, telefone (35) 3529-6043.

4.7.4. A vistoria será acompanhada por pelo menos um servidor da UEMG, designados no momento da vistoria.

4.7.5. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais ou de projetos porventura disponibilizados, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras, ou de forma a desobrigar a sua execução.

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias úteis após a assinatura do contrato, entregando um cronograma detalhado do serviço, contendo:

- 5.1.1. Escala de funcionários com seus respectivos exames admissionais;
- 5.1.2. Os produtos a serem utilizados;
- 5.1.3. Demonstração dos uniformes e EPI's.

5.2. A distribuição das refeições será realizada no salão geral do Restaurante Universitário, com área de 240,15 m², respeitando-se o padrão de refeições, incidências e cardápios mínimos.

5.3. Será disponibilizada ao licitante a área total conforme especificações abaixo:

SALÃO GERAL/PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO	240,15 m²
COZINHA	46,54 m ²
DEPÓSITO	15,95 m ²
ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO	15,12 m ²
SALA DE COORDENAÇÃO/NUTRICIONISTA	11,52 m ²
CÂMARA FRIA	16,37 m ²
ÁREA DE DESCARTE/GÁS	39,73 m ²
BANHEIROS PARA PÚBLICO INTERNO (FUNCIONÁRIOS)	8,40 m ²
BANHEIROS PARA PÚBLICO EXTERNOS (COMENSAIS)	12,39 m ²
ÁREA DE OCUPAÇÃO TOTAL	406,17 m²

5.4. **Será de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação da Área de Ocupação Total: 406,17 m² além de 10 m em torno da área cedida pela CONTRATANTE.**

5.5. Para a instalação do Restaurante Universitário - RU, a CONTRATADA receberá o local limpo e com lista de equipamentos e instalações, conforme este termo de referência e apêndices, podendo realizar adaptações que achar necessárias, desde que previamente autorizadas pela CONTRATANTE.

5.6. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do RU, sob a orientação e supervisão das nutricionistas da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA e o Manual ABERC/2013 e suas alterações, com acompanhamento quando necessário da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG ;

5.7. O/A(s) nutricionista(s) da CONTRATADA deverá(ão):

- a) Identificar as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b) Definir normas para a compra e recepção de matérias-primas;
- c) Definir as condições de execução das funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos, assim como os responsáveis pela tarefa.
- d) Capacitar e supervisionar periodicamente os manipuladores de alimentos em cursos de higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, comprovando mediante documentação.
- e) Categorizar e quantificar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.

5.8. Os nutricionistas da CONTRATADA deverão promover cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, para seu pessoal, nos primeiros trinta dias do início da execução dos

serviços e manter esse treinamento de maneira periódica, em intervalo não superior a 3 (três) meses.

5.9. A CONTRATADA deverá permitir a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG livre acesso a todas as áreas do Restaurante Universitário (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizados pela CONTRATANTE e agendada junto à CONTRATADA;

5.10. O acompanhamento da preparação das refeições por parte da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG da CONTRATANTE visa: contribuir para a garantia da preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar; cooperação técnica com a CONTRATADA com sugestões de inovações para o cardápio, formas de apresentação e logística operacional.

5.11. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à CONTRATADA fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso as pessoas designadas para tal fim.

5.12. **A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos conforme OMS (2003), para a comunidade acadêmica, sendo responsável pelos serviços de recebimento, preparo, distribuição, bem como da higienização e conservação de toda a área física e equipamentos.**

5.13. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MPB) conforme resolução RDC 216 de 15/09/04, Portaria SMS – G nº 1210 de 02/08/06, Portaria CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, NR7 do MTE, Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde.

5.14. Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATADA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA.

5.14.1. Os gêneros alimentícios, condimentos, verduras, legumes ou quaisquer outros componentes que a contratada utilizar no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservações;

5.14.2. A entrega dos estocáveis e perecíveis (proteínas de origem animal), deverão respeitar a capacidade de armazenamento do estoque e das câmaras frias, assim como o tempo de prateleira/data de validade de cada alimento.

5.14.3. Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários a sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo; sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

Os produtos alimentícios devem estar em conformidade com os padrões regulatórios estabelecidos pelas autoridades de saúde e segurança dos alimentos.

A implementação de Boas Práticas de Fabricação garante que os alimentos estão livres de contaminações.

Os produtos devem ser seguros para o consumidor.

As instalações devem ser mantidas livres de agentes contaminantes.

A aparência, textura e barulho de mastigar são importantes para a qualidade do produto.

A apresentação dos produtos chama a atenção do cliente.

A manutenção preventiva de equipamentos como geladeiras, fogões e fritadeiras é fundamental para que o restaurante ofereça pratos de qualidade.

5.15. A empresa CONTRATADA deverá refazer ou substituir, os alimentos, considerados

impróprios para o consumo pela fiscalização.

5.16. Não será permitido o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas que ultrapassem os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos, impedindo sua reutilização.

5.17. Para reutilização de sobras limpas, a empresa deverá apresentar a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, para aprovação, os POP's a serem adotados segundo a legislação e segui-los minuciosamente, devendo ser registrado em fichas próprias todo o processo aderido.

5.18. A empresa CONTRATADA não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para utilizar no Restaurante Universitário, bem como insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.

5.19. A empresa CONTRATADA é proibida de comercializar qualquer item que não a refeição para qual foi contratada dentro do Restaurante Universitário, especialmente bebidas alcoólicas e cigarros, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.

5.20. Deverá à CONTRATADA disponibilizar quantidade suficiente de bandejas, pratos e talheres nas rampas de distribuição, de modo a atender aos usuários do restaurante e funcionários da cozinha durante todo o horário das refeições, evitando espera e filas longas nas rampas de distribuição;

5.20.1. **Cabe à CONTRATADA fornecer - além daqueles já disponibilizados pela contratante - os equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis ao pleno funcionamento do RU sem prejuízo de outros materiais discriminados no Edital e Apêndice I do Termo Referência.**

5.21. **Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens:**

- a) sal iodado em sachê;
- b) palitos em sachê;
- c) molho de pimenta devidamente identificado e acondicionado em recipiente apropriado (mínimo 2 recipientes);
- d) farinha devidamente acondicionada em farinheira (mínimo 2 recipientes);
- e) vinagre, devidamente identificado e acondicionado em vidro apropriado com bico dosador em inox (mínimo 2 recipientes);
- f) óleo composto (mínimo 01 recipiente);
- g) guardanapos de papel (mínimo 01 unidade por comensal);
- h) garrafa térmica de café (mínimo 02 garrafas, sendo 01 sem açúcar);
- i) cabendo ainda a CONTRATADA fornecer os demais materiais, equipamentos e utensílios necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza.

5.22. **A CONTRATADA deverá adquirir e manter uma quantidade mínima de utensílios à cada refeição, conforme especificado a baixo:**

- a) pratos de louça de 25 a 28 cm de diâmetro em boas condições de uso, resistente ao calor e impactos e/ou bandejas de inox de 390 a 400 mm x 290 a 300 mm (comp. x larg.) com mínimo 05 repartições (mínimo de 1000 unidades);
- b) talheres de metal em inox de boa qualidade, acondicionados em embalagem protetora contra contaminação (mínimo de 1000 garfos, 1000 facas e 1000 colheres de sobremesa);
- c) Caso utilize pratos, fornecer suporte/bandejas de boa qualidade em Polipropileno ou outro material desde que perfeitamente estáveis para o prato (mínimo de 1000 bandejas). Fica a critério da CONTRATADA optar por forrar as bandejas com papel descartável de boa qualidade;
- d) materiais descartáveis (potes de plásticos para sobremesa, guardanapos e palitos de dentes), para atender a todos os usuários

5.23. DO LOCAL E HORÁRIO DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

5.23.1. O horário de atendimento previsto será das **10h45min às 13h45min** e das **17h30min às 19h30min**, de segunda à sexta-feira para o público interno da UEMG, excetuando-se os dias de feriado, recessos e de ponto facultativo e aos sábados, de **11h30min às 13h30min**.

5.23.2. O horário de atendimento poderá ser alterado e/ou ampliado de acordo com a determinação da Universidade do Estado de Minas Gerais, ou resultante de prévia negociação entre as partes. Após a comunicação, a CONTRATADA terá 02 (dois) dias úteis para adequação à alteração. Em caso de ampliação a CONTRATADA terá 01 (um) mês para adequação.

5.23.3. Havendo necessidade de mudanças e ajustes de horários de funcionamento por parte da CONTRATADA, esta deverá solicitar com 02 (dois) dias úteis de antecedência, justificando por escrito os motivos, para análise e apreciação por parte da CONTRATANTE.

5.23.4. Fica a CONTRATADA responsável pela logística de controle do fluxo de usuários, bem como, do recebimento dos pagamentos referentes à parte não subsidiada das refeições fornecidas diariamente.

5.23.5. **Foi definido o valor máximo a ser cobrado para uso do local no montante de R\$5.174,61 (cinco mil cento e setenta e quatro reais e sessenta e um centavos), com base no laudo de avaliação imobiliária colacionado em ID. 94935442, feito de acordo com diagnóstico de mercado apurado e levantamentos realizados, bem como na identificação da realidade mercadológica da região onde se encontra situado o imóvel, podendo esse valor variar de acordo com o quantitativo de refeições servidas no mês, conforme discriminado no item 8.2.8 deste Termo de Referência.**

5.23.5.1. O pagamento deverá ser realizado pelo fornecedor contratado, mensalmente, por meio de dedução na nota fiscal. Ou seja, o valor devido pela exploração do espaço deve vir discriminado na nota fiscal, e ser abatido do preço da prestação do serviço, o que deve constar expressamente no documento fiscal emitido, sob pena de tipificar desconto condicional que compõe a base de cálculo de impostos.

5.23.5.2. Após um ano do início da execução contratual o valor cobrado pela exploração do espaço será reajustado com base no IPCA acumulado dos últimos 12 meses.

5.24. INFORMAÇÃO REFERENTE À IDENTIFICAÇÃO DO QUANTITATIVO DE PESSOAL:

5.25. Para uma execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá manter no local da prestação do serviço, para atender os usuários do Restaurante da UEMG, no mínimo um(a) nutricionista que esteja presente em tempo integral ao funcionamento

5.25.1. O número de nutricionista deverá atender aos Parâmetros Numéricos de Referência para Nutricionistas e à RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018 ou a mais recente.

5.26. Em relação aos demais colaboradores (Cozinheiro, Auxiliares de Cozinha, Serviços Gerais, Caixa, Portaria, Atendente, Almoxarife), a CONTRATADA deverá dimensionar o número de funcionários e cargos de acordo a demanda do quantitativo de refeições a serem preparadas.

5.27. **A CONTRATADA deverá disponibilizar o espaço para realização de estágio obrigatório para o Curso de Nutrição da Universidade do Estado de Minas Gerais (Unidade Passos) supervisionado pelo(a) nutricionista da CONTRATADA.**

5.28. É de responsabilidade da CONTRATADA, respeitadas as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.

5.29. A CONTRATADA deverá contratar funcionários com formação e experiência condizentes com as atividades de preparação e distribuição de refeições;

5.30. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

5.31. Quando houver reclamação formal por parte da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-

UEMG, validada por meio de relatório, da CONTRATANTE referente à qualquer funcionário da CONTRATADA, a mesma terá que substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas e providenciar a substituição imediata de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que não mereça sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que conduza de modo inconveniente ou incompatível as atividades que lhe forem atribuídas;

5.32. A CONTRATADA deverá apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis anteriores a abertura do restaurante, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG no momento da substituição;

5.33. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato sendo que a eventual inadimplência da CONTRATADA em relação a tais encargos, não transferirá à CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem onerará o objeto contratado;

5.33.1. A CONTRATADA assumirá a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;

5.33.2. **A CONTRATADA arcará com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do serviço objeto deste contrato;**

5.33.3. A CONTRATADA realizará semestralmente, ou sempre quando solicitado, avaliação clínica e laboratorial dos funcionários, para emissão de atestado de Saúde para manipulação de alimentos;

5.33.4. A CONTRATADA deverá fornecer a seus funcionários, todo o equipamento de Proteção Individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), constando CA que esteja no prazo de validade;

5.33.5. Os equipamentos de proteção individual e coletiva deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, visando garantir a segurança do trabalhador e fornecidos pela CONTRATADA;

5.33.6. A CONTRATADA manterá por sua exclusiva conta os funcionários em serviço completamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da CONTRATANTE, aquele que não preencher esta exigência;

5.33.7. Não será permitido o uso de bonés como proteção para cabelos;

5.33.8. A CONTRATADA fornecerá pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados adequados às atividades de produção de refeições;

5.33.9. O fornecimento e a conservação dos uniformes dos empregados, bem como dos equipamentos e itens individuais de segurança no trabalho será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e os empregados da CONTRATADA que irão compor o quadro de pessoal, deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades de acordo com a Portaria CVS 18 de 09/09/08 e NR6 do MTE, assim como atender a qualquer exigência de órgão fiscalizador relacionada a segurança do trabalho ou vigilância sanitária.

5.34. **DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:**

5.34.1. Para além dos itens elencados no Apêndice I do Termo de Referência, que são bens permanentes existentes atualmente no espaço, a CONTRATADA deverá adquirir os materiais de consumo (copos, pratos, talheres, etc), ou qualquer outro bem permanente ou não que julgar necessário adicionar ao espaço, promovendo sua substituição quando necessário.

5.34.2. Quando da assinatura do contrato, será realizada uma vistoria, juntamente com a CONTRATADA, para verificar o estado de conservação dos bens a serem disponibilização, bem como suas características e definições técnicas, a fim de que seja elaborado um termo de responsabilidade a ser assinado pela CONTRATADA, que passará a utilizar os bens da

CONTRATANTE, devendo zelar sempre pela sua conservação e preservação, ficando à cargo da CONTRATADA repor e/ou reparar os bens danificados devido ao mau uso.

5.35. REGIME DE EXECUÇÃO:

5.35.1. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço unitário.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

6.1. DO RECEBIMENTO:

6.1.1. Os serviços prestados serão recebidos provisoriamente pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo (s) detalhado (s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

6.1.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório, conforme art. 119 c/c art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6.1.4. Os serviços prestados serão recebidos definitivamente, por servidor ou Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG designada pela autoridade competente, mediante termo (s) detalhado (s) que comprove (m) o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir do recebimento provisório.

6.1.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

6.1.8. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6.1.9. O recebimento/aprovação do(s) produto(s) pelo Contratante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se à Administração as faculdades previstas no art. 18 da Lei n.º 8.078, de 1990.

6.2. DA LIQUIDAÇÃO

6.2.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 15 (dez) dias corridos contados da data da entrega definitiva do serviço e respectivo aceite do Contratante.

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

6.2.2.1. O prazo de validade;

6.2.2.2. A data da emissão;

6.2.2.3. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

- 6.2.2.4. O período respectivo de execução do contrato;
- 6.2.2.5. O valor a pagar; e
- 6.2.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

6.2.4. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.3. DO PAGAMENTO

6.3.1. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

6.3.1.1. A Administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

6.3.4. A CONTRATADA deve garantir a manutenção dos requisitos de habilitação previstos no Edital.

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

6.3.6. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 6.3.6.1. Não produzir os resultados acordados;
- 6.3.6.2. Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- 6.3.6.3. Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.4. DA RETENÇÃO IMPOSTO DE RENDA NA FONTE

6.4.1. Considerando que o Supremo Tribunal Federal - STF, no julgamento de recurso extraordinário (RE 607.886), fixou tese com repercussão geral (TEMA 1130), em que se decidiu pertencer aos municípios, aos Estados e ao Distrito Federal a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações, a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, em cumprimento ao disposto no art. 157, I da Constituição Federal;

6.4.2. Considerando as recomendações contidas no Parecer Jurídico nº 16.457/2022, expedido pela Advocacia Geral do Estado de Minas Gerais - AGE/MG;

6.4.3. Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, expedida pela Receita Federal do Brasil, e alterações;

6.4.4. As unidades gestoras de orçamento e finanças da administração pública direta,

autárquica e fundacional do Estado de Minas Gerais, ao efetuarem pagamento à pessoa física ou jurídica pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, ficam obrigadas a procederem com a retenção do Imposto de Renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores, observando:

6.4.4.1. Os valores retidos deverão ser recolhidos imediatamente ao Tesouro Estadual - Secretaria de Estado de Fazenda - SEF/MG, por meio do Sistema Integrado de Administração Financeira (SIAFI/MG);

6.4.4.2. As retenções do I.R. deverão ser efetuadas de forma imediata, sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura, devendo ser destacadas no corpo do documento fiscal, observando-se as alíquotas estabelecidas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012. TABELA DE RETENÇÃO, disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=37200>;

6.4.4.3. A obrigação de retenção do I.R. alcançará todos os contratos vigentes, relações de compras e pagamentos efetuados pelos órgãos e entidades, que deverão orientar seus prestadores de serviços e fornecedores de bens a emitirem as notas fiscais em observância às regras de retenção, salvo as exceções estabelecidas pela legislação tributária;

6.4.4.4. As retenções efetuadas serão consideradas como antecipação do valor devido pelos contribuintes e serão objeto de dedução, compensação ou restituição na forma da legislação específica;

6.4.4.5. Configura obrigação do órgão/entidade cobrar a comprovação da situação especial para a não incidência, seja ela decorrente de enquadramento de imunidade, isenção ou qualquer forma ou condição excepcional observada pela legislação federal.

7. DA GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Regras Gerais

7.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições da Lei Federal nº. 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115 da referida Lei, e artigos 15 e 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (e-mail ou whats app) para esse fim.

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

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

7.1.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais gestores e fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelos respectivos substitutos, conforme art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e art. 14 do Decreto nº. 48.587, de 2023.

7.1.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial do contrato, deverão ser observadas as disposições dos art. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a fim de apurar a responsabilidade do Contratado e eventualmente aplicar sanções.

7.2. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.2.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes as suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587,

de 2023.

7.2.1.1. Fica designado como Fiscal a servidora Maria Helena Soares, MASP: 13867403, lotado na Unidade SEI: UEMG/PASSOS/DILIGENCIAS, e em sua ausência como fiscal suplente a servidora Gislaine Ferreira Nogueira, MASP: 1.465.901, lotado na Unidade SEI: UEMG/PASSOS/COORDNUTRICAÇÃO, para acompanhar e fiscalizar como representante da Administração, atendendo às exigências contidas art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos termos do inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexistência ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.4. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme §§1º e 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.2.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

7.3. DA GESTÃO DO CONTRATO

7.3.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.1.1. Fica designado como gestor de contrato o servidor Vinícius de Abreu D'Ávila, MASP: 1463756-5, lotado na Unidade SEI: UEMG/PASSOS/VICEDIRETORIA, e em sua ausência como gestor suplente o servidor Celso Alan Silva Marciano, MASP: 1494855-8, lotado na Unidade SEI: UEMG/PASSOS/COMPRAS, para acompanhar e fiscalizar como representante da Administração, atendendo às exigências contidas no art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, nos termos do

inciso III, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.7. O gestor do contrato elaborará o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

7.3.8. O gestor do contrato tomará as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

8. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. MODALIDADE

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de pregão, conforme art. 28 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço, conforme art. 33, da referida Lei Federal.

8.2. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

8.2.1. A proposta comercial deverá conter minimamente as seguintes informações:

8.2.1.1. Descrição completa e detalhada dos itens propostos, incluindo marca e modelo ofertados;

8.2.1.2. Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre os serviços;

O valor unitário e o valor total do lote único. O valor da proposta deverá compreender um contrato de 24 meses, ou seja, é composto por um valor estimativo de 809.280,00 (oitocentos e nove mil e duzentos e oitenta) refeições para 24 meses .

O lance deverá ser ofertado pelo valor total 809.280,00 (oitocentos e nove mil e duzentos e oitenta) multiplicado pelo valor unitário.

A proposta comercial deverá vir junto com a planilha de custos conforme ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

Ratificando que a proposta deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos para a prestação do serviço, conforme particularidades dispostas no termo de referência.

8.2.1.3. Validade da proposta de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do instrumento convocatório.

8.2.1.4. Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

8.2.2. Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

8.2.2.1. *O instrumento de procuração deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, admitidos o meio eletrônico e o uso de assinatura digital por pessoa física ou jurídica, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil). O reconhecimento de firma do instrumento de procuração, pública ou particular, somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal, nos termos do artigo 12, V, da Lei n.º 14.133/2021.*

8.2.2.2. O reconhecimento de firma do instrumento de procuração, pública ou particular, somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal, nos termos do artigo 12, V, da Lei nº 14.133/2021.

8.2.3. Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que:

8.2.3.1. Contiverem vícios insanáveis;

8.2.3.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

8.2.3.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

8.2.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.2.3.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

8.2.4. Durante a formulação da proposta, deverão ser considerados todos os custos necessários à fiel execução do Contrato pelo período de 24 meses, como: os custos de exploração do imóvel, os custos com água potável, energia, internet, telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, funcionários, uniformes, gêneros alimentícios, insumos, manutenção dos equipamentos permanentes e outros afins e inerentes à relação contratual;

8.2.4.1. **O Restaurante Universitário está localizando no Térreo do Bloco 06B da Unidade Acadêmica de Passos, o bloco é composto por outros dois andares com salas de aulas e laboratórios de informática, os banheiros localizados nesses andares possuem a mesma alimentação de água do RU com apenas um hidrômetro de medição. Para a cobrança da água do RU, será verificado e informado à empresa o aumento no consumo de água do bloco em relação à média de consumo dos últimos 06 meses de 2024, bem como o valor desse aumento considerando a tarifa praticada no mês referente à cobrança;**

8.2.4.1.1. O valor referente ao gasto de água será pago mensalmente por meio de dedução do montante na nota fiscal da prestação de serviço da empresa. Ou seja, o valor devido deve vir discriminado na nota fiscal, e ser abatido do preço da prestação do serviço, o que deve constar expressamente no documento fiscal emitido, sob pena de tipificar desconto condicional que compõe a base de cálculo de impostos.

8.2.5. A estimativa anual de fornecimento de refeições (almoço e jantar), tomando-se por base o número de alunos e a capacidade operacional do restaurante, é de aproximadamente 404.640 refeições anual. Esse total é informado meramente como orientação ao licitante, não implicando compromisso de pagamento por refeições não servidas.

8.2.6. A empresa CONTRATADA receberá por refeição o valor Contratado deduzindo-se o valor pago pelo aluno. Do valor total mensal serão discriminados e subtraídos os custos relativos à exploração do imóvel, bem como os valores referentes ao consumo de água;

8.2.7. O cálculo do valor mensal cobrado para a exploração do espaço físico seguirá as especificações descritas abaixo:

Quantidade de refeições servidas no mês	Valor a pagar mensal
Acima de 15.000	R\$5.175
De 10.001 a 15.000	R\$4.000
De 5.001 a 10.000	R\$2.500
De 1.001 a 5.000	R\$1.000
Até 1.000	R\$0,00

8.2.8. Anexo à **PROPOSTA COMERCIAL**, o licitante vencedor deverá encaminhar **PLANILHA** de formação de preços, demonstrando a composição de todos os custos envolvidos na prestação do serviço, conforme **Apêndice II do Termo de Referência - A PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**.

8.3. **DA PROVA DE CONCEITO (PoC):**

8.3.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta contratação.

9. **DA HABILITAÇÃO**

9.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**

9.1.1. Documento de identificação, com foto, do responsável pela(s) assinatura(s) da(s) Proposta(s) Comercial(is).

9.1.2. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual.

9.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações posteriores ou instrumento consolidado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, cooperativas ou empresas individuais de responsabilidade limitada e, no caso de sociedade de ações, acompanhado de documentos de eleição ou designação de seus administradores.

9.1.4. Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

9.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

9.1.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2. **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

9.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.2.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.2.3.1. A prova de regularidade fiscal e seguridade social perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, bem como das contribuições previdenciárias e de terceiros.

9.2.3.2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.2.4. Certificado de Regularidade relativa à seguridade social e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço –FGTS.

9.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, ou positiva com efeito de negativa, nos termos da Lei Federal nº 12.440, de 7 de julho de 2011, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho,

aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

9.2.6. Comprovação da regularidade fiscal e trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, emitida nos últimos 06 (seis) meses.

9.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL E TÉCNICO-PROFISSIONAL

9.4.1. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta contratação.

9.4.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.4.2. Apresentação de Certidão de Registro e Regularidade - CRR, dentro do prazo de validade.

9.4.3. Deverá ser apresentada comprovação de aptidão para a prestação dos serviços ofertados, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de pelo menos 30% do quantitativo estimado de refeições diárias (1.800) prevista no item 1.2. deste Termo de Referência, perfazendo um montante de pelo menos 550 (quinhentos e cinquenta) refeições por dia, de acordo com §2º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.4.3.1. Para atendimento do quantitativo indicado acima, **é admitido o somatório de diferentes atestados**, podendo ser de períodos concomitantes, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

9.4.3.2. Os atestados deverão conter:

9.4.3.2.1. Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, contato).

9.4.3.2.2. Local e data de emissão.

9.4.3.2.3. Nome e a assinatura do responsável pela veracidade das informações.

9.4.3.2.4. Período da execução da atividade e quantitativo do objeto fornecido.

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

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

9.4.3.5. A exigência de qualificação técnica estabelecida tem a finalidade de demonstrar que a licitante detém conhecimentos técnicos e práticos para executar satisfatoriamente a futura contratação, pois o interesse público não pode ser colocado em risco, sob pena do comprometimento da regular atividade da Administração. Assim para salvaguardar o interesse público de ocorrências insatisfatórias na execução do objeto, que a lei admite que se verifique a qualificação das empresas para efeitos de habilitação. A Administração Pública deve-se cercar de todas as garantias possíveis, desse modo, não basta selecionar o melhor preço, é imprescindível, também, assegurar que a licitante possui condições técnicas para desenvolver os trabalhos que serão contratados.

10. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

10.1. DO CONTRATANTE:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

- 10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 10.1.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito (e-mail), sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto executado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas;
- 10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, nos termos deste Termo de Referência, e atestar o efetivo recebimento do objeto contratado.
- 10.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado, impondo-se a recusa se o serviço for defeituoso, tiver prazo de validade vencido, ou outras situações que inviabilizem o recebimento, hipótese em que se promoverá anotação da ocorrência em registro próprio.
- 10.1.6. Solicitar a CONTRATADA a emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 10.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- 10.1.8. Efetuar o pagamento a CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento.
- 10.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que vierem a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 10.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 10.1.11. Realizar uma vistoria no ambiente e produzir um relatório em comum acordo da CONTRATANTE e CONTRATADA sobre as condições atuais locais.
- 10.1.11.1. A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 10.1.10, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 10.1.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.
- 10.1.13. Aplicar a CONTRATADA as sanções regulamentares.
- 10.1.14. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.
- 10.1.15. Disponibilizar local adequado para o fornecimento do objeto.
- 10.1.16. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 10.1.17. Submeter os serviços executados à respectiva pesquisa de satisfação dos usuários, realizando, no mínimo semestralmente, junto aos usuários do Restaurante Universitário, a fim de adequar o cardápio ao gosto dos usuários, respeitadas as frequências estabelecidas na tabela 01, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pela Contratante.
- 10.1.17.1. Esta pesquisa deverá avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora e o nível de satisfação dos usuários, levando em consideração os seguintes aspectos:
- I - Qualidade dos produtos fornecidos;
 - II - Cardápio;
 - III - Atendimento no local;

IV - Limpeza e higiene.

10.1.17.2. Os resultados tabulados serão avaliados pelo fiscal do contrato, ficando todos os cartões originais contendo as respostas à disposição para conferência por parte da CONTRATADA;

10.1.18. Supervisionar a execução dos serviços contratados durante seu período de vigência através do fiscal nomeado, a qual caberá:

10.1.18.1. Supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e armazenamento de refeições e/ou preparações culinárias;

10.1.18.2. Supervisionar o desenvolvimento por parte da empresa contratada de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;

10.1.18.3. Supervisionar controles de procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos;

10.1.18.4. Supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;

10.1.18.5. Supervisionar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sempre que necessário;

10.1.18.6. Supervisionar as atividades de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios;

10.1.18.7. Supervisionar programas de educação alimentar e nutricionais promovidos pela Contratada;

10.1.18.8. Supervisionar exames de saúde periódicos dos funcionários;

10.1.18.9. Detectar e encaminhar ao superior hierárquico e às autoridades competentes, relatórios sobre condições do Restaurante Universitário, impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;

10.1.18.10. Supervisionar os programas desenvolvidos pela Contratada, referente ao controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;

10.1.18.11. Supervisionar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos usuários;

10.1.18.12. Organizar a visita de usuários e visitantes às áreas do Restaurante Universitário;

10.1.18.13. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

10.1.18.14. Comunicar à CONTRATADA, imediatamente e notificar por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidade verificada na execução do contrato, assinando-lhe prazo para que a regularize, sob pena de serem-lhe aplicadas às sanções legais e contratualmente previstas;

10.1.18.15. Informar a CONTRATADA sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço;

10.1.18.16. Assegurar ao pessoal da CONTRATADA livre acesso às instalações para a plena execução do contrato;

10.1.18.17. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;

10.1.18.18. Divulgar, por meio eletrônico, o cardápio semanal.

10.2. **DA CONTRATADA:**

10.2.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e

seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

10.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.

10.2.3. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas antecedentes à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todos os esclarecimentos ou informações por eles solicitados.

10.2.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução contratual e/ou fornecimento do objeto e/ou dos materiais empregados.

10.2.6. A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

10.2.7. Arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.

10.2.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.9. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento.

10.2.10. Responsabilizar-se pela garantia dos produtos entregues e dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

10.2.11. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato.

10.2.12. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.2.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.2.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.2.15. 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 em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.15.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.2.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos

quantitativos de sua proposta, 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 inciso II, alínea “d”, art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10.2.19. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste documento, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.2.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato.

10.2.21. 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.

10.2.22. Submeter previamente, por escrito, a CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.2.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.2.24. Exercer as atividades relativas à produção de refeições e todo o controle administrativo dessas tarefas, a saber: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal, devendo apresentar cópias dos registros destas atividades ao fiscal de contrato.

10.2.25. **Permitir a entrada de bebidas, exceto alcoólicas, por parte dos usuários.**

10.2.26. A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão com o intuito de garantir o bom andamento dos serviços, e com a responsabilidade pela fiscalização e orientação necessárias aos executores dos serviços.

10.2.26.1. Indicar o nome do (a) NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico (a) para supervisão e acompanhamento da preparação dos alimentos com o devido Registro no Conselho Regional de Nutricionistas.

10.2.26.2. Este supervisor terá a obrigação de reporta-se, quando houver necessidade, ao Fiscal do contrato, e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidos todos os problemas detectados; Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar previamente ao Fiscal do Contrato.

10.2.26.3. Há obrigatoriedade da permanência do (a) nutricionista nas dependências do restaurante durante todo o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do refeitório (almoço e jantar), sendo sua responsabilidade, as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à comercialização dos alimentos.

10.2.27. A CONTRATADA irá se responsabilizar pelo controle do valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, seguindo rigorosamente orientações nutricionais definidas pela CONTRATANTE e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 5 de 30/11/99 para as atividades leves e intensas;

10.2.28. A CONTRATADA deve submeter o cardápio do mês ao Fiscal de Contratos da CONTRATANTE, para apreciação e aprovação, com antecedência mínima de um mês, sendo uma

cópia impressa e uma cópia para o e-mail: ru.passos@uemg.br

10.2.28.1. O cardápio elaborado para o almoço deverá prioritariamente ser o mesmo oferecido no jantar.

10.2.28.2. Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas garantindo a diversidade de opções e sempre bem apresentáveis.

10.2.28.3. Deve-se prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos.

10.2.29. A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP's, atualizado e personalizado em versão impressa, à fiscal de contratos da Unidade Acadêmica de Passos, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (conforme Portaria n. 1.428/MS de 1993 e legislação superveniente), até 15 dias do início de suas atividades no RU. Será oferecido um prazo máximo de 20 dias para adequação após análise, caso seja solicitado modificação;

10.2.30. Apresentar o livro de fichas técnicas (receituário), até 15 (quinze) dias do início de funcionamento, constando todas as preparações que serão oferecidas no RU. Deve conter todos os ingredientes e seus valores per capita, valor nutritivo por porção e modo de preparo.

10.2.30.1. Todas as preparações constantes nas fichas técnicas estão sujeitas a aceitação, modificação e exclusão por parte do Fiscal de contratos caso este constate inadequação na elaboração e modo de preparo e baixa aceitabilidade por parte dos usuários.

10.2.31. Afixar os cardápios do almoço e jantar na entrada do refeitório e online, na semana anterior, bem como afixar em lugar de fácil visibilidade o preço a ser cobrado dos usuários por refeição.

10.2.32. Dispor sobre os balcões de distribuição, placas informativas constando o nome da preparação e ingredientes.

10.2.33. Servir obrigatoriamente todos os itens programados no cardápio de cada refeição do dia até a conclusão do horário previsto para o atendimento, realizando com eficiência a reposição dos alimentos nas rampas de distribuição.

10.2.34. Disponibilizar em quantidade suficiente os utensílios de cozinha e restaurante, de modo a atender aos usuários e funcionários da cozinha durante o horário das refeições, evitando espera para armazenamento no Pass Through e reposição dos mesmos na rampa de distribuição.

10.2.34.1. Os utensílios, deverão estar em boas condições de uso.

10.2.35. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados impróprios para o consumo pela fiscalização durante toda a execução do Contrato.

10.2.36. Seguir os requisitos estipulados nos controles de qualidade dos serviços/refeições e produtos, conforme Tabela 01.

10.2.37. Manter quantidade per capita (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de itens do Cardápio, conforme item 1.3.19.

10.2.38. Respeitar os horários estabelecidos para o fornecimento das refeições aos usuários do Restaurante Universitário, conforme item 5.23.1

10.2.39. Executar o controle periódico de qualidade e bacteriológico dos alimentos a serem servidos, responsabilizando-se pelo controle de qualidade dos alimentos, antes, durante e após as preparações. Coletando diariamente com luvas descartáveis e com os mesmos utensílios utilizados na distribuição amostras da alimentação a ser servida, em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

10.2.39.1. Deverão ser realizadas análises microbiológicas de amostras sentinelas em caso de solicitação por parte da Comissão Fiscalizadora do Contrato ou da Vigilância Sanitária referente ao dia e refeição apontado em laboratório certificado para tal fim.

10.2.39.2. A CONTRATADA deverá ainda manter registro das análises microbiológicas

para controle, bem como, enviar o documento original para a CONTRATANTE e uma cópia para o e-mail: ru.passos@uemg.br, que deverá ser entregue/enviado para o fiscal de contratos até 15 dias após o envio da amostra para o laboratório.

10.2.40. A CONTRATADA deverá disponibilizar o espaço, sempre que necessário, para realização da limpeza de caixa d'água e para a dedetização do prédio, que ficarão a cargo da CONTRATANTE.

10.2.41. A CONTRATADA deverá realizar, a cada 3 (três) meses limpeza da caixa de gordura, conforme RDC nº 216 de 15/09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário. Os procedimentos citados deverão ser comprovados através de laudos técnicos ou certificados fornecidos pelas empresas prestadoras do serviço.

10.2.42. Servir as refeições preparadas exclusivamente na cozinha do restaurante da CONTRATANTE, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA e o Manual ABERC/2013 e suas alterações.

10.2.43. Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATADA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONTRATADA encarregada de realizar visitas técnicas à empresa fornecedora, bem como exigir-lhe que cumpra as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

10.2.43.1. Utilizar na preparação das refeições gêneros alimentícios dentro de seu prazo de validade, apresentando qualidade satisfatória, e em quantidades compatíveis ao pronto atendimento aos usuários do Restaurante Universitário.

10.2.44. Deverá ser controlado e avaliado, através de registro em planilha específica, o rest-ingestão para monitoramento de qualidade, referente a relação entre o resto devolvido nas bandejas ou pratos pelo cliente e a quantidade de alimentos fornecida, sendo eficiente para indicar a qualidade da refeição servida, além de controlar os desperdícios e custos, pois o excesso de sobras pode significar falhas no porcionamento, planejamento, preparo das refeições e aceitação do cardápio.

10.2.45. Responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Universidade, a expensas da CONTRATADA.

10.2.46. Utilizar a área do refeitório somente para realização do objeto desta contratação. Qualquer outra destinação deverá ser autorizada expressamente pela CONTRATANTE.

10.2.47. Permitir visitas à cozinha do restaurante universitário da UEMG, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários e servidores públicos) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.

10.2.48. O espaço do Restaurante Universitário deverá estar disponível para receber estudantes e servidores da UEMG para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão universitária, como por exemplo, estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios aos discentes da UEMG. Os estagiários deverão acompanhar e auxiliar as atividades da nutricionista da CONTRATADA.

10.2.49. Exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao contrato tenha acesso às instalações em uso pela CONTRATANTE somente pela entrada do cais de recebimento de mercadorias e na presença de um representante da CONTRATADA.

10.2.50. Implantar de forma adequada a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências da CONTRATANTE.

10.2.51. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel branca para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

10.2.51.1. Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do prédio, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de

Saúde, fiscalização sanitária e ANVISA; providenciando a aquisição de todo e qualquer material de limpeza certificados pela ANVISA.

10.2.51.2. Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, mantendo toda a área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, equipamentos e utensílios domésticos utilizados nas refeições.

10.2.51.3. Responsabilizar-se pelo conserto de pisos, azulejos e paredes, que se encontram nas dependências do refeitório e da cozinha do Restaurante Universitário - RU, quando necessário, a partir da vistoria no início das atividades.

10.2.52. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com ação bactericida e fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha e das mãos dos empregados.

10.2.53. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.

10.2.54. Atender às solicitações da Fiscalização de Contrato prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados, cujas reclamações obriga-se a atender prontamente.

10.2.55. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante.

10.2.55.1. O lixo resultante das atividades deve estar devidamente acondicionado em sacos apropriados preenchendo-os somente até 2/3 de sua capacidade, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis.

10.2.55.2. A coleta de lixo deve ocorrer seguindo o serviço da Prefeitura de Passos.

10.2.56. Todos os equipamentos, inclusive os da CONTRATANTE devem ser submetidos à manutenção preventiva e corretiva por empresa especializada quando necessário por falta de funcionamento adequado, devendo ser apresentado o laudo técnico comprobatório aos fiscais do contrato.

10.2.57. Em relação a tubulação de gás deve ser apresentada anualmente um teste de estanqueidade assinada por um profissional habilitado.

10.2.57.1. A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações físicas deverá ser realizada somente por empresas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, cujos serviços deverão ser informados e apresentados após a sua conclusão à Fiscal de Contratos.

10.2.57.2. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONTRATADA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização do contrato, devidamente acompanhado de sua justificativa, para registro e avaliação.

10.2.57.3. Decorrido o prazo estabelecido no subitem anterior sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao fiscal do contrato, fica a CONTRATANTE autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da CONTRATADA os custos respectivos, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

10.2.58. A CONTRATADA deverá repor material ou equipamento cedido pela CONTRATANTE, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que o torne inutilizável, por outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.

10.2.58.1. A CONTRATADA deverá indenizar a CONTRATANTE por danos causados em suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços causada

por seus empregados e/ou prepostos.

10.2.58.2. Responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da CONTRATANTE, devendo, em referência a estes últimos, ressaltando o desgaste natural, arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento. Neste caso poderá optar pela reparação dos danos (observando as exigências imprescindíveis à preservação da garantia de fábrica) ou pela reposição. Em qualquer situação a CONTRATANTE não se responsabilizará pelos bens de propriedade da CONTRATADA.

10.2.59. Será responsabilidade da CONTRATADA, a execução de reparos nas instalações elétricas e hidráulicas internas do refeitório, quando ocorrerem avarias causadas por negligência, imprudência ou imperícia de sua parte.

10.2.59.1. A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas do refeitório, somente poderá ser providenciada pela CONTRATADA mediante prévia aprovação e autorização expressa da CONTRATANTE.

10.2.60. A CONTRATADA deverá fornecer, operar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente e fornecer os seguintes relatórios:

10.2.60.1. Relatório diário e mensal do controle de refeições.

10.2.60.2. Relatório diário e mensal analítico de atendimento por categoria de usuário (ex: alunos, aluno PEAES, servidor, visitantes e etc.) com informações conforme modelo a ser definido pela Comissão Fiscalizadora do Contrato.

10.2.61. O sistema de controle de entrada deve prever equipamento registrador (caixas registradoras, computadores, biometria e/ou outros) dos pagamentos efetuados (através de vales, cartões magnéticos ou outros que venham a ser definidos em comum acordo com a CONTRATANTE) e entregar uma cópia do fechamento de caixa a CONTRATANTE.

10.2.62. Todos os acessos serão realizados através das catracas, com coleta de biometria.

10.2.63. Para visitantes, professores e servidores, deverá ser criado um código único para cada categoria, com a denominação VISITANTE, PROFESSOR e SERVIDOR, respectivamente, para que se acesse o restaurante através das catracas.

10.2.64. A grade de acesso deverá ser utilizada exclusivamente para portadores de necessidades especiais.

10.2.65. A CONTRATANTE disponibilizará o seu banco de dados de informações de usuários para a CONTRATADA, cabendo à CONTRATADA providenciar rotinas de cadastramento, recadastramento de impressões digitais no sistema, bem como a devida manutenção/atualização do banco de dados;

10.2.66. A CONTRATANTE fará a conferência dos quantitativos de refeições informados pela CONTRATADA através de software a ser disponibilizado pela CONTRATADA.

10.2.66.1. O software deverá ser validado pelo Fiscal do contrato, e integrado às catracas fornecidas pela CONTRATANTE.

10.2.66.2. O software da CONTRATADA deverá trabalhar online em *real time* com o banco de dados criado com as informações fornecidas pela CONTRATANTE. O software da CONTRATADA deverá ainda ser integrado aos equipamentos de controle de acesso (catracas de entrada e saída do restaurante universitário) de forma que possa identificar na entrada, com a coleta da impressão digital na catraca, a categoria de usuário, bem como os valores pagos pelas refeições.

10.2.67. Em casos de excepcionalidade que impeçam o funcionamento do software, caberá à CONTRATADA garantir o controle de entrada por outros meios.

10.2.68. Toda a sistemática de vendas e controle de entrada, incluindo softwares, equipamentos e infraestrutura local, será de responsabilidade da CONTRATADA.

10.2.69. Deverá ser possível comprar "crédito" para as refeições antecipadamente, de acordo com a categoria, pelo menos, via dinheiro em espécie ou PIX.

10.2.69.1. Os créditos devem ser válidos até o final do contrato.

10.2.69.2. Ao final do contrato, ou ao final do vínculo do estudante com a Universidade, os créditos subsistentes deverão ser devolvidos pela empresa, em até cinco dias úteis, ao usuário que o solicitar.

10.2.69.3. Os créditos e as informações sobre sua validade devem ficar sempre disponíveis para consulta pelos usuários.

10.2.70. A CONTRATADA aceitará ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

10.2.71. A CONTRATADA relatará à CONTRATANTE toda e qualquer anormalidade observada em virtude da prestação dos serviços.

10.2.72. Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

10.2.72.1. Fornecer aos empregados seus benefícios trabalhistas de acordos com as legislações vigentes (LEI Nº 8.213, DE 24 DE JULHO DE 1991).

10.2.73. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará à CONTRATANTE, após cada período mensal de prestação dos serviços, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório das refeições fornecidas aos alunos subsidiados no período a que o pagamento se referir.

10.2.74. Na ocorrência de fato superveniente ou de força maior que impeçam a prestação dos serviços fica a CONTRATADA desonerada de pagar pelo uso do espaço público da UEMG até que cesse o fato que causou o impedimento.

10.2.75. Em caso de necessidade, ao ser solicitada, a CONTRATADA deve encaminhar ao Fiscal do Contrato, em até cinco dias úteis após a solicitação, os documentos relacionados abaixo:

- a) Relação dos empregados;
- b) Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários;
- c) Cópia do Regulamento Interno da empresa, caso exista;
- d) Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho;
- e) Previdência Social atestando a contratação de cada funcionário;
- f) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os funcionários, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);
- g) Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso.
- h) Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP de todos os funcionários;

10.2.76. Em caso de necessidade, ao ser solicitada, a CONTRATADA deve apresentar, sob pena de suspensão dos pagamentos até sua apresentação, os seguintes documentos:

10.2.76.1. Relatório do relógio de ponto eletrônico, em que conste a relação de faltas de cada funcionário, as horas normais trabalhadas e as extraordinárias, se for o caso.

10.2.76.2. Relação nominal dos funcionários lotados nas dependências da CONTRATANTE no respectivo mês de referência.

10.2.76.3. Comprovante de cumprimento de TODAS as obrigações trabalhistas e dos

tributos devidos em razão dos serviços objeto desta contratação.

10.2.76.4. Anualmente, fornecer o comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais – RAIS e de que o trabalhador dela faz parte, quando for o caso.

10.2.77. A CONTRATADA deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a CONTRATANTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

10.2.78. **Os restos alimentares do restaurante devem ser prioritariamente destinados a atividades na Fazenda Experimental (Bloco 07) para alimentação de suínos, processos de compostagem, entre outras atividades. O transporte desses resíduos é de responsabilidade da CONTRATADA. A CONTRATADA deverá enviar restos alimentares sem a presença de outros resíduos.**

10.2.79. **Será de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação da Área de Ocupação Total: 406,17 m² além de 10 m em torno da área cedida pela CONTRATANTE.**

10.2.80. **A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos conforme OMS (2003), para a comunidade acadêmica, sendo responsável pelos serviços de recebimento, preparo, distribuição, bem como da higienização e conservação de toda a área física e equipamentos.**

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- 11.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;
- 11.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 11.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;
- 11.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 11.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 11.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 11.1.8. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação e execução do contrato;
- 11.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;
- 11.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 11.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013;

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. **Advertência** - quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

11.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos subitens 11.1.2 a 11.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

11.2.4. **Multa:**

11.2.4.1. De acordo com os parâmetros estabelecidos no tópico 11.15.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no §7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.4. 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, conforme §8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no §9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8. 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 Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Em observância ao disposto no §1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:

11.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 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 Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos nesta última Lei citada, conforme art. 159 da referida Lei de Licitações.

11.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento 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, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.12. 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, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

11.13. 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 Federal nº 14.133, de 2021.

11.14. 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 do mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

11.15. Para efeito de aplicação de multas à CONTRATADA, serão observadas as irregularidades e suas respectivas classificações, conforme tabela 03 abaixo:

11.15.1. Para infrações classificadas como "leves" pela tabela 03 será cobrada - após a 2ª advertência - multa de 2% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não conseguindo apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

11.15.2. Para infrações classificadas como "médias" pela tabela 03 será cobrada - após a 1ª advertência - multa de 5% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

11.15.3. Para infrações classificadas como "graves" pela tabela 03 será cobrada - após a 1ª advertência - multa de 15% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

11.15.4. Para infrações classificadas como "gravíssimas" pela tabela 03 será cobrada multa imediata de 30% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

TABELA 03 - CLASSIFICAÇÃO DAS IRREGULARIDADES

Nº	IRREGULARIDADES	CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES
	ÁREA EXTERNA	
1	LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA A CADA 3 (TRÊS) MESES	GRAVE
2	PROVIDENCIAR QUANDO SOLICITADO A LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E IMUNIZAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES UTILIZADAS	MÉDIA
3	TELAS DE PROTEÇÃO A ENTRADA DE INSETOS	MÉDIA
4	LIMPEZA DO ESPAÇO FÍSICO CEDIDO	MÉDIA
	ÁREA INTERNA	
5	PRESENÇA DE VETORES OU PRAGAS	GRAVE
6	NÃO REALIZAR A LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E IMUNIZAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES UTILIZADAS	MÉDIA
	HIGIENIZAÇÃO INADEQUADA	
7	EQUIPAMENTOS INCLUINDO CÂMARAS FRIAS	GRAVE
8	PISO	MÉDIA
9	MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS (MESAS, BANCADAS, ESTANTES, COIFA, FOGÃO, VITRINES E OUTROS)	MEDIA

10	PAREDES	MÉDIA
11	PERMITIR HIGIENE PESSOAL DE FUNCIONÁRIOS INADEQUADA	LEVE
12	PORTAS	LEVE
13	LUMINÁRIAS	LEVE
14	VENTILADORES E EQUIPAMENTO DE CLIMATIZAÇÃO (SEMESTRALMENTE)	LEVE
15	TETO	LEVE
	ATENDIMENTO AO USUÁRIO	
16	SERVIR ALIMENTO DETERIORADO, IMPROPRIO PARA CONSUMO, COM PRESENÇA DE INSETO E OBJETOS ESTRANHOS.	GRAVÍSSIMA
17	SERVIR REFEIÇÃO COM ITENS DE QUALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO CONTRATO.	GRAVE
18	PORCIONAR AS PREPARAÇÕES COM GRAMATURA INFERIOR AO EXIGIDO NO CONTRATO.	MÉDIA
19	DEIXAR DE CUMPRIR HORÁRIO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.	MÉDIA
20	DEIXAR DE APRESENTAR O CARDÁPIO CONFORME EXIGIDO.	MÉDIA
21	MANTER FUNCIONÁRIO SEM QUALIFICAÇÃO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	MÉDIA
22	OBTER ÍNDICES DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS INFERIOR A 60% NAS PESQUISAS DE SATISFAÇÃO ANUAL.	MÉDIA
23	NÃO REFAZER OU SUBSTITUIR, NO TODO OU EM PARTE, OS ALIMENTOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO.	MÉDIA
24	NÃO MANTER OS CAIXAS DE ATENDIMENTO EM FUNCIONAMENTO NOS HORÁRIOS PREVISTOS	MÉDIA
25	NÃO MANTER LISTA DE PREÇOS E CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL.	LEVE
26	NÃO REPOR PAPEL TOALHA OU GUARDANAPO EM TEMPO HÁBIL OU DISPOR DE EQUIPAMENTOS QUE O SUBSTITUA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE USO.	LEVE
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA FUNCIONÁRIOS	
27	CONDIÇÕES INADEQUADAS DE HIGIENE	GRAVE
28	FALTA DE PAPEL HIGIÊNICO, SABONETE LÍQUIDO, INODORO ANTI-SÉPTICO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO OU OUTRO SISTEMA SEGURO DE SECAGEM DAS MÃOS	MÉDIA
29	FALTA DE LIXEIRAS COM TAMPA E ACIONAMENTO AUTOMÁTICO COM O PÉ	MÉDIA
30	AUSÊNCIA DE AVISOS COM PROCEDIMENTOS ADEQUADOS DE LAVAGEM DAS MÃOS	LEVE
	MANEJO DE RESÍDUOS	
31	NÃO MANTER RECIPIENTES COM TAMPA PARA COLETA DE RESÍDUOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	MÉDIA
32	NÃO RESPEITAR O DIA E HORÁRIO DE COLETA DE LIXO DISPONIBILIZADO PELO MUNICÍPIO	MÉDIA
33	NÃO REALIZAR COLETA SELETIVA DIÁRIA E ADEQUADA DE RESÍDUOS POR FUNCIONÁRIOS ESPECÍFICOS (AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS)	MÉDIA
34	NÃO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DAS LIXEIRAS SEMPRE QUE NECESSÁRIO	MÉDIA
	UTENSÍLIOS	
35	NÃO MANTER EM NÚMERO SUFICIENTE PARA A EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES	GRAVE
36	NÃO MANTÊ-LOS LIMPOS OU EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADOS	GRAVE
37	NÃO ARMAZENÁ-LOS ADEQUADAMENTE	MÉDIA
	MANIPULADORES - NÃO EXIGIR O USO DE:	

38	UNIFORMES LIMPOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	GRAVE
39	TOUCAS, MÁSCARAS, LUVAS, AVENTAL E CALÇADOS FECHADOS	GRAVE
40	EPI	GRAVE
41	PERMITIR O USO DE ADORNOS	MÉDIA
	NÃO EXIGIR QUE OS MANIPULADORES:	
42	MANTENHAM AS UNHAS CURTAS	GRAVE
43	MANTENHAM AS UNHAS SEM PRESENÇA DE ESMALTES	GRAVE
44	ESTEJAM BARBEADOS E SEM MAQUIAGEM	GRAVE
	HÁBITOS HIGIÊNICOS	
45	PERMITIR A PRÁTICA DE TABAGISMO AO MANIPULAR ALIMENTOS OU EM ESPAÇOS INTERNOS	GRAVE
46	NÃO EXIGIR A LAVAGEM CUIDADOSA DAS MÃOS ANTES DE INICIAR E/OU REINICIAR QUALQUER ATIVIDADE	MÉDIA
	MATÉRIA-PRIMA E INGREDIENTES	
47	NÃO ESTOCAR PRODUTOS CORRETAMENTE	MÉDIA
48	NÃO ARMAZENAR OS GÊNEROS SOBRE ESTRADOS/PALETES DISTANTES DO CHÃO E DAS PAREDES	MÉDIA
49	NÃO MANTER OS GÊNEROS ARMAZENADOS EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E VENTILAÇÃO	MÉDIA
50	NÃO MANTER OS GÊNEROS A SEREM UTILIZADOS EM BOAS CONDIÇÕES PARA CONSUMO	MÉDIA
51	NÃO MANTER A REDE DE FRIO ADEQUADO AO VOLUME E AOS DIFERENTES TIPOS DE MATÉRIA-PRIMA E INGREDIENTES	MÉDIA
52	NÃO POSSUIR DATA DE VALIDADE NOS PRODUTOS ARMAZENADO OU MANIPULADO	MÉDIA
	PREPARO DE ALIMENTOS	
53	REUTILIZAR GÊNEROS PREPARADOS E/OU NÃO SERVIDOS QUE NÃO ESTEJAM ARMAZENADOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPO E TEMPERATURA	GRAVÍSSIMA
54	NÃO ACONDICIONAR E IDENTIFICAR ADEQUADAMENTE AS MATÉRIAS PRIMAS QUANDO NÃO SÃO TOTALMENTE UTILIZADAS	GRAVE
55	NÃO REALIZAR O DESCONGELAMENTO SOB-REFRIGERAÇÃO	GRAVE
56	NÃO MANTER ALIMENTOS DESCONGELADOS SOB-REFRIGERAÇÃO QUANDO NÃO SÃO IMEDIATAMENTE UTILIZADOS	GRAVE
57	NÃO IDENTIFICAR ADEQUADAMENTE OS ALIMENTOS ARMAZENADOS SOB-REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO.	GRAVE
58	NÃO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DOS ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS CRUS	GRAVE
59	REUTILIZAR ÓLEO DE FRITURA	MÉDIA
	ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL	
60	NÃO ACONDICIONAR O PRODUTO FINAL EM EMBALAGENS ADEQUADAS E ÍNTEGRAS	GRAVE
61	NÃO ACONDICIONAR O PRODUTO FINAL EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA IDEAIS	GRAVE
	FORNECEDOR	
62	ACEITAR PRODUTOS TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA INADEQUADA.	GRAVE
63	NÃO UTILIZAR VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO	MÉDIO
64	FUNCIONÁRIOS APRESENTANDO UNIFORMES SUJOS E EM MAL ESTADO DE CONSERVAÇÃO	LEVE
	DOS RECURSOS HUMANOS DA CONTRATADA	

65	NÃO MANTER ATESTADO DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE (SEIS MESES)	GRAVE
66	AUSÊNCIA DE RESPONSÁVEL TÉCNICO (NUTRICIONISTA)	GRAVE
67	NÃO APRESENTAR, QUANDO DO INÍCIO DAS ATIVIDADES, QUANDO DA INCLUSÃO DE NOVOS EMPREGADOS OU SEMPRE QUE SOLICITADO, ATESTADO DE SAÚDE, NA FORMA LEGAL, DENTRO DE SEU PRAZO DE VALIDADE.	GRAVE
68	NÃO MANTER PESSOAL CAPAZ DE ATENDER AOS SERVIÇOS	GRAVE
69	NÃO PROMOVER CURSOS DE TREINAMENTO GERAL E ESPECÍFICO POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA SEU PESSOAL, NOS PRIMEIROS TRINTA DIAS DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E NÃO MANTER ESSE TREINAMENTO DE MANEIRA PERIÓDICA, EM INTERVALO NÃO SUPERIOR A 6 (SEMESTRALMENTE) MESES	MÉDIA
	OUTRAS INFRAÇÕES	
70	NÃO MANTER A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESCRITOS NESTE EDITAL DEVIDO A PARALISAÇÕES TEMPORÁRIAS OU INTERDIÇÕES CAUSADAS POR SUA RESPONSABILIDADE OU EM DECORRÊNCIA DE AUTO DE INFRAÇÃO	GRAVÍSSIMA
71	OCORRÊNCIA DE CASOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR COMPROVADA	GRAVÍSSIMA
72	NÃO PERMITIR O TRABALHO DOS FISCALIS DURANTE AS FISCALIZAÇÕES	GRAVÍSSIMA
73	PERMITIR PRESENÇA DE ALIMENTOS COM PRAZO DE VALIDADE EXPIRADO	GRAVÍSSIMA
74	NÃO COLETAR OU ARMAZENAR AMOSTRAS ADEQUADAMENTE PARA REALIZAÇÃO DE ANÁLISES	GRAVE
75	NÃO IMPLEMENTAR MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E MANTÊ-LO ATUALIZADO E DE FÁCIL ACESSO NA UNIDADE, NA DATA PREVISTA E CONFORME EXIGIDO.	GRAVE
76	RETIRAR EQUIPAMENTOS DA INSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E FORMAL DA CONTRATANTE	GRAVE
77	NÃO REALIZAR REVISÃO GERAL DOS EQUIPAMENTOS ATÉ O ÚLTIMO DIA DO PRAZO DO CONTRATO.	GRAVE
78	NÃO APRESENTAR CARDÁPIO À COMISSÃO FISCALIZADORA PARA APROVAÇÃO NA DATA PREVISTA E CONFORME EXIGIDO	GRAVE
79	PERMITIR PRESENÇA DE ALIMENTOS DESTAMPADOS EM QUALQUER ÁREA NÃO INCLUINDO O BALCÃO DE SELF-SERVICE EM MOMENTO DE ATENDIMENTO	GRAVE
80	COBRAR PREÇOS EM DESACORDO COM O EDITAL	GRAVE
81	PREPARAR DENTRO DO RU REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS FORA DAS DEPENDÊNCIAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	GRAVE
82	APRESENTAR ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS POSITIVAS, POR OCORRÊNCIA.	GRAVE
83	NÃO HAVER CONTROLE ELETRÔNICO AUDITÁVEL NO FLUXO E IDENTIFICAÇÃO DOS COMENSAIS	GRAVE
84	COBRAR, OU PERMITIR QUE SEJA COBRADA GORJETA PELOS SERVIÇOS.	MÉDIA
85	COMERCIALIZAR ITENS NÃO AUTORIZADOS	MÉDIA
86	PERMITIR PRESENÇA DE MATERIAIS NÃO ALIMENTÍCIOS NO ALMOXARIFADO, FREEZERS, GELADEIRAS E CÂMARAS FRIGORÍFICAS.	MÉDIA
87	EXPOR PREPARAÇÕES NOS BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO COM TEMPERATURAS INADEQUADAS.	MÉDIA
88	NÃO UTILIZAR UTENSÍLIOS APROPRIADOS	MÉDIA
89	NÃO MANTER, COM RECURSOS PRÓPRIOS, MATERIAIS E HUMANOS, A LIMPEZA E A CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS DO OBJETO, DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS	MÉDIA
90	UTILIZAR PRODUTOS DE LIMPEZA INADEQUADOS PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL, E/OU PRODUTO QUÍMICO NOCIVO AO SER HUMANO	MÉDIA

91	NÃO REALIZAR MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS	MÉDIA
92	NÃO FORNECER EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES AOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE, NECESSÁRIOS PARA O PERFEITO FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS	MÉDIA
93	NÃO RESPONSABILIZAR-SE POR DANOS AO PATRIMÔNIO DA CONTRATANTE	MÉDIA
94	REALIZAR SERVIÇOS ADICIONAIS AOS ESPECIFICADOS NESTE EDITAL SEM PRÉVIA APROVAÇÃO FORMAL DA COMISSÃO FISCALIZADORA	MÉDIA
95	PERMITIR PRESENÇA E CONTATO DE ALIMENTOS DIRETO NO CHÃO	MÉDIA
96	NÃO APRESENTAR PLANILHAS DE CONTROLE DE TEMPERATURA	MÉDIA
97	DESCUMPRIR ARBITRARIAMENTE O HORÁRIO DE ABERTURA E FECHAMENTO DAS UNIDADES	MÉDIA
98	EFETUAR ALTERAÇÃO NO CARDÁPIO SEM COMUNICAÇÃO PRÉVIA	LEVE
99	NÃO COLOCAR PLACAS/ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES	LEVE
100	NÃO REPOR ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA.	LEVE
101	PERMITIR PRESENÇA DE OBJETOS EM DESUSO NAS UNIDADES	LEVE
102	NÃO MANTER LISTA COM NOME DE FUNCIONÁRIOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES	LEVE
103	PERMITIR PRESENÇA DE RESTOS DE COMIDA EM PIAS, PISO, EQUIPAMENTOS, BANCADAS, ETC.	LEVE
104	NÃO PERMITIR DEGUSTAÇÃO E TESTE SENSORIAL	LEVE
105	NÃO APRESENTAR DOCUMENTO COM A LISTAGEM DOS BENS DE SUA PROPRIEDADE.	LEVE
106	NÃO COMUNICAR VERBAL E IMEDIATAMENTE TODAS AS OCORRÊNCIAS ANORMAIS.	LEVE

12. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

12.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso, e será tornado público após o julgamento das propostas.

13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei nº 24.678, de 17 de janeiro de 2024.

13.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação: **2025 - 2.35.1.12.364.026.4.090.0001.3.3.90.39.03.0.10.1.**

13.2. A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Apêndice I - BENS PERMANENTES DISPONÍVEIS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Quantidade	Descrição do Item
------------	-------------------

01	ARMARIO PARA ESCRITORIO - TIPO: ALTO; MATERIA-PRIMA: ACO CHAPA 22 (0,75MM); PRATELEIRAS/SUORTE: 04 PRATELEIRAS INTERNAS REGULAVEIS DE 5 EM 5 CM; GAVETAS: SEM GAVETAS; PORTAS: 2 PORTAS; ESTRUTURA/BASE: ACO; DIMENSOES: 198 X 90 X 45 (A X L X P);
02	ARMARIO PARA ESCRITORIO - TIPO: ALTO; MATERIA-PRIMA: MDF REVESTIDO EM MELAMINICO; PRATELEIRAS/SUORTE: 5 PRATELEIRAS; GAVETAS: SEM GAVETA; PORTAS: 2 PORTAS; ESTRUTURA/BASE: BASE EM ACO; DIMENSOES: 800X500X1600MM;
01	ARQUIVO PARA ESCRITORIO - TIPO: VERTICAL; FINALIDADE: ARQUIVO DE PASTAS SUSPENSAS TAMAMNHO OFICIO; GAVETAS: 04 GAVETAS; MATERIA-PRIMA: ACO CHAPA 22; DIMENSOES: 133CM(ALT.) X 47CM(LARG.) X 71CM(PROF.);
01	BANCADA - TAMPO: MADEIRA 30MM, REVESTIMENTO EM FORMICA; ESTRUTURA: MADEIRA 30MM, REVESTIMENTO LAQUEADO, PES COM 8X8CM; COMPOSICAO: SEM PRATELEIRA; DIMENSOES: 100CM LARGURA X 100CM PROFUNDIDADE X 90CM ALTURA;
01	BEBEDOURO REFRIGERADO - TIPO: INDUSTRIAL; CAPACIDADE REFRIGERACAO: 200 LITROS; CAPACIDADE RESERVATORIO: 200 LITROS; GABINETE: ACO INOX; TORNEIRA: 4 (2 PARA JATO E 2 PARA COPO); VAZAO: CONFORME FABRICANTE; TENSÃO: 127 OU 220V
02	CARRINHO INDUSTRIAL
03	CAMARA FRIGORIFICA
01	CHAPA A GAS - MATERIA-PRIMA: ACO LAMINADO, ESTRUTURA EM INOX ESCOVADO; QUEIMADOR: DOIS QUEIMADORES EM TUBO DE ALUMINIO; REGISTRO: CONTROLE INDEPENDENTE DOS QUEIMADORE
01	COFRE PARA ESCRITÓRIO; EM AÇO;
11	ESTANTE - MATERIA-PRIMA: ACO DE BAIXO TEOR DE CARBONO; PRATELEIRA: 04 PRATELEIRAS; TIPO: SIMPLES; MEDIDAS: 200CM (ALT) X 100CM (LARG) X 30CM (PROF)
03	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL
03	EXAUSTOR DOMESTICO - FUNCIONAMENTO: ELETRICO; DIMENSOES: 60CM LARGURA X 53CM PROFUNDIDADE X 15CM ALTURA; POTENCIA MOTOR: 87 WATTS; TENSÃO: 127 VOLTS;
01	FOGAO - MODELO: INDUSTRIAL; FUNCIONAMENTO: A GAS; NUMERO DE BOCAS: 08 BOCAS, QUEINADOR 40X40CM, 04 DUPLO E 04 SIMPLES; OPCIONAIS: COM MANGUEIRA, VALVULA, FORNO E CHAPA;
01	FORNO - TIPO: A GAS; CAPACIDADE: 170 LITROS; POTENCIA: 1/4 CV; TEMPERATURA: 250 GRAUS; TENSÃO: 110/220 VOLTS

01	FRITADEIRA INDUSTRIAL - MATERIA-PRIMA: INOX; CAPACIDADE: 14,4 KG; FUNCIONAMENTO: ELETRICA; CAPACIDADE DE OLEO: 18 LITROS; MEDIDAS: 38 X 45 X 98CM
01	GAVETEIRO USO ESCRITORIO - TIPO: VOLANTE; COMPOSICAO: 02 GAVETAS SIMPLES E 01 GAVETAO P/PASTA SUSPensa; MATERIA-PRIMA: AGLOMERADO; ESTRUTURA: AGLOMERADO; DIMENSOES: 330MM LARGURA X 580MM PROFUNDIDADE X 730MM ALTURA
02	CAMERA DE SEGURANÇA INTERNA
01	SISTEMA DE GÁS ENCANADO A GRANEL, COMPOSTO POR CILINDROS, REGISTROS E TUBULAÇÕES
01	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - TIPO: INDUSTRIAL; TENSÃO: 110/220 VOLTS
01	BALCAO TERMICO DISTRIBUICAO ALIMENTOS - TIPO: BANHO MARIA; MATERIA-PRIMA: CHAPA DE ACO INOX 304 LIGA 18.8; ACABAMENTO: ESCOVADO FOSCO; ESTRUTURA: SOBRE PES TUBULARES DE ACO INOX, 38MM DE DIAMETRO; ESPESSURA DA PAREDE: 1,5MM COM NIVELADORES EM ALUMINIO; CUBAS: COM CUBAS; DIMENSAO: 140CM COMP. X 90CM PROF. X 100CM ALT.; POTENCIA: 03 KW; TENSÃO: 220 VOLTS;
01	BALCAO TERMICO DISTRIBUICAO ALIMENTOS - TIPO: REFRIGERADO; MATERIA-PRIMA: CHAPA DE ACO INOX 304 LIGA 18.8; ACABAMENTO: ESCOVADO FOSCO; ESTRUTURA: SOBRE PES TUBULARES DE ACO INOX, 38MM DE DIAMETRO; ESPESSURA DA PAREDE: 1,5MM COM NIVELADORES EM ALUMINIO; CUBAS: COM CUBA; DIMENSAO: 140CM COMP. X 90CM LARG. X 100CM ALT.; POTENCIA: 1/4 HP UNIDADE CONDENSADORA; TENSÃO: 220 VOLTS;
01	PASS-THRU PARA COZINHA INDUSTRIAL - TIPO: AQUECIDO COM CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL; FORMATO CORPO: VERTICAL; MATERIAL: INTEIRAMENTE EM ACO INOX AISI 304-18,8; NUMERO DE PORTAS: COM UMA PORTA; NUMERO DE CUBAS: 10 GN'S 1/1; TENSÃO NOMINAL: 110 VOLTS; POTENCIA: 2KW; TEMPERATURA OPERACAO: TEMPERATURA ENTRE 20°C A 80°C; DIMENSOES: 700MM COMPRIMENTO X 850MM LARGURA E 2050MM ALTURA;
01	LIQUIDIFICADOR - TIPO: INDUSTRIAL; POTENCIA: ROTACAO MINIMA DE 18.000 RPM; VELOCIDADE: 01 VELOCIDADE; CAPACIDADE: 1,5 L; COPO: ACO INOX,COM TAMPA EMBORRACHADA,ANTIDERRAPANTE; OPCIONAIS: ACOMPANHA 6 LAMINAS EM ACO INOX; TENSÃO: 127 V / 50-60 HZ;

02	CATRACA DE ACESSO - IDENTIFICACAO: ELETRONICA COM LEITOR FACIAL E APROXIMACAO; FUNCOES: GERENCIAMENTO DE REGISTRO COM LEITOR FACIAL; MATERIA-PRIMA: TAMPO EM ACO INOX E ESTRUTURA ACO CARBONO; DISPLAY: 2 LINHAS POR 16 COLUNAS; NUMERO DE BRACOS: 3 BRACOS EM TUBO DE ACO INOX POLIDO AISI 304; MEMORIA: ARMAZENAMENTO DE ATÉ 30.000 REGISTROS; ALIMENTACAO: BIVOLT (100/240 VAC 60HZ);
01	BATEDEIRA DE BOLO - MATERIAPRIMA: PLASTICO PRETO E INOX; VELOCIDADE: 06 VELOCIDADES E PULSAR; TENSÃO: 127V; POTENCIA: 700W; COMPONENTE: 1 TIJELA ACO INOX 5 LITROS, 1 BATEDOR MASSA PESADA; COMPONENTE (1): 1 PARA MASSA LEVE E 1 PARA CLARAS
03	AR CONDICIONADO SPLIT - MODELO: PISO E TETO; TECNOLOGIA: INVERTER; CICLO: FRIO; CAPACIDADE TERMICA: 60.000 BTUS/H; NUMERO DE VELOCIDADES: MINIMO 3 VELOCIDADES; MODO DE OPERACAO: REFRIGERACAO E VENTILACAO; FUNCAO ESPECIAL: TEMPORIZADOR + TIMER + SWING; FILTRAGEM DE AR: FILTRO ANTIBACTERIAS, FUNGOS E ACAROS; VOLTAGEM/FREQUENCIA: 220V/60HZ; CLASSIFICACAO ENERGETICA: CLASSE A; FLUIDO REFRIGERANTE: GAS ECOLOGICO R-32; CONTROLE REMOTO: SEM FIO COM DISPLAY DE AJUSTE DE TEMPERATURA.
30	CONJUNTO DE MESA PARA REFEITORIO COM 6 LUGARES COM CADEIRAS SOLTAS; MESA COM 0,80M DE ALTURA MESA ACABADA; TAMPO DA MESA COM TRATAMENTO ANTIFERRUGEM E ACABAMENTO EPOXI; TAMPO DA CADEIRA: CADEIRAS COM ASSENTO CIRCULAR EM MDF 15MM, ESTOFADO COM ESPUMA LAMINADA, REVESTIMENTO EM COURVIN; MEDIDA DO ASSENTO DE CADA CADEIRA: 0,38 M, DIAMETRO, 0,45M ALTURA; ESTRUTURA DAS CADEIRAS: TUBO DE ACO CARBONO 30 X 30 MM COM 1,20 MM DE PAREDE
01	MESA USO INDUSTRIAL - TAMPO: ACO INOX AISI 304; ESTRUTURA: ACO INOX AISI 304, COM RODIZIOS; COMPOSICAO: SEM GAVETAS; FINALIDADE: INDUSTRIA DE LATICINIOS; ACABAMENTO: ACABAMENTO SANITARIO; DIMENSOES: 1,50M COMPRIM. X 0,90M LARGURA X 0,80M ALTURA
03	CADEIRA - FINALIDADE: REFEITORIO, PARA PESSOAS OBESAS; ASSENTO/ENCOSTO: ESTOFADO COM ESPUMA LAMINADA, REVESTIMENTO COURVIN; ESPALDAR: MEDIO; APOIA- BRACOS: SEM APOIO PARA BRACOS; ESTRUTURA: ACO CARBONO
01	MESA AUXILIAR ESTACAO DE TRABALHO - TIPO: UNIAO/EXTENSÃO DE SUSPERFICIES DE TRABALHO; MATERIAPRIMA: MADEIRA 18MM ESPESSURA, ACABAMENTO BP; MEDIDAS: 800MM X 600MM; FORMATO: RETA
01	SISTEMA DE VENTILACAO (COIFA) - DIAMETRO COM REDE DE DUTOS E FILTROS.

Apêndice II - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO					
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS					
PREGÃO ELETRÔNICO NºXXX/2024					
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2350.01.0009292/2024-60					
APÊNDICE II - MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTOS					
LICITANTE:			E-MAIL:		
CNPJ:			TELEFONE:		
Informações relevantes para elaboração da proposta:					
ATENÇÃO: VERIFIQUE A ATUALIZAÇÃO DAS FÓRMULAS AO INCLUIR E EXCLUIR LINHAS NA PLANILHA. CAMPOS EM BRANCO PODEM SER PREENCHIDOS.					
MÓDULO 1 - CUSTOS DE MÃO DE OBRA					
MÓDULO 1.1: MÃO DE OBRA SEM INCIDÊNCIA DE ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS (Descrever os cargos dos profissionais que realizarão os serviços, quantidades de pessoas e valores e quantidades das horas trabalhadas)	Quantidade de Profissionais	Custo da Hora Trabalhada (Por Profissional)	Quantidade Diária de Horas Trabalhadas (Por Profissional; Jornada de 44h, adaptar conforme jornada do profissional) ¹	Custo Diário das Horas Trabalhadas	Custo Mensal da Horas Trabalhadas
Cozinheiras			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Auxiliar de Cozinha			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Nutricionista			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caixa			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Serviços Gerais			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Total do Módulo 1.1: Mão de Obra (Sem Encargos Previdenciários e FGTS)	Valor Diário	R\$ 0,00	Valor Mensal	R\$ 0,00	
MÓDULO 1.2: ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS (Informar alíquotas conforme enquadramento legal da empresa)	Alíquota	Valor Diário	Valor Mensal	Obs: Especificar nesse local os demais encargos previdenciários	
INSS		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
Demais Encargos Previdenciários		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
FGTS		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
Total Módulo 1.2: Encargos Previdenciários e FGTS	0,00%	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
TOTAL DO MÓDULO 1: CUSTOS DE MÃO DE OBRA (INCLUI ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS)	VALOR DIÁRIO	R\$ 0,00	VALOR MENSAL	R\$ 0,00	
MÓDULO 2: CUSTOS COM INSUMOS E SERVIÇOS ²					

MÓDULO 2.1: Insumos Alimentares Para Preparo das Refeições (De acordo com o Tabela 01 e 02 do Termo de Referência)	Quantidade Mensal	Unidade	Valor Médio Por Unidade	Valor Mensal Unitário
Salada: Folhas; Grãos		Kg		R\$ 0,00
Carne Bovina (Bife empanar): 110g; (Bife grelhar): 160g; (Carne moída): 130g; (Cubos/iscas): 160g; (Carne assar) 160g:		kg		R\$ 0,00
Aves (filés ou cortes de peito sem osso): 130g ; (Coxa assada, frita ou cozida; Sobrecoxa assada, frita ou cozida): 250g		Kg		R\$ 0,00
Carne Suíno (Lombo, pernil) Assado, frito, bifes e linguiça: 150g		Kg		R\$ 0,00
Peixes (Filé): 140g; (Isca): 130g		Kg		R\$ 0,00
Massas Recheadas (Lasanha e Panquecas):100g		Kg		R\$ 0,00
Feijoada (Sendo 75g de linguiça calabreza, 100g de carne suína; 125g Feijão): 300g		Kg		R\$ 0,00
Visceras (Fígado): 150g		Kg		R\$ 0,00
Opção vegetariana : Ovo (frito ou cozido): 2 unidades ou 100g; Proteína em Grãos (Soja, Grão de bico, lentilha e feijão fradinho): 150g; Proteína com legumes (farofa com legumes, bolinho0, etc): 200g.		Kg		R\$ 0,00
Guarnição - Legumes: 100g; Verduras 100g; Tuberculos: 100g; Farofas 80g; Purês, Cremes: 100g; Polenta:100g; Bolinho: 130g; Massa: 130g		Kg		R\$ 0,00
Arroz TIPO 1, longo e polido (simples ou composto) ; Arroz integral TIPO 1, parboilizado: 150g .		Kg		R\$ 0,00
Feijão Carioca cozido, TIPO 1 :150g ; Feijão Carioca TUTU: 200g (sendo 25g de linguiça calabreza, 25g de torresmo, 10g de ovo; Feijão Carioca Tropeiro: 200g (sendo 30g de linguiça calabreza, 30g de torresmo, 10g de ovo)		Kg		R\$ 0,00
Sobremesa Fruta 1 unidade ou 100g		Kg/Un		R\$ 0,00
Doces elaborados (mousse, gelatina, torta): 100g		Kg		R\$ 0,00
Doces em tabletes: 30g		Unidade		R\$ 0,00
Sal refinado iodado sachê - 1g		Kg		R\$ 0,00
Vinagre: 4ml		ML		R\$ 0,00
Molho de Pimenta: 4ml		ML		R\$ 0,00
Adoçante sachê: 1g		Unidade		R\$ 0,00
Óleo para preparo das refeições		L		R\$ 0,00
Sal para preparo das refeições		KG		R\$ 0,00
Temperos diversos para preparo das refeições (cebola, alho, cheiro verde, entre outros temperos)		KG		R\$ 0,00
Farináceos		KG		R\$ 0,00
Total do Módulo 2.1: Insumos alimentares			Valor Mensal	R\$ 0,00

MÓDULO 2.2: Custos fixos e outros materiais e serviços	Quantidade mensal	Preço Unitário	Valor Mensal		
Exploração do Espaço Físico (valor fixado conforme TR)	1,00	R\$ 5.175,00	R\$ 5.175,00		
Água e esgoto (valor estimado)	1,00		R\$ 0,00		
Energia Elétrica (valor estimado)	1,00		R\$ 0,00		
Gás GLP	1,00		R\$ 0,00		
Materiais de limpeza	1,00		R\$ 0,00		
Transporte	1,00		R\$ 0,00		
Coleta e descarte de lixo			R\$ 0,00		
Internet	1,00		R\$ 0,00		
Outros custos relacionados ao preparo e fornecimento de refeições (especificar)			R\$ 0,00		
Outros custos relacionados ao preparo e fornecimento de refeições (especificar)			R\$ 0,00		
Total do Módulo 2.2: Custos Fixos e Outros Materiais E Serviços		Valor Mensal Módulo 2.2	R\$ 5.175,00		
TOTAL DO MÓDULO 2: CUSTOS COM INSUMOS E SERVIÇOS		VALOR MENSAL	R\$ 5.175,00		
MÓDULO 3: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCROS³					
Informar percentuais conforme enquadramento legal e condizente com os documentos contábeis da empresa. Na elaboração, observar se há limites máximos estabelecidos ou recomendados.	Percentuais Estimados	BASE DE CÁLCULO C.I.T.L. Mensal			
Tributos Incidentes: informar alíquotas conforme enquadramento legal da empresa.		R\$ 5.175,00			
Simplex Nacional	9,00%				
PIS					
Cofins					
Total Tributos Incidentes (Soma automática)	9,00%				
Custos Indiretos⁴					
Lucro	20,04%				
TOTAL MÓDULO 4: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTAÇÃO E LUCROS	40,92%	VALOR MENSAL	R\$ 2.117,84		
VALOR MENSAL DA PROPOSTA					
Valor dos Módulos	Valor Mensal		Valor Por Refeição		
	Módulo 1 (Mão de Obra)	R\$ 0,00	Total Mensal	R\$ 7.292,84	
	Módulo 2 (Insumos e Serviços)	R\$ 5.175,00	Refeições Mensais	40.464	

	Módulo 3 Custos Indiretos, Tributação e Lucros)	R\$ 2.117,84	Valor Anual da Proposta	72.928,41	
<u>VALOR DA PROPOSTA</u>	<u>Valor Mensal Total</u>	<u>7.292,84</u>	<u>Valor Por Refeição</u>	<u>R\$ 0,18</u>	
Local e Data		Assinatura do Responsável			
Notas Explicativas					
1. Considerada a jornada de 44 horas semanais, equivalente a 7,333... horas diárias. O valor mínimo da hora trabalhada em 2024 é de R\$ 6,90 (equivalente ao salário mínimo mensal de R\$ 1.518,00). 2. O licitante deverá considerar as quantidades médias das porções e o número de refeições a serem servidos durante um mês. Os insumos e serviços a serem informados no Módulo 2 são aqueles diretamente relacionados à prestação do serviço de restaurante universitário. 3. No cálculo do C.I.T.L é utilizado o método por dentro, onde os tributos fazem parte da base de cálculo, através da fórmula $CITL = (1 + \% \text{ Custos Indiretos}) / ((1 - \% \text{ Lucro} - \% \text{ Tributos}) - 1)$. O licitante deverá adotar as alíquotas de tributos e encargos trabalhistas e previdenciários de acordo com o seu enquadramento fiscal. 4. O índice de custos indiretos deve refletir a realidade da empresa, abrangendo as despesas administrativas que o licitante terá ao gerenciar o contrato. 5. O pregoeiro poderá, através de diligências, solicitar informações e documentos complementares para verificar a consistência e a exequibilidade da planilha de formação de custos . 6. A adoção do presente modelo é facultativa aos licitantes, podendo os mesmos adaptarem a planilha. Porém, recomenda-se a adoção deste ou de outro modelo que contenha informações detalhadas sobre os custos da prestação dos serviços.					

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Vinicius de Abreu D´Ávila
MASP 1463756-5
Vice Diretor da Unidade Acadêmica de Passos

GESTORES DO CONTRATO

Vinicius de Abreu D´Ávila
MASP 1463756-5

Celso Alan Silva Marciano
MASP 1494855-8

FISCAIS DO CONTRATO

Maria Helena Soares
MASP: 13867403

Gislaine Ferreira Nogueira

MASP: 1465901

APROVAÇÃO

Hipólito Ferreira Paulino Neto

MASP 1398055-2



Documento assinado eletronicamente por **Celso Alan Silva Marciano, Analista Universitário**, em 07/04/2025, às 14:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gislaine Ferreira Nogueira, Professora de Educação Superior**, em 07/04/2025, às 15:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria Helena Soares, Analista Universitário**, em 07/04/2025, às 15:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Hipólito Ferreira Paulino Neto, Diretor (a)**, em 07/04/2025, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Vinícius de Abreu Dávila, Vice-Diretor**, em 07/04/2025, às 15:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Raoni Bonato da Rocha, Chefe de Gabinete**, em 07/04/2025, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lavínia Rosa Rodrigues, Reitora**, em 07/04/2025, às 17:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **110337405** e o código CRC **49353F2C**.



ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2351260 000002/2025
(preenchida em papel timbrado da proponente)

DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE
Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
Endereço Eletrônico:	
Nome do Representante Legal:	
CPF do Representante Legal:	

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	QUANTIDADE	VLR.UNITÁRIO	Vlr.Total
1	1	7056	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA.	UNIDADE	809.280	R\$	R\$

Planilha de Custos

ATENÇÃO: VERIFIQUE A ATUALIZAÇÃO DAS FÓRMULAS AO INCLUIR E EXCLUIR LINHAS NA PLANILHA. CAMPOS EM BRANCO PODEM SER PREENCHIDOS.

MÓDULO 1 - CUSTOS DE MÃO DE OBRA

MÓDULO 1.1: MÃO DE OBRA SEM INCIDÊNCIA DE ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS (Descrever os cargos dos profissionais que realizarão os serviços, quantidades de pessoas e valores e quantidades das horas trabalhadas)	Quantidade de Profissionais	Custo da Hora Trabalhada (Por Profissional)	Quantidade Diária de Horas Trabalhadas (Por Profissional; Jornada de 44h, adaptar conforme jornada do profissional)¹	Custo Diário das Horas Trabalhadas	Custo Mensal da Horas Trabalhadas
Cozinheiras			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Auxiliar de Cozinha			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Nutricionista			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Caixa			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Serviços Gerais			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outros profissionais (especificar)			7,3333333	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Total do Módulo 1.1: Mão de Obra (Sem Encargos Previdenciários e FGTS)	Valor Diário	R\$ 0,00	Valor Mensal	R\$ 0,00	
MÓDULO 1.2: ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS (Informar alíquotas conforme enquadramento legal da empresa)	Alíquota	Valor Diário	Valor Mensal	Obs: Especificar nesse local os demais encargos previdenciários	
INSS		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
Demais Encargos Previdenciários		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
FGTS		R\$ 0,00	R\$ 0,00		
Total Módulo 1.2: Encargos Previdenciários e FGTS	0,00%	R\$ 0,00	R\$ 0,00		
TOTAL DO MÓDULO 1: CUSTOS DE MÃO DE OBRA (INCLUI ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E FGTS)	VALOR DIÁRIO	R\$ 0,00	VALOR MENSAL	R\$ 0,00	

MÓDULO 2: CUSTOS COM INSUMOS E SERVIÇOS²

MÓDULO 2.1: Insumos Alimentares Para Preparo das Refeições (De acordo com o Tabela 01 e 02 do Termo de Referência)	Quantidade Mensal	Unidade	Valor Médio Por Unidade	Valor Mensal Unitário
Salada: Folhas; Grãos		Kg		R\$ 0,00
Carne Bovina (Bife empanar): 110g; (Bife grelhar): 160g; (Carne moída): 130g; (Cubos/iscas): 160g; (Carne assar) 160g:		kg		R\$ 0,00
Aves (filés ou cortes de peito sem osso): 130g ; (Coxa assada, frita ou cozida; Sobrecoxa assada, frita ou cozida): 250g		Kg		R\$ 0,00

Carne Suína (Lombo, pernil) Assado, frito, bifos e lingoia: 150g		Kg		R\$ 0,00
Peixes (Filé): 140g; (Isca): 130g		Kg		R\$ 0,00
Massas Recheadas (Lasanha e Panquecas):100g		Kg		R\$ 0,00
Feijoada (Sendo 75g de lingoia calabreza, 100g de carne suína; 125g Feijão): 300g		Kg		R\$ 0,00
Visceras (Fígado): 150g		Kg		R\$ 0,00
Opção vegetariana : Ovo (frito ou cozido): 2 unidades ou 100g; Proteína em Grãos (Soja, Grão de bico, lentilha e feijão fradinho): 150g; Proteína com legumes (farofa com legumes, bolinho0, etc): 200g.		Kg		R\$ 0,00
Guarnição - Legumes: 100g; Verduras 100g; Tuberculos: 100g; Farofas 80g; Purês, Cremes: 100g; Polenta:100g; Bolinho: 130g; Massa: 130g		Kg		R\$ 0,00
Arroz TIPO 1, longo e polido (simples ou composto) ; Arroz integral TIPO 1, parboilizado: 150g .		Kg		R\$ 0,00
Feijão Carioca cozido, TIPO 1 :150g ; Feijão Carioca TUTU: 200g (sendo 25g de lingoia calabreza, 25g de torresmo, 10g de ovo; Feijão Carioca Tropeiro: 200g (sendo 30g de lingoia calabreza, 30g de torresmo, 10g de ovo)		Kg		R\$ 0,00
Sobremesa Fruta 1 unidade ou 100g		Kg/Un		R\$ 0,00
Doces elaborados (mousse, gelatina, torta): 100g		Kg		R\$ 0,00
Doces em tabletes: 30g		Unidade		R\$ 0,00
Sal refinado iodado sachê - 1g		Kg		R\$ 0,00
Vinagre: 4ml		ML		R\$ 0,00
Molho de Pimenta: 4ml		ML		R\$ 0,00
Adoçante sachê: 1g		Unidade		R\$ 0,00
Óleo para preparo das refeições		L		R\$ 0,00
Sal para preparo das refeições		KG		R\$ 0,00
Temperos diversos para preparo das refeições (cebola, alho, cheiro verde, entre outros temperos)		KG		R\$ 0,00
Farináceos		KG		R\$ 0,00
Total do Módulo 2.1: Insumos alimentares			Valor Mensal	R\$ 0,00
MÓDULO 2.2: Custos fixos e outros materiais e serviços	Quantidade mensal	Preço Unitário	Valor Mensal	
Exploração do Espaço Físico (valor fixado conforme TR)	1,00	R\$ 5.175,00	R\$ 5.175,00	
Água e esgoto (valor estimado)	1,00		R\$ 0,00	
Energia Elétrica (valor estimado)	1,00		R\$ 0,00	
Gás GLP	1,00		R\$ 0,00	
Materiais de limpeza	1,00		R\$ 0,00	
Transporte	1,00		R\$ 0,00	
Coleta e descarte de lixo			R\$ 0,00	

Internet	1,00		R\$ 0,00		
Outros custos relacionados ao preparo e fornecimento de refeições (especificar)			R\$ 0,00		
Outros custos relacionados ao preparo e fornecimento de refeições (especificar)			R\$ 0,00		
Total do Módulo 2.2: Custos Fixos e Outros Materiais E Serviços		Valor Mensal Módulo 2.2	R\$ 5.175,00		
TOTAL DO MÓDULO 2: CUSTOS COM INSUMOS E SERVIÇOS		VALOR MENSAL	R\$ 5.175,00		
MÓDULO 3: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCROS³					
Informar percentuais conforme enquadramento legal e condizente com os documentos contábeis da empresa. Na elaboração, observar se há limites máximos estabelecidos ou recomendados.	Percentuais Estimados	BASE DE CÁLCULO C.I.T.L. Mensal			
Tributos Incidentes: informar alíquotas conforme enquadramento legal da empresa.		R\$ 5.175,00			
Simplex Nacional	9,00%				
PIS					
Cofins					
Total Tributos Incidentes (Soma automática)	9,00%				
Custos Indiretos⁴					
Lucro	20,04%				
TOTAL MÓDULO 4: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTAÇÃO E LUCROS	40,92%	VALOR MENSAL	R\$ 2.117,84		
VALOR MENSAL DA PROPOSTA					
Valor dos Módulos	Valor Mensal		Valor Por Refeição		
	Módulo 1 (Mão de Obra)	R\$ 0,00	Total Mensal	R\$ 7.292,84	
	Módulo 2 (Insumos e Serviços)	R\$ 5.175,00	Refeições Mensais	40.464	
	Módulo 3 Custos Indiretos, Tributação e Lucros)	R\$ 2.117,84	Valor Anual da Proposta	72.928,41	
VALOR DA PROPOSTA	Valor Mensal Total	7.292,84	Valor Por Refeição	R\$ 0,18	
Local e Data		Assinatura do Responsável			
Notas Explicativas					

1. Considerada a jornada de 44 horas semanais, equivalente a 7,333... horas diárias. O valor mínimo da hora trabalhada em 2024 é de R\$ 6,90 (equivalente ao salário mínimo mensal de R\$ 1.518,00).
2. O licitante deverá considerar as quantidades médias das porções e o número de refeições a serem servidos durante um mês. Os insumos e serviços a serem informados no Módulo 2 são aqueles diretamente relacionados à prestação do serviço de restaurante universitário.
3. No cálculo do C.I.T.L é utilizado o método por dentro, onde os tributos fazem parte da base de cálculo, através da fórmula $CITL = (1 + \% \text{ Custos Indiretos}) / ((1 - \% \text{ Lucro} - \% \text{ Tributos}) - 1)$. O licitante deverá adotar as alíquotas de tributos e encargos trabalhistas e previdenciários de acordo com o seu enquadramento fiscal.
4. O índice de custos indiretos deve refletir a realidade da empresa, abrangendo as despesas administrativas que o licitante terá ao gerenciar o contrato.
5. O pregoeiro poderá, através de diligências, solicitar informações e documentos complementares para verificar a consistência e a exequibilidade da planilha de formação de custos .
6. A adoção do presente modelo é facultativa aos licitantes, podendo os mesmos adaptarem a planilha. Porém, recomenda-se a adoção deste ou de outro modelo que contenha informações detalhadas sobre os custos da prestação dos serviços.

DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade sensorial e nutricionalmente balanceada para Comunidade Acadêmica da UEMG, Unidade de Passos, sendo a responsável pelos serviços de cozinha e restaurante nesta Unidade. Portanto, a prestação de serviços da contratada abrange o fornecimento das refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, ao longo de 24 (vinte e quatro) meses, que é o prazo do contrato, vinculada à utilização de uso do espaço do restaurante, garantindo o serviço do restaurante universitário de qualidade. O fornecedor contratado deverá providenciar a mão-de-obra necessária, funcionários qualificados e uniformizados, manutenção e higienização do espaço, segurança, além de todos os custos diretos e indiretos, materiais necessários para a qualidade da prestação de serviços, além de tributos incidentes, transporte, frete, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto

A CONTRATADA deverá produzir e distribuir a refeição na Unidade em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 ou a mais atualizada.

A CONTRATADA terá a sua disposição, todos os bens permanentes disponíveis no Restaurante Universitário, listados no Apêndice I do Termo de Referência. Ainda deverá adquirir os materiais de consumo (copos, pratos, talheres, etc), ou qualquer bem permanente que julgar necessário adicionar ao espaço. Além disso, será responsável pela manutenção da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e espaço, incluindo limpeza da caixa de gordura, a cada 3 meses, conforme RDC nº 216 de 15/09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário.

A contratada deverá ser responsável pelo controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, realizando a desinsetização e desratização, no mínimo, semestralmente, a partir do início do contrato, ou conforme necessidade como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço. Os laudos destes serviços devem ser entregues à fiscalização depois de sua realização. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve

estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas e fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores do restaurante.

A contratada deverá utilizar somente produtos de boa qualidade. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados deverão estar dentro do prazo de validade.

As refeições deverão ser preparadas na cozinha do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um(a) nutricionista contratado pela CONTRATADA, devidamente registrado no órgão competente (CRN 9), que deverá atuar de acordo com o que preconiza as legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e as normas deste termo de referência.

A alimentação deverá conter um valor energético mínimo de 600 a 800 kcal (Conforme a Tabela 01) por refeição, igualmente para almoço e jantar.

A empresa deverá afixar os cardápios do almoço e jantar à entrada do refeitório e disponibilizar também para consulta on-line, no mínimo na semana anterior, sendo que esse cardápio deverá ser previamente discutido com a nutricionista da CONTRATANTE.

O atendimento no Restaurante Universitário deverá ser misto com self-service para todas as preparações, sem limitação do quantitativo a ser servido, exceto para a preparação proteica (01 pedaço ou quantidade conforme a gramagem estipulada), e a sobremesa (01 unidade de fruta ou gramagem estipulada por pessoa) que serão porcionados.

Cada comensal poderá se servir na pista somente uma vez.

O cardápio do almoço preferencialmente deve ser repetido no jantar.

Cada refeição - almoço e jantar - deverá ser composta, no mínimo por:

- Oferta de arroz e feijão;

- Uma opção de preparação proteica com carne por refeição: bovina, suína, aves/frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoada;

- Uma opção alternativa ao item "b" de ovos e/ou preparações proteicas sem carne;

- Uma opção de acompanhamento por refeição: legumes cozidos, farofa, purê, massas, batata, mandioca, etc.;

- Duas opções de salada por refeição, sendo uma opção de salada folhosa e uma opção de salada não folhosa ou grão;

- Disponibilidade de óleo composto, sal e vinagre, farinha de mandioca, e molho de pimenta;

- Uma opção de fruta de sobremesa. À critério da CONTRATADA poderá acrescentar doce como opção de sobremesa, além da fruta no qual o comensal precisa optar por uma ou outra;

- Café sem açúcar e com açúcar.

Cada refeição deverá ser acompanhada de guardanapos de papel.

Prato proteico e sobremesa serão porcionados e servidos por funcionários da contratada, devendo obedecer a porção mínima de acordo neste termo de referência.

Os cardápios deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA e encaminhados para o fiscal de contrato da CONTRATANTE para aprovação. Deve-se enviar o cardápio mensal, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para sua execução. A contratante deverá avaliar e aprovar o cardápio apresentado em um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da cientificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento, após o recebimento. Em casos de imprevistos, as mudanças do cardápio devem ser formalizadas por e-mail com as justificativas para a aprovação do fiscal de contrato.

O(A) nutricionista da CONTRATADA deve acompanhar todo o processo de preparação das refeições constantes no cardápio, desde o pedido dos gêneros à distribuição das refeições aos usuários.

As refeições deverão atender a seguinte variabilidade e frequência:

ACOMPANHAMENTOS:

Arroz branco: tipo 1 (um) diariamente.

De uma a duas vezes ao mês, a preparação arroz branco pode ser adicionada de milho, ervilha, brócolis, cenoura, lentilha entre outros, conforme a aceitação dos clientes, desde que mantido também o arroz branco simples.

Feijão: diariamente, carioca tipo 1 (um), ou até 2 (duas) x por semana feijão-preto. Em no máximo 3 (três) x ao mês pode ser ofertado preparações alternativas para o feijão: Tutu ou Feijão Tropeiro.

PREPARAÇÃO PROTEICA

Fornecer diariamente, pelo menos, uma opção proteica com carne: carne bovina, carne suína, frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoadas.

Não se considera como preparação proteica: empanados industrializados, salsichas e hambúrgueres industrializados (Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Preparações proteicas vegetarianas e/ou veganas devem ser oferecidas diariamente, podendo ser ofertado o ovo (preferencialmente oferecer alternadamente entre cozido, frito ou omelete) em até 4 x na semana, sendo os demais dias (no mínimo 2x na semana) a opção alternativa a carne ser vegana (sem fonte de proteína animal).

O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de carne ou sem carne (preparação proteica).

GUARNIÇÃO

Caracteriza-se por preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas, grelhadas ou refogadas, em pedaços ou sob a forma de purês, ou por preparações como massas e farofas. A guarnição complementa e combina com o prato proteico.

Fornecer no mínimo 01 (uma) opção diariamente. As guarnições podem variar entre vegetais refogados, cozidos, guisados, grelhados: abobrinha, abobora, berinjela, batata inglesa e miúda, batata baroa, batata doce, espinafre, couve-flor, couve manteiga, chuchu, cenoura, mandioca, pimentão, quiabo, brócolis, vagem, milho verde, ervilha, lentilha, grão de bico, dentre outros. Podem também ser ofertado massas: macarrões de diversos tipos e temperos, ravioli, rondeli, caneloni, lasanhas, massas brancas e integrais e outras massas como tortas, farofas, polentas e angus.

Dar preferência a preparações a base de vegetais.

Evitar frituras, a fim de oferecer uma alimentação saudável.

SALADA

Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de salada, com pelo menos um ingrediente:

01 (um) tipo de salada folhosa: alface crespa, alface lisa, alface americana, agrião, almeirão, rúcula, chicória, acelga, entre outros.

01 (uma) opção de salada não folhosa: beterraba, tomate, pepino, cenoura, chuchu, rabanete, brócolis, repolho, couve-flor entre outros ou uma opção de grão: lentilha, grão de bico, trigo em grão, soja, proteína texturizada de soja entre outros.

À critério da CONTRATADA, poderão ser oferecidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes).

As combinações de salada não devem se repetir mais que duas vezes na mesma semana, desconsiderando a repetição no mesmo dia.

SOBREMESA

Fruta: diariamente, pelo menos 01 opção obrigatória.

Entende-se como sobremesa frutas como laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, goiaba, pera, morango, uva, abacaxi e outras frutas da estação.

De maneira opcional, poderá ser oferecido doces para opção do usuário em relação à fruta: marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.

O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de fruta ou doce.

Para elaboração do cardápio, deverá ser respeitada a seguinte frequência para almoço e jantar, que será discutida e poderá ser modificada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato:

TABELA 01 - DESCRIÇÃO DA FREQUÊNCIA E PORCIONAMENTO DOS GÊNEROS POR REFEIÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

PREPARAÇÃO QUANTIDADE DE	QUANTIDADE DE OPÇÕES	TIPO DE ALIMENTO	FREQUÊNCIA MÁXIMA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO
Saladas	02	Folhas	6 x na semana	Consumo Livre
		Não folhosa	4 x na semana	Consumo Livre
		Grão	3 x na semana	
Preparação Proteica (Com carne) *	01	Carne Bovina	15 x por mês	1 porção (conforme descrito neste termo)
		Aves	10 x por mês	
		Carne Suína	6 x por mês	
		Peixe	4 x por mês	
		Vísceras (Fígado Bovino)	2 x por mês	
		Massas Recheadas	2 x por mês	
		Feijoadas	2 x por mês	
Preparação Proteica (sem carne)*	01	Ovo	4 x na semana	1 porção (conforme descrito neste termo)
		Preparação proteica vegetariana/vegana	5 x na semana	
		Legumes ou Verduras (Cozidos e refogados; Fritos e assados; Purês e cremes)	5 x por semana	
Guarnição	01	Farofa (enriquecida)	2 x por semana	Consumo Livre
		Macarrão (parafuso, penne, espaguete, talharim, gravata, raviole, nhoque, capellette, dentre outros)	1 x por semana	
	01	Arroz branco simples (Tipo 1)	6 x na semana	Consumo Livre
		Arroz branco com: condimentos e especiarias como ervilha, milho, cenoura, cenoura, brócolis, vagem, passas, açafrão, à grega.	6 x na semana	

Acompanhamento

		Feijão carioca (Tipo 1)	6 x na semana	
		Feijão preto	8 x ao mês	
01		Tutu de feijão	3 x ao mês	Consumo Livre
		Feijão tropeiro	3 x ao mês	
	1	Fruta	Diariamente	1 porção (conforme descrito neste termo
Sobremesa	Opcional à empresa contratada**	Doce	Opcional à empresa contratada fornecer como opção de sobremesa.	1 porção (conforme descrito neste termo

* Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar preparação proteica com carne ou sem carne.

** Caso a empresa opte por fornecer doce como opção de sobremesa, o usuário deverá escolher apenas uma opção, doce ou fruta. Não é permitido ofertar apenas doce.

A contratada deve evitar a repetição dos ingredientes dos pratos e do corte da carne em dias consecutivos.

As saladas devem variar ao longo dos dias, não sendo permitido, por exemplo, alface todos os dias, sendo necessário, dessa forma, variar os tipos de ingredientes.

No inverno poderá ser servida sopa em substituição a uma das opções da salada por refeição, desde que solicitada alteração com no mínimo 48 horas de antecedência.

Preparações ou alimentos não previstos no quadro serão analisados pela comissão de fiscalização.

Cada comensal poderá se servir na pista de distribuição somente uma vez.

Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas.

Os alimentos porcionados prontos deverão ter a seguinte gramagem, por pessoa, conforme a Tabela 02:

TABELA 02 - GRAMAGEM DOS ALIMENTOS PORCIONADOS

CARNES	MÍNIMO DA PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÕES
Bovina	Peso da carne crua	
Bife cozinhar	160 g	Carne bovina fresca ou resfriada de primeira (alcatra, lagarto, contrafilé, coxão mole) ou segunda (acém, coxão duro, fraldinha, peixinho, paleta, peito), com pouca quantidade de gordura e nervos.
Bife empanar	110 g	
Bife grelhar	130 g	
Carne moída	130 g	
Cubos/iscas	160 g	
Carne assar	160 g	
Peixes	Peso da carne crua	
Filé	140 g	Filé ou postas
Isca	130 g	
Ave	Peso da carne crua	
Coxa/sobrecoxa	250 g	Filés ou cortes de peito, coxa ou sobrecoxa
Filé frango	130 g	
Suína	Peso da carne crua	
Lombo	150 g	Lombo ou pernil
Pernil	150 g	

Vísceras	Peso Cozido	
Massas	150g	Fígado Bovino
Recheadas	100g	Massas Recheadas
Feijoada	300g	Feijoada

Proteica sem carne	Peso Cozido	
	200g	
Com legumes	150g	Com legumes
Com grãos	100g ou 2	Com grãos
Ovos	unidades	Ovos

SOBREMESA

PORÇÃO PER CAPITA

Fruta	1 unidade para frutas inteiras ou; 100g de fruta (sem considerar as partes não comestíveis)
Doce simples ou elaborado	100 g para sobremesas elaboradas (cremes, mousses, tortas e doces confeitados) ou; mínimo de 30g para doces industrializados

A porção per capita dos pratos proteicos com carnes deverá representar o peso exclusivo da proteína servida ao consumidor. Ou seja, os pratos com carnes, que forem compostos por incrementos como, por exemplo, legumes, molhos ou outros deverão ter a porção per capita efetivamente servida ao consumidor aumentada, em decorrência do peso do incremento.

Os cardápios serão vistoriados pela Comissão Fiscalizadora do Contrato ou um nutricionista designado pela CONTRATANTE.

É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios; bem como temperos industrializados.

Preferencialmente fazer uso de alimentos e temperos *in natura* evitando ao máximo a oferta de alimentos ultraprocessados como alimentos ou no preparo das refeições.

A CONTRATADA pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação do fiscal do contrato.

Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os adicionais (óleo composto, sal, vinagre, molho de pimenta, café etc...).

O usuário pode optar livremente por uma opção entre o prato principal ou pela opção sem carne.

A CONTRATADA deverá especificar os alergênicos presentes no cardápio.

DATAS COMEMORATIVAS

Em 7 (sete) datas comemorativas no ano letivo, pré-determinadas com um mês de antecedência pela Direção da UEMG/Passos, o cardápio deverá apresentar uma refeição especial. Entende-se por refeição especial o prato principal/proteico com opção de parmesianas, carne assada com recheio dentre outros e sobremesas mais elaborados como pão de mel, bolo confeitado com recheio, pudim, brigadeiro, entre outros com porção per capita de 150g. Também deverá ser ofertado refrigerantes ou sucos naturais e/ou polpa de fruta sendo no mínimo 350ml por comensal.

METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO E ACEITE DE SERVIÇO

Serão realizadas três formas de avaliação da qualidade das refeições: uma por parte dos comensais, outra pela Comissão Fiscalizadora do Contrato Restaurante Universitário-UEMG e outra pela CONTRATADA. Entende-se como Comissão Fiscalizadora do Contrato os servidores indicados como fiscal e suplente deste processo, assim como os servidores indicados como Gestor de Contrato e Suplente deste processo.

A avaliação da CONTRATADA será realizada no mínimo semanalmente feita pela(o) nutricionista contratada, além das inspeções periódicas e preenchimento de formulário padronizado que devem ser arquivados diariamente.

A avaliação pelos comensais será realizada por meio do preenchimento do questionário de satisfação por via eletrônica, aplicada pela Comissão Própria de Avaliação da UEMG/Passos.

A avaliação pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG será realizada, no mínimo semestralmente, pela análise dos relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da nutricionista da Contratante, bem como dos relatórios dos comensais (emitido pela CPA), além da observância das obrigações previstas neste Termo de Referência emitindo um parecer final com orientações a CONTRATADA.

A partir dos resultados da avaliação realizada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, será verificada a viabilidade de continuação do contrato ou a necessidade de readequação dos serviços.

Os relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG da CONTRATANTE e dos comensais deverão ser encaminhados sob demanda, no mínimo semestralmente, à CONTRATADA, assim como a avaliação da CONTRATADA deverá ser encaminhada à CONTRATANTE na mesma frequência.

A CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão; deverá dar treinamento periódico aos funcionários quanto a manipulação dos alimentos; realizar e registrar, por meio de formulários, o recebimento e armazenamento de alimentos; a temperatura de produção e manutenção de alimentos e a coleta de amostras; deverá aplicar o checklist que é uma lista de verificação utilizada como ferramenta de fiscalização higiênica e sanitária para verificar o nível de adequação do restaurante às boas práticas de fabricação, com base na legislação vigente. Todas as atividades deverão ocorrer sob supervisão do nutricionista responsável técnica da CONTRATADA.

Eventualmente a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG poderá realizar visitas técnicas/fiscalização ao Restaurante Universitário sem aviso prévio.

DA CONTRATAÇÃO:

O prazo de vigência da contratação é de **24 (vinte e quatro) meses** contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 10 (dez) anos.

O serviço a ser contratado deve ser prestado de maneira contínua, levando em consideração a necessidade perene de garantir o direito à educação de estudantes em vulnerabilidade social – principal público discente da UEMG - para quem a insegurança alimentar é óbice à permanência na universidade e formação de qualidade. Além disso, é fundamental assegurar a eficiência administrativa na gestão dos recursos públicos, promover a equidade e a inclusão social por meio das políticas de assistência estudantil, proteger a saúde e o bem-estar dos estudantes, e garantir segurança jurídica e previsibilidade na execução de políticas públicas de longo prazo, além de proporcionar segurança e previsibilidade para ambas as partes, especialmente à CONTRATANTE, em relação ao investimento para cumprir as exigências do Edital de Licitação.

Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pelo Contratado.

Encerrado o procedimento de contratação, o licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

Observações:

Prazo de Validade da Proposta:

***** No mínimo 60 (sessenta) dias**

Prazo de Execução:	
Local de Execução:	
Declaro que: a) serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência, do Edital; b) nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos; c) esta proposta foi elaborada de forma independente;	
As informações disponibilizadas neste documento estão sujeitas ao previsto na Lei n.º 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).	
Data e local. Assinatura do Representante Legal da Empresa	



Documento assinado eletronicamente por **Raoni Bonato da Rocha, Chefe de Gabinete**, em 07/04/2025, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lavínia Rosa Rodrigues, Reitora**, em 07/04/2025, às 17:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **110332626** e o código CRC **A086C86E**.



Belo Horizonte, 27 de março de 2025.

Declarações de Serviço(Lei14133) UEMG/GCLP/COMPRAS Nº 110332708/2025

DECLARAÇÕES DE SERVIÇO(LEI14133)

ANEXO III - SUGESTÕES DE MODELOS DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO CIÊNCIA INTEIRO TEOR DO ATO CONVOCATÓRIO

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concorda com suas condições, declara que a sua proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos, nos termos do art. 63, §1º, da Lei Federal nº. 14.133, de 2021, para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo a atendo aos requisitos de habilitação neles estabelecidos.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA FATOS IMPEDITIVOS

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, que inexistente impedimento à sua habilitação, e comunicará a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade Contratante.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE MENORES

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16

(dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DA CONTRATAÇÃO

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitação da Previdência Social, previstas em lei nos termos do art. 93 da Lei Federal nº 8.213, de 1991 e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE TRANSAÇÕES

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras;.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE MANUTENÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que caso possua restrição no(s) documento(s) de regularidade fiscal, assume o compromisso de promover a regularização caso venha a formular o lance vencedor, cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO §§ 2º E 3º DO ART. 3º DO DECRETO ESTADUAL N.º 47.437, DE 26 DE JUNHO DE 2018

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que cumpre todos os requisitos legais para sua categorização como _____, estando no rol descrito no artigo 3º do

Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018, não havendo quaisquer impedimentos que a impeça de usufruir do tratamento favorecido diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, conforme determinação vazada nos §§ 1º ao 3º do artigo 4º da Lei n.º 14.133/2021, em especial a não celebração, no ano-calendário, de contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (nos termos do art. 3º, II, do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e Decreto Estadual nº 47.437, de 26 de junho de 2018.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE NÃO LIMITAÇÃO

A _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que no ano-calendário da realização do Pregão Eletrônico n.º XXXXXXXXXXXX/2025, realizado pela Universidade do Estado de Minas Gerais, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (correspondente à R\$ 4.800.000,00). Declara, outrossim, não incidir em nenhuma das limitações relacionadas à fruição dos benefícios deferidos a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do artigo 4º da Lei n.º 14.133/2021 e do item 4.3. do edital da licitação, não havendo quaisquer impedimentos que a impeça de usufruir do tratamento favorecido diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar n.º 123/2006 e no Decreto Estadual nº 47.437/2018.”

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE COOPERATIVA

A Cooperativa _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara sob as penalidades da Lei que:

- Não foi declarada inidônea por ato da Administração Pública;
- Não está impedida de transacionar com as Administrações Públicas Federal, Estadual e Municipal;
- Não tem dirigentes ou responsáveis técnicos que ocupem ou tenham ocupado cargo de direção, assessoramento superior, assistência intermediária, cargo efetivo ou emprego no Estado de Minas Gerais, ou em qualquer órgão ou entidade a ele vinculada, nos últimos 90 (noventa) dias corridos, anteriores à data da publicação do Aviso do Edital;
- Não incorre nas demais condições impeditivas previstas no item 4.7 do edital do certame.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no edital do certame, declaro que o Sr. _____, CPF _____, devidamente credenciado pela empresa _____, CNPJ: _____, compareceu e vistoriou irrestritamente os locais onde serão executados os serviços objeto da contratação em apreço, e tomou plena ciência das condições locais e das dificuldades existentes, bem como de todas as informações e elementos técnicos, necessários à execução dos serviços a serem contratados.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

Assinatura

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Em cumprimento à possibilidade facultativa descrita no Edital de Licitação, a _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que opta pela não realização de visita técnica, considerando a descrição do serviço contida no Termo de Referência, Anexo do instrumento convocatório.

Declara e assume inteiramente a responsabilidade e consequências por essa omissão, se compromete a não alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto da presente contratação.

Por ser verdade, firmamos a presente declaração para que produza seus efeitos de direito.

Data e local.

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **Raoni Bonato da Rocha, Chefe de Gabinete**, em 07/04/2025, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lavinia Rosa Rodrigues, Reitora**, em 07/04/2025, às 17:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **110332708** e o código CRC **FB7DC029**.

Referência: Processo nº 2350.01.0009292/2024-60

SEI nº 110332708



UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Rodovia Papa João Paulo II, 4143 - Bairro Serra Verde / Belo Horizonte - CEP 31630-900

Versão v.20.08.2019.

Processo nº 2350.01.0009292/2024-60

ANEXO IV - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº [INSERIR Nº]/[INSERIR ANO], DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MINAS GERAIS E A EMPRESA [INSERIR NOME DA EMPRESA].

A Universidade do Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público, instituída pelo art. 81 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Constituição do Estado de Minas Gerais e organizada conforme o Decreto Estadual nº 48.746, de 29 de dezembro de 2023 com sede Rodovia Papa João Paulo II, n.º 4.001, Serra Verde, CEP 31.630-901, em Belo Horizonte, no Estado de Minas Gerais, inscrita no CNPJ sob o n.º 65.172.579/0001-15, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada por sua Magnífica Reitora, **Lavínia Rosa Rodrigues**, matrícula funcional MASP n.º 271.628-0 e [inserir nome do Contratado], endereço de correio eletrônico [inserir e-mail], inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ – sob o número [inserir nº parcial do CNPJ], com sede na [inserir endereço/município], neste ato representada por Sr(a). [inserir nome do representante do contratado], inscrito(a) no CPF nº [inserir CPF], doravante denominado **CONTRATADO**, celebram o presente Contrato regido pela Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Estadual nº 48.723, de 24 de novembro de 2023, legislação estadual, e ainda, no que couber, as demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a **prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário (RU) da Universidade do Estado de Minas Gerais (UEMG - Unidade Passos)**, que deve ser executado conforme as condições do Termo de Referência.

1.2. A estimativa anual de fornecimento de refeições (almoço e jantar), tomando-se por base o número de estudantes (4 mil alunos, sendo 25% de manhã, 60% a noite e 15% integral), a capacidade operacional do restaurante (1.080 pessoas no almoço durante a semana, considerando 180 lugares simultaneamente, e 30 minutos de almoço por pessoa, durante 3h de serviço, e 720 pessoas no jantar e aos sábados, considerando 180 lugares simultaneamente, e 30 minutos de janta por pessoa, durante 2h de serviço), e os dias e horários de operação (de segunda a sexta, almoço e janta, e sábado apenas almoço) é de 404.640 (quatrocentos e quatro mil seiscientos e quarenta) refeições ao ano. O total apresentado é estimativo, não implicando compromisso de pagamento por refeições não servidas.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. o Termo de Referência;

- 1.3.2. o Aviso de Licitação;
- 1.3.3. informações inseridas no Portal de Compras de Minas Gerais;
- 1.3.4. a Proposta comercial do contratado;
- 1.3.5. eventuais anexos dos documentos acima;
- 1.3.6. edital de licitação.

LOTE	ITEM	CÓDIGO DO ITEM NO SIAD	DESCRIÇÃO DO ITEM CATMAS	COMPLEMENTAÇÃO DO ITEM CATMAS	UNIDADE DE AQUISIÇÃO (OU UNIDADE DE MEDIDA)	QUANTIDADE
			SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PREPARADAS POR TERCEIROS, PRESTADOS POR PESSOA JURÍDICA.			
1	1	7056		-	UNIDADE	1

1.4. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

1.4.1. O objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.4.2. A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade sensorial e nutricionalmente balanceada para Comunidade Acadêmica da UEMG, Unidade de Passos, sendo a responsável pelos serviços de cozinha e restaurante nesta Unidade. Portanto, a prestação de serviços da contratada abrange o fornecimento das refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, ao longo de 24 (vinte e quatro) meses, que é o prazo do contrato, vinculada à utilização de uso do espaço do restaurante, garantindo o serviço do restaurante universitário de qualidade. O fornecedor contratado deverá providenciar a mão-de-obra necessária, funcionários qualificados e uniformizados, manutenção e higienização do espaço, segurança, além de todos os custos diretos e indiretos, materiais necessários para a qualidade da prestação de serviços, além de tributos incidentes, transporte, frete, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto

1.4.3. A CONTRATADA deverá produzir e distribuir a refeição na Unidade em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 ou a mais atualizada.

1.4.4. A CONTRATADA terá a sua disposição, todos os bens permanentes disponíveis no Restaurante Universitário, listados no Apêndice I do Termo de Referência. Ainda deverá adquirir os materiais de consumo (copos, pratos, talheres, etc), ou qualquer bem permanente que julgar necessário adicionar ao espaço. Além disso, será responsável pela manutenção da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e espaço, incluindo limpeza da caixa de gordura, a cada 3 meses, conforme RDC nº 216 de 15/09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário.

1.4.4.1. A contratada deverá ser responsável pelo controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, realizando a desinsetização e desratização, no mínimo, semestralmente, a partir do início do contrato, ou conforme necessidade como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fiscal deverá ser comunicado antecipadamente sobre o dia, horário e empresa responsável pelo serviço. Os laudos destes serviços devem ser entregues à fiscalização depois de sua realização. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve

estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas e fica proibida a presença de animais domésticos nas dependências e arredores do restaurante.

1.4.4.2. A contratada deverá utilizar somente produtos de boa qualidade. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados deverão estar dentro do prazo de validade.

1.4.4.3. Os produtos alimentícios devem estar em conformidade com os padrões regulatórios estabelecidos pelas autoridades de saúde e segurança dos alimentos.

1.4.4.4. A implementação de Boas Práticas de Fabricação garante que os alimentos estão livres de contaminações.

1.4.4.5. Os produtos devem ser seguros para o consumidor.

1.4.4.6. As instalações devem ser mantidas livres de agentes contaminantes.

1.4.4.7. A aparência, textura e barulho de mastigar são importantes para a qualidade do produto.

1.4.4.8. A apresentação dos produtos chama a atenção do cliente.

1.4.4.9. A manutenção preventiva de equipamentos como geladeiras, fogões e fritadeiras é fundamental para que o restaurante ofereça pratos de qualidade.

1.4.5. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do Restaurante, sob a orientação e supervisão de um(a) nutricionista contratado pela CONTRATADA, devidamente registrado no órgão competente (CRN 9), que deverá atuar de acordo com o que preconiza as legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e as normas do termo de referência.

1.4.6. A alimentação deverá conter um valor energético mínimo de 600 a 800 kcal (Conforme a Tabela 01) por refeição, igualmente para almoço e jantar.

1.4.7. A empresa deverá afixar os cardápios do almoço e jantar à entrada do refeitório e disponibilizar também para consulta on-line, no mínimo na semana anterior, sendo que esse cardápio deverá ser previamente discutido com a nutricionista da CONTRATANTE.

1.4.8. O atendimento no Restaurante Universitário deverá ser misto com self-service para todas as preparações, sem limitação do quantitativo a ser servido, exceto para a preparação proteica (01 pedaço ou quantidade conforme a gramagem estipulada), e a sobremesa (01 unidade de fruta ou gramagem estipulada por pessoa) que serão porcionados.

1.4.9. Cada comensal poderá se servir na pista somente uma vez.

1.4.10. O cardápio do almoço preferencialmente deve ser repetido no jantar.

1.4.11. Cada refeição - almoço e jantar - deverá ser composta, no mínimo por:

a) Oferta de arroz e feijão;

b) Uma opção de preparação proteica com carne por refeição: bovina, suína, aves/frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoada;

c) Uma opção alternativa ao item "b" de ovos e/ou preparações proteicas sem carne;

d) Uma opção de acompanhamento por refeição: legumes cozidos, farofa, purê, massas, batata, mandioca, etc.;

e) Duas opções de salada por refeição, sendo uma opção de salada folhosa e uma opção de salada não folhosa ou grão;

f) Disponibilidade de óleo composto, sal e vinagre, farinha de mandioca, e molho de pimenta;

g) Uma opção de fruta de sobremesa. À critério da CONTRATADA poderá acrescentar doce como opção de sobremesa, além da fruta no qual o comensal precisa optar por uma ou outra;

h) Café sem açúcar e com açúcar.

1.4.12. Cada refeição deverá ser acompanhada de guardanapos de papel.

1.4.13. Prato proteico e sobremesa serão porcionados e servidos por funcionários da contratada, devendo obedecer a porção mínima de acordo com o termo de referência.

1.4.14. Os cardápios deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA e encaminhados para o fiscal de contrato da CONTRATANTE para aprovação. O primeiro cardápio deverá ser enviado em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato. Os cardápios mensais subsequentes deverão ser submetidos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da sua execução. A CONTRATANTE terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento oficial, para avaliar e aprovar o cardápio apresentado. Em caso de necessidade de alterações emergenciais, estas deverão ser formalizadas por e-mail, acompanhadas das devidas justificativas, para aprovação do fiscal de contrato.

1.4.15. O(A) nutricionista da CONTRATADA deve acompanhar todo o processo de preparação das refeições constantes no cardápio, desde o pedido dos gêneros à distribuição das refeições aos usuários.

1.4.16. **As refeições deverão atender a seguinte variabilidade e frequência:**

1.4.16.1. **ACOMPANHAMENTOS:**

1.4.16.1.1. Arroz branco: tipo 1 (um) diariamente.

1.4.16.1.1.1. No mínimo de uma a duas vezes ao mês, a preparação arroz branco pode ser adicionada de milho, ervilha, brócolis, cenoura, lentilha entre outros, conforme a aceitação dos clientes, desde que mantido também o arroz branco simples.

1.4.16.1.2. Feijão: diariamente, carioca tipo 1 (um), ou até 2 (duas) x por semana feijão-preto. Em no máximo 3 (três) x ao mês pode ser ofertado preparações alternativas para o feijão: Tutu ou Feijão Tropeiro.

1.4.16.2. **PREPARAÇÃO PROTEICA**

1.4.16.2.1. Fornecer diariamente, pelo menos, uma opção proteica com carne: carne bovina, carne suína, frango, peixe, vísceras (fígado bovino), massas recheadas e feijoada.

1.4.16.2.1.1. Não se considera como preparação proteica: empanados industrializados, salsichas e hambúrgueres industrializados (Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

1.4.16.2.2. Preparações proteicas vegetarianas e/ou veganas devem ser oferecidas diariamente, podendo ser ofertado o ovo (preferencialmente oferecer alternadamente entre cozido, frito ou omelete) em até 4 x na semana, sendo os demais dias (no mínimo 2x na semana) a opção alternativa a carne ser vegana (sem fonte de proteína animal).

1.4.16.2.3. O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de carne ou sem carne (preparação proteica).

1.4.16.3. **GUARNIÇÃO**

1.4.16.3.1. Caracteriza-se por preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas, grelhadas ou refogadas, em pedaços ou sob a forma de purês, ou por preparações como massas e farofas. A guarnição complementa e combina com o prato proteico.

1.4.16.3.2. Fornecer no mínimo 01 (uma) opção diariamente. As guarnições podem variar entre vegetais refogados, cozidos, guisados, grelhados: abobrinha, abobora, berinjela, batata inglesa e miúda, batata baroa, batata doce, espinafre, couve-flor, couve manteiga, chuchu, cenoura, mandioca, pimentão, quiabo, brócolis, vagem, milho verde, ervilha, lentilha, grão de bico, dentre outros. Podem também ser ofertado massas: macarrões de diversos tipos e temperos, ravioli, rondeli, caneloni, lasanhas, massas

brancas e integrais e outras massas como tortas, farofas, polentas e angus.

1.4.16.3.3. Dar preferência a preparações a base de vegetais.

1.4.16.3.4. Evitar frituras, a fim de oferecer uma alimentação saudável.

1.4.16.4. **SALADA**

1.4.16.4.1. Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de salada, com pelo menos um ingrediente:

1.4.16.4.2. 01 (um) tipo de salada folhosa: alface crespa, alface lisa, alface americana, agrião, almeirão, rúcula, chicória, acelga, entre outros.

1.4.16.4.3. 01 (uma) opção de salada não folhosa: beterraba, tomate, pepino, cenoura, chuchu, rabanete, brócolis, repolho, couve-flor entre outros ou uma opção de grão: lentilha, grão de bico, trigo em grão, soja, proteína texturizada de soja entre outros.

1.4.16.4.4. À critério da CONTRATADA, poderão ser oferecidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes).

1.4.16.4.5. As combinações de salada não devem se repetir mais que duas vezes na mesma semana, desconsiderando a repetição no mesmo dia.

1.4.16.5. **SOBREMESA**

1.4.16.5.1. Fruta: diariamente, pelo menos 01 opção obrigatória.

1.4.16.5.2. Entende-se como sobremesa frutas como laranja, mexerica, banana, caqui, maçã, manga, melão, mamão, melancia, goiaba, pera, morango, uva, abacaxi e outras frutas da estação.

1.4.16.5.3. De maneira opcional, poderá ser oferecido doces para opção do usuário em relação à fruta: marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.

1.4.16.5.4. O comensal deverá obrigatoriamente escolher uma opção entre a oferta de fruta ou doce.

1.4.17. Para elaboração do cardápio, deverá ser respeitada a seguinte frequência para almoço e jantar, que será discutida e poderá ser modificada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato:

TABELA 01 - DESCRIÇÃO DA FREQUÊNCIA E PORCIONAMENTO DOS GÊNEROS POR REFEIÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

PREPARAÇÃO QUANTIDADE DE	QUANTIDADE DE OPÇÕES	TIPO DE ALIMENTO	FREQUÊNCIA MÁXIMA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO
Saladas	02	Folhas	6 x na semana	Consumo Livre
		Não folhosa	4 x na semana	Consumo Livre
		Grão	3 x na semana	
Preparação Proteica (Com carne) *	01	Carne Bovina	15 x por mês	1 porção (conforme descrito no termo de referência)
		Aves	10 x por mês	
		Carne Suína	6 x por mês	
		Peixe	4 x por mês	
		Vísceras (Fígado Bovino)	2 x por mês	
		Massas Recheadas	2 x por mês	
		Feijoadada	2 x por mês	
Preparação Proteica (sem carne)*	01	Ovo	4 x na semana	1 porção (conforme descrito no termo de referência)
		Preparação proteica vegetariana/vegana	5 x na semana	

		Legumes ou Verduras (Cozidos e refogados; Fritos e assados; Purês e cremes)	5 x por semana	
Guarnição	01	Farofa (enriquecida)	2 x por semana	Consumo Livre
		Macarrão (parafuso, penne, espaguete, talharim, gravata, raviole, nhoque, capellette, dentre outros)	1 x por semana	
		Arroz branco simples (Tipo 1)		
	01	Arroz branco com: condimentos e especiarias como ervilha, milho, cenoura, cenoura, brócolis, vagem, passas, açafrão, à grega.	6 x na semana 6 x na semana	Consumo Livre
Acompanhamento	01	Feijão carioca (Tipo 1) Feijão preto Tutu de feijão Feijão tropeiro	6 x na semana 8 x ao mês 3 x ao mês 3 x ao mês	Consumo Livre
	1	Fruta	Diariamente	1 porção (conforme descrito no termo de referência)
Sobremesa	Opcional à empresa contratada**	Doce	Opcional à empresa contratada fornecer como opção de sobremesa.	1 porção (conforme descrito no termo de referência)

* Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar preparação proteica com carne ou sem carne.

** Caso a empresa opte por fornecer doce como opção de sobremesa, o usuário deverá escolher apenas uma opção, doce ou fruta. Não é permitido ofertar apenas doce.

A contratada deve evitar a repetição dos ingredientes dos pratos e do corte da carne em dias consecutivos.

As saladas devem variar ao longo dos dias, não sendo permitido, por exemplo, alface todos os dias, sendo necessário, dessa forma, variar os tipos de ingredientes.

No inverno poderá ser servida sopa em substituição a uma das opções da salada por refeição, desde que solicitada alteração com no mínimo 48 horas de antecedência.

Preparações ou alimentos não previstos no quadro serão analisados pela comissão de fiscalização.

Cada comensal poderá se servir na pista de distribuição somente uma vez.

1.4.18. Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas.

1.4.19. Os alimentos porcionados prontos deverão ter a seguinte gramagem, por pessoa, conforme a Tabela 02:

TABELA 02 - GRAMAGEM DOS ALIMENTOS PORCIONADOS

	MÍNIMO DA PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÕES
CARNES		

Bovina	Peso da	
Bife cozinhar	carne crua	
Bife empanar	160 g	
Bife grelhar	110 g	Carne bovina fresca ou resfriada de primeira (alcatra, lagarto,
Carne moída	130 g	contrafilé, coxão mole) ou segunda (acém, coxão duro, fraldinha,
Cubos/iscas	130 g	peixinho, paleta, peito), com pouca quantidade de gordura e nervos.
Carne assar	160 g	
	160 g	

Peixes	Peso da	
Filé	carne crua	Filé ou postas
Isca	140 g	
	130 g	

Ave	Peso da	
Coxa/sobrecoxa	carne crua	Filés ou cortes de peito, coxa ou sobrecoxa
Filé frango	250 g	
	130 g	

Suína	Peso da	
Lombo	carne crua	Lombo ou pernil
Pernil	150 g	
	150 g	

Vísceras	Peso Cozido	
Massas	150g	Fígado Bovino
Recheadas	100g	Massas Recheadas
Feijoadas	300g	Feijoadas

Proteica sem	Peso Cozido	
carne	200g	
Com legumes	150g	Com legumes
Com grãos	100g ou 2	Com grãos
Ovos	unidades	Ovos

SOBREMESA

PORÇÃO PER CAPITA

Fruta	1 unidade para frutas inteiras ou; 100g de fruta (sem considerar as partes não comestíveis)
Doce simples ou elaborado	100 g para sobremesas elaboradas (cremes, mousses, tortas e doces confeitados) ou; mínimo de 30g para doces industrializados

1.4.20. A porção per capita dos pratos proteicos com carnes deverá representar o peso exclusivo da proteína servida ao consumidor. Ou seja, os pratos com carnes, que forem compostos por incrementos como, por exemplo, legumes, molhos ou outros deverão ter a porção per capita efetivamente servida ao consumidor aumentada, em decorrência do peso do incremento.

1.4.21. Os cardápios serão vistoriados pela Comissão Fiscalizadora do Contrato ou um nutricionista designado pela CONTRATANTE.

1.4.22. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios; bem como temperos industrializados.

1.4.23. Preferencialmente fazer uso de alimentos e temperos *in natura* evitando ao máximo a oferta de alimentos ultraprocessados como alimentos ou no preparo das refeições.

1.4.24. A CONTRATADA pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação do fiscal do contrato.

1.4.25. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os adicionais (óleo composto, sal, vinagre, molho de pimenta, café etc...).

1.4.26. O usuário pode optar livremente por uma opção entre o prato principal ou pela opção sem carne.

1.4.27. A CONTRATADA deverá especificar os alergênicos presentes no cardápio.

1.4.28. **DATAS COMEMORATIVAS**

1.4.28.1. Em 7 (sete) datas comemorativas no ano letivo, pré-determinadas com um mês de antecedência pela Direção da UEMG/Passos, o cardápio deverá apresentar uma refeição especial. Entende-se por refeição especial o prato principal/proteico com opção de parmegianas, carne assada com recheio dentre outros e sobremesas mais elaborados como pão de mel, bolo confeitado com recheio, pudim, brigadeiro, entre outros com porção per capita de 150g. Também deverá ser ofertado refrigerantes ou sucos naturais e/ou polpa de fruta sendo no mínimo 350ml por comensal.

1.4.29. **METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO E ACEITE DE SERVIÇO**

1.4.29.1. Serão realizadas três formas de avaliação da qualidade das refeições: uma por parte dos comensais, outra pela Comissão Fiscalizadora do Contrato Restaurante Universitário-UEMG e outra pela CONTRATADA. Entende-se como Comissão Fiscalizadora do Contrato os servidores indicados como fiscal e suplente deste processo, assim como os servidores indicados como Gestor de Contrato e Suplente deste processo.

1.4.29.2. A avaliação da CONTRATADA será realizada no mínimo semanalmente feita pela(o) nutricionista contratada, além das inspeções periódicas e preenchimento de formulário padronizado que devem ser arquivados diariamente.

1.4.29.3. A avaliação pelos comensais será realizada por meio do preenchimento do questionário de satisfação por via eletrônica, aplicada pela Comissão Própria de Avaliação da UEMG/Passos.

1.4.29.4. A avaliação pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG será realizada, no mínimo semestralmente, pela análise dos relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da nutricionista da Contratante, bem como dos relatórios dos comensais (emitido pela CPA), além da observância das obrigações previstas no Termo de Referência emitindo um parecer final com orientações a CONTRATADA.

1.4.29.4.1. A partir dos resultados da avaliação realizada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, será verificada a viabilidade de continuação do contrato ou a necessidade de readequação dos serviços.

1.4.29.5. Os relatórios dos resultados apresentados nas avaliações da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG da CONTRATANTE e dos comensais deverão ser encaminhados sob demanda, no mínimo semestralmente, à CONTRATADA, assim como a avaliação da CONTRATADA deverá ser encaminhada à CONTRATANTE na mesma frequência.

1.4.29.6. A CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão; deverá dar treinamento periódico aos funcionários quanto a manipulação dos alimentos; realizar e registrar, por meio de formulários, o recebimento e armazenamento de alimentos; a temperatura de produção e manutenção de alimentos e a coleta de amostras; deverá aplicar o checklist que é uma lista de verificação utilizada como ferramenta de fiscalização higiênica e sanitária para verificar o nível de adequação do restaurante às boas práticas de fabricação, com base na legislação vigente. Todas as atividades deverão ocorrer sob supervisão do nutricionista responsável técnica da CONTRATADA.

1.4.29.7. Eventualmente a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG poderá realizar visitas técnicas/fiscalização ao Restaurante Universitário sem aviso prévio.

1.5. **DA CONTRATAÇÃO:**

1.5.1. O prazo de vigência da contratação é de **24 (vinte e quatro) meses** contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 10 (dez) anos.

1.5.2. O serviço a ser contratado deve ser prestado de maneira contínua, levando em consideração a necessidade perene de garantir o direito à educação de estudantes em vulnerabilidade social – principal público discente da UEMG - para quem a insegurança alimentar é óbice à permanência na universidade e formação de qualidade. Além disso, é fundamental assegurar a

eficiência administrativa na gestão dos recursos públicos, promover a equidade e a inclusão social por meio das políticas de assistência estudantil, proteger a saúde e o bem-estar dos estudantes, e garantir segurança jurídica e previsibilidade na execução de políticas públicas de longo prazo, além de proporcionar segurança e previsibilidade para ambas as partes, especialmente à CONTRATANTE, em relação ao investimento para cumprir as exigências do Edital de Licitação.

1.5.3. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

1.5.4. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pelo Contratado.

1.5.5. Encerrado o procedimento de contratação, o licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

2.1. PRAZO E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

2.1.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

2.1.1.1. A Contratante deverá emitir Ordem de Serviço e encaminhar antes de cada período descrito na OS.

2.1.1.2. As datas serão definidas pela Contratante no início de cada semestre, vinculando as obrigações da Contratada.

2.1.1.3. A seu critério, Contratada poderá admitir a utilização dos espaços mediante solicitação intempestiva da Contratada, todavia, após essa admissão, vincula obrigação.

2.1.1.4. A Contratante pode desistir de um agendamento realizado caso informe à Contratada em até 2 dias antes da data, sob pena de faturamento sem utilização.

2.1.1.5. A Contratante realizará o acompanhamento da utilização de horas semanais e mensais documentada por uma planilha, para contabilizar as horas utilizadas mensalmente.

2.1.1.6. Até o 5º dia útil de cada mês, o fiscal vai emitir à Contratada um relatório com os dias de efetiva utilização do mês anterior, para fins da emissão de Nota Fiscal.

2.2. DO LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

2.2.1. O horário de atendimento previsto será das **10h45min às 13h45min** e das **17h30min às 19h30min**, de segunda à sexta-feira para o público interno da UEMG, excetuando-se os dias de feriado, recessos e de ponto facultativo e aos sábados, de **11h30min às 13h30min**.

2.2.2. O horário de atendimento poderá ser alterado e/ou ampliado de acordo com a determinação da Universidade do Estado de Minas Gerais, ou resultante de prévia negociação entre as partes. Após a comunicação, a CONTRATADA terá 02 (dois) dias úteis para adequação à alteração. Em caso de ampliação a CONTRATADA terá 01 (um) mês para adequação.

2.2.3. Havendo necessidade de mudanças e ajustes de horários de funcionamento por parte da CONTRATADA, esta deverá solicitar com 02 (dois) dias úteis de antecedência, justificando por escrito os motivos, para análise e apreciação por parte da CONTRATANTE.

2.2.4. Fica a CONTRATADA responsável pela logística de controle do fluxo de usuários, bem como, do recebimento dos pagamentos referentes à parte não subsidiada das refeições fornecidas diariamente.

2.2.5. Foi definido o valor máximo a ser cobrado para uso do local no montante de R\$5.174,61 (cinco mil cento e setenta e quatro reais e sessenta e um centavos), com base no laudo de avaliação imobiliária colacionado em ID. 94935442, feito de acordo com diagnóstico de mercado apurado e levantamentos realizados, bem como na identificação da realidade mercadológica da região onde se encontra situado o imóvel, podendo esse valor variar de acordo com o quantitativo de

refeições servidas no mês, conforme discriminado no item 8.2.8 do Termo de Referência.

2.2.5.1. O pagamento deverá ser realizado pelo fornecedor contratado, mensalmente, por meio de dedução na nota fiscal. Ou seja, o valor devido pela exploração do espaço deve vir discriminado na nota fiscal, e ser abatido do preço da prestação do serviço, o que deve constar expressamente no documento fiscal emitido, sob pena de tipificar desconto condicional que compõe a base de cálculo de impostos.

2.2.5.2. Após um ano do início da execução contratual o valor cobrado pela exploração do espaço será reajustado com base no IPCA acumulado dos últimos 12 meses.

2.3. INFORMAÇÃO REFERENTE À IDENTIFICAÇÃO DO QUANTITATIVO DE PESSOAL:

2.4. Para uma execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá manter no local da prestação do serviço, para atender os usuários do Restaurante da UEMG, no mínimo um(a) nutricionista que esteja presente em tempo integral ao funcionamento

2.4.1. O número de nutricionista deverá atender aos Parâmetros Numéricos de Referência para Nutricionistas e à RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018 ou a mais recente.

2.5. Em relação aos demais colaboradores (Cozinheiro, Auxiliares de Cozinha, Serviços Gerais, Caixa, Portaria, Atendente, Almoxarife), a CONTRATADA deverá dimensionar o número de funcionários e cargos de acordo a demanda do quantitativo de refeições a serem preparadas.

2.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar o espaço para realização de estágio obrigatório para o Curso de Nutrição da Universidade do Estado de Minas Gerais (Unidade Passos) supervisionado pelo(a) nutricionista da CONTRATADA.

2.7. É de responsabilidade da CONTRATADA, respeitadas as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.

2.8. A CONTRATADA deverá contratar funcionários com formação e experiência condizentes com as atividades de preparação e distribuição de refeições;

2.9. Os empregados deverão atender com a presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

2.10. Quando houver reclamação formal por parte da Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG, validada por meio de relatório, da CONTRATANTE referente à qualquer funcionário da CONTRATADA, a mesma terá que substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas e providenciar a substituição imediata de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que não mereça sua confiança ou embarace a fiscalização ou, ainda, que conduza de modo inconveniente ou incompatível as atividades que lhe forem atribuídas;

2.11. A CONTRATADA deverá apresentar, em até 5 (cinco) dias úteis anteriores a abertura do restaurante, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada a Comissão Fiscalizadora do Contrato RU-UEMG no momento da substituição;

2.12. A CONTRATADA responsabiliza-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato sendo que a eventual inadimplência da CONTRATADA em relação a tais encargos, não transferirá à CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem onerará o objeto contratado;

2.12.1. A CONTRATADA assumirá a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;

2.12.2. A CONTRATADA arcará com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do serviço objeto deste contrato;

2.12.3. A CONTRATADA realizará semestralmente, ou sempre quando solicitado, avaliação clínica e laboratorial dos funcionários, para emissão de atestado de Saúde para manipulação de alimentos;

2.12.4. A CONTRATADA deverá fornecer a seus funcionários, todo o equipamento de Proteção Individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), constando CA que esteja no prazo de validade;

2.12.5. Os equipamentos de proteção individual e coletiva deverão ser mantidos em perfeitas condições de uso, visando garantir a segurança do trabalhador e fornecidos pela CONTRATADA;

2.12.6. A CONTRATADA manterá por sua exclusiva conta os funcionários em serviço completamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da CONTRATANTE, aquele que não preencher esta exigência;

2.12.7. Não será permitido o uso de bonés como proteção para cabelos;

2.12.8. A CONTRATADA fornecerá pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados adequados às atividades de produção de refeições;

2.12.9. O fornecimento e a conservação dos uniformes dos empregados, bem como dos equipamentos e itens individuais de segurança no trabalho será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e os empregados da CONTRATADA que irão compor o quadro de pessoal, deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades de acordo com a Portaria CVS 18 de 09/09/08 e NR6 do MTE, assim como atender a qualquer exigência de órgão fiscalizador relacionada a segurança do trabalho ou vigilância sanitária.

2.13. **DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:**

2.13.1. Para além dos itens elencados no Apêndice I do Termo de Referência, que são bens permanentes existentes atualmente no espaço, a CONTRATADA deverá adquirir os materiais de consumo (copos, pratos, talheres, etc), ou qualquer outro bem permanente ou não que julgar necessário adicionar ao espaço, promovendo sua substituição quando necessário.

2.13.2. Quando da assinatura do contrato, será realizada uma vistoria, juntamente com a CONTRATADA, para verificar o estado de conservação dos bens a serem disponibilização, bem como suas características e definições técnicas, a fim de que seja elaborado um termo de responsabilidade a ser assinado pela CONTRATADA, que passará a utilizar os bens da CONTRATANTE, devendo zelar sempre pela sua conservação e preservação, ficando à cargo da CONTRATADA repor e/ou reparar os bens danificados devido ao mau uso.

2.14. **REGIME DE EXECUÇÃO:**

2.14.1. O regime de execução do contrato será o de empreitada por preço unitário.

2.15. **DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO:**

2.15.1. Os serviços prestados serão recebidos provisoriamente pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo (s) detalhado (s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

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

que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

2.15.4. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório, conforme art. 119 c/c art. 140 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

2.15.5. Os serviços prestados serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo (s) detalhado (s) que comprove (m) o atendimento das exigências contratuais, no prazo de **até 15 (quinze) dias corridos**, contados a partir do recebimento provisório.

2.15.6. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

2.15.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a Administração notificará o Contratado para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

2.15.9. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da contratação é de **2 (dois) anos** contados da publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 10 (dez) anos.

3.2. O serviço a ser contratado deve ser prestado de maneira contínua, levando em consideração a necessidade perene de garantir o direito à educação de estudantes em vulnerabilidade social – principal público discente da UEMG - para quem a insegurança alimentar é óbice à permanência na universidade e formação de qualidade. Além disso, é fundamental assegurar a eficiência administrativa na gestão dos recursos públicos, promover a equidade e a inclusão social por meio das políticas de assistência estudantil, proteger a saúde e o bem-estar dos estudantes, e garantir segurança jurídica e previsibilidade na execução de políticas públicas de longo prazo, além de proporcionar segurança e previsibilidade para ambas as partes, especialmente à CONTRATANTE, em relação ao investimento para cumprir as exigências do Edital de Licitação.

3.3. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

3.4. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pelo Contratado.

3.5. Encerrado o procedimento de contratação, o licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, de acordo com o art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. CLÁUSULA QUARTA - PREÇO

4.1. O valor mensal da contratação é de R\$ [inserir valor] perfazendo o total de R\$ [inserir valor].

4.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.

4.1.2. O valor consignado no subitem 4.1 é estimativo, de modo que o pagamento será realizado de acordo com os quantitativos efetivamente executados.

4.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes mediante apostilamento, nos termos do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

5. CLÁUSULA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro na(s) dotação(ões) orçamentária(s) abaixo indicada(s):

5.1.1. Dotação Orçamentária: **2025 - 2.35.1.12.364.026.4.090.0001.3.3.90.39.03.0.10.1 - UPG 0002**

5.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. A Liquidação será efetuada no prazo de até 15 (quinze) dias corridos contados da data da entrega definitiva do serviço e respectivo aceite do Contratante.

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

6.4.1. O prazo de validade;

6.4.3. A data da emissão;

6.4.5. Os dados do contrato e do órgão Contratante;

6.4.7. O período respectivo de execução do contrato;

6.4.9. O valor a pagar; e

6.4.11. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

6.7. A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.9. O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/MG, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o Contratado indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data final da liquidação a que se referir, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Contratante.

6.9.1. A administração deve observar a ordem cronológica nos pagamentos, conforme disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

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

6.16. Retenção Imposto de Renda na Fonte:

6.17.1. Considerando que o Supremo Tribunal Federal - STF, no julgamento de recurso extraordinário (RE 607.886), fixou tese com repercussão geral (TEMA 1130), em que se decidiu pertencer aos municípios, aos Estados e ao Distrito Federal a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre valores pagos por eles, suas autarquias e fundações, a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, em cumprimento ao disposto no art. 157, I da Constituição Federal;

6.17.3. Considerando as recomendações contidas no Parecer Jurídico nº 16.457/2022, expedido pela Advocacia Geral do Estado de Minas Gerais - AGE/MG;

6.17.5. Considerando o disposto na Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, expedida pela Receita Federal do Brasil, e alterações;

6.17.7. As unidades gestoras de orçamento e finanças da administração pública direta, autárquica e fundacional do Estado de Minas Gerais, ao efetuarem pagamento à pessoa física ou jurídica pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, ficam obrigadas a procederem com a retenção do Imposto de Renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores, observando:

6.17.8.1. Os valores retidos deverão ser recolhidos imediatamente ao Tesouro Estadual - Secretaria de Estado de Fazenda - SEF/MG, por meio do Sistema Integrado de Administração Financeira (SIAFI/MG);

6.17.8.3. As retenções do I.R. deverão ser efetuadas de forma imediata, sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura, devendo ser destacadas no corpo do documento fiscal, observando-se as alíquotas estabelecidas na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012. Anexo I - TABELA DE RETENÇÃO, disponível em: <http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=37200>;

6.17.8.5. A obrigação de retenção do I.R. alcançará todos os contratos vigentes, relações de compras e pagamentos efetuados pelos órgãos e entidades, que deverão orientar seus prestadores de serviços e fornecedores de bens a emitirem as notas fiscais em observância às regras de retenção, salvo as exceções estabelecidas pela legislação tributária;

6.17.8.7. As retenções efetuadas serão consideradas como antecipação do valor devido pelos contribuintes e serão objeto de dedução, compensação ou restituição na forma da legislação específica;

6.17.8.9. Configura obrigação do órgão/entidade cobrar a comprovação da situação especial para a não incidência, seja ela decorrente de enquadramento de imunidade, isenção ou qualquer forma ou condição excepcional observada pela legislação federal.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE DE PREÇOS

7.1. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados

monetariamente com base no IPCA, além de ter a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados do orçamento estimado, em 03/02/2025 conforme disposto nos art. 92, §§ 3º e 4º da Lei nº 14.133/2021, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.2. O direito a que se refere o item 7.1 deverá ser efetivamente exercido mediante pedido formal da contratada até 180 dias após o atingimento do lapso de 12 (doze) meses a que se refere o caput desta cláusula sob pena de preclusão do direito ao seu exercício.

7.3. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pela contratada.

7.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, manter-se-á o marco inicial descrito no item 7.1.

7.5. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

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

7.7. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.8. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.9. 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.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

8.1. 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;

8.1.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito (e-mail), sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto executado, para que seja por ele reparado, corrigido, removido, reconstruído ou substituído, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, nos termos do Termo de Referência, e atestar o efetivo recebimento do objeto contratado.

8.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do Contratado, impondo-se a recusa se o serviço for defeituoso, tiver prazo de validade vencido, ou outras situações que inviabilizem o recebimento, hipótese em que se promoverá anotação da ocorrência em registro próprio.

8.1.6. Solicitar a CONTRATADA a emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8.1.7. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

8.1.8. Efetuar o pagamento a CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento.

8.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que vierem a ser solicitados pela CONTRATADA.

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.11. Realizar uma vistoria no ambiente e produzir um relatório em comum acordo da CONTRATANTE e CONTRATADA sobre as condições atuais locais.

8.1.11.1. A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data do protocolo do requerimento, tratado no item 8.1.10, para decidir e admitir a prorrogação motivada por igual período, conforme art. 123, Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8.1.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

8.1.13. Aplicar a CONTRATADA as sanções regulamentares.

8.1.14. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.

8.1.15. Disponibilizar local adequado para o fornecimento do objeto.

8.1.16. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.1.17. Submeter os serviços executados à respectiva pesquisa de satisfação dos usuários, realizando, no mínimo semestralmente, junto aos usuários do Restaurante Universitário, a fim de adequar o cardápio ao gosto dos usuários, respeitadas as frequências estabelecidas na tabela 01, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pela Contratante.

8.1.17.1. Esta pesquisa deverá avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora e o nível de satisfação dos usuários, levando em consideração os seguintes aspectos:

I - Qualidade dos produtos fornecidos;

II - Cardápio;

III - Atendimento no local;

IV - Limpeza e higiene.

8.1.17.2. Os resultados tabulados serão avaliados pelo fiscal do contrato, ficando todos os cartões originais contendo as respostas à disposição para conferência por parte da CONTRATADA;

8.1.18. Supervisionar a execução dos serviços contratados durante seu período de vigência através do fiscal nomeado, a qual caberá:

8.1.18.1. Supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e armazenamento de refeições e/ou preparações culinárias;

8.1.18.2. Supervisionar o desenvolvimento por parte da empresa contratada de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;

8.1.18.3. Supervisionar controles de procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos;

8.1.18.4. Supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;

8.1.18.5. Supervisionar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sempre que necessário;

8.1.18.6. Supervisionar as atividades de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios;

- 8.1.18.7. Supervisionar programas de educação alimentar e nutricionais promovidos pela Contratada;
- 8.1.18.8. Supervisionar exames de saúde periódicos dos funcionários;
- 8.1.18.9. Detectar e encaminhar ao superior hierárquico e às autoridades competentes, relatórios sobre condições do Restaurante Universitário, impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- 8.1.18.10. Supervisionar os programas desenvolvidos pela Contratada, referente ao controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- 8.1.18.11. Supervisionar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos usuários;
- 8.1.18.12. Organizar a visitação de usuários e visitantes às áreas do Restaurante Universitário;
- 8.1.18.13. Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- 8.1.18.14. Comunicar à CONTRATADA, imediatamente e notificar por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidade verificada na execução do contrato, assinando-lhe prazo para que a regularize, sob pena de serem-lhe aplicadas às sanções legais e contratualmente previstas;
- 8.1.18.15. Informar a CONTRATADA sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço;
- 8.1.18.16. Assegurar ao pessoal da CONTRATADA livre acesso às instalações para a plena execução do contrato;
- 8.1.18.17. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;
- 8.1.18.18. Divulgar, por meio eletrônico, o cardápio semanal.

8.2. DO CONTRATADO:

- 8.2.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 8.2.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078, de 1990.
- 8.2.3. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas antecedentes à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 8.2.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso III, art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023, e prestar todos os esclarecimentos ou informações por eles solicitados.
- 8.2.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução contratual e/ou fornecimento do objeto e/ou dos materiais empregados.
- 8.2.6. A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

- 8.2.7. Arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.
- 8.2.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 8.2.9. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento.
- 8.2.10. Responsabilizar-se pela garantia dos produtos entregues e dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.
- 8.2.11. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato.
- 8.2.12. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 8.2.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 8.2.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 8.2.15. 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 em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2.15.1. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a subitem acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 8.2.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 8.2.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, 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 inciso II, alínea “d”, art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 8.2.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.
- 8.2.19. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste documento, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.
- 8.2.20. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei Federal nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato.
- 8.2.21. 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.
- 8.2.22. Submeter previamente, por escrito, a CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 8.2.23. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na

condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.2.24. Exercer as atividades relativas à produção de refeições e todo o controle administrativo dessas tarefas, a saber: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal, devendo apresentar cópias dos registros destas atividades ao fiscal de contrato.

8.2.25. Permitir a entrada de bebidas, exceto alcoólicas, por parte dos usuários.

8.2.26. A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão com o intuito de garantir o bom andamento dos serviços, e com a responsabilidade pela fiscalização e orientação necessárias aos executores dos serviços.

8.2.26.1. Indicar o nome do (a) NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico (a) para supervisão e acompanhamento da preparação dos alimentos com o devido Registro no Conselho Regional de Nutricionistas.

8.2.26.2. Este supervisor terá a obrigação de reporta-se, quando houver necessidade, ao Fiscal do contrato, e tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidos todos os problemas detectados; Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar previamente ao Fiscal do Contrato.

8.2.26.3. Há obrigatoriedade da permanência do (a) nutricionista nas dependências do restaurante durante todo o horário de funcionamento da cozinha e da utilização do refeitório (almoço e jantar), sendo sua responsabilidade, as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à comercialização dos alimentos.

8.2.27. A CONTRATADA irá se responsabilizar pelo controle do valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, seguindo rigorosamente orientações nutricionais definidas pela CONTRATANTE e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego (PAT) Portaria Interministerial nº 5 de 30/11/99 para as atividades leves e intensas;

8.2.28. A CONTRATADA deve submeter o cardápio do mês ao Fiscal de Contratos da CONTRATANTE, para apreciação e aprovação, com antecedência mínima de um mês, sendo uma copia impressa e uma copia para o e-mail: ru.passos@uemg.br

8.2.28.1. O cardápio elaborado para o almoço deverá prioritariamente ser o mesmo oferecido no jantar.

8.2.28.2. Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas garantindo a diversidade de opções e sempre bem apresentáveis.

8.2.28.3. Deve-se prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos.

8.2.29. A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP's, atualizado e personalizado em versão impressa, à fiscal de contratos da Unidade Acadêmica de Passos, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (conforme Portaria n. 1.428/MS de 1993 e legislação superveniente), até 15 dias do início de suas atividades no RU. Será oferecido um prazo máximo de 20 dias para adequação após análise, caso seja solicitado modificação;

8.2.30. Apresentar o livro de fichas técnicas (receituário), até 15 (quinze) dias do início de funcionamento, constando todas as preparações que serão oferecidas no RU. Deve conter todos os ingredientes e seus valores per capita, valor nutritivo por porção e modo de preparo.

8.2.30.1. Todas as preparações constantes nas fichas técnicas estão sujeitas a aceitação, modificação e exclusão por parte do Fiscal de contratos caso este constate inadequação na elaboração e modo de preparo e baixa aceitabilidade por parte dos usuários.

8.2.31. Afixar os cardápios do almoço e jantar na entrada do refeitório e online, na semana anterior, bem como afixar em lugar de fácil visibilidade o preço a ser cobrado dos usuários por refeição.

8.2.32. Dispor sobre os balcões de distribuição, placas informativas constando o nome da preparação e ingredientes.

8.2.33. Servir obrigatoriamente todos os itens programados no cardápio de cada refeição do dia até a conclusão do horário previsto para o atendimento, realizando com eficiência a reposição dos alimentos nas rampas de distribuição.

8.2.34. Disponibilizar em quantidade suficiente os utensílios de cozinha e restaurante, de modo a atender aos usuários e funcionários da cozinha durante o horário das refeições, evitando espera para armazenamento no Pass Through e reposição dos mesmos na rampa de distribuição.

8.2.34.1. Os utensílios, deverão estar em boas condições de uso.

8.2.35. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados impróprios para o consumo pela fiscalização durante toda a execução do Contrato.

8.2.36. Seguir os requisitos estipulados nos controles de qualidade dos serviços/refeições e produtos, conforme Tabela 01.

8.2.37. Manter quantidade per capita (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de itens do Cardápio, conforme item 1.4.19.

8.2.38. Respeitar os horários estabelecidos para o fornecimento das refeições aos usuários do Restaurante Universitário, conforme item 5.23.1 do termo de referência.

8.2.39. Executar o controle periódico de qualidade e bacteriológico dos alimentos a serem servidos, responsabilizando-se pelo controle de qualidade dos alimentos, antes, durante e após as preparações. Coletando diariamente com luvas descartáveis e com os mesmos utensílios utilizados na distribuição amostras da alimentação a ser servida, em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

8.2.39.1. Deverão ser realizadas análises microbiológicas de amostras sentinelas em caso de solicitação por parte da Comissão Fiscalizadora do Contrato ou da Vigilância Sanitária referente ao dia e refeição apontado em laboratório certificado para tal fim.

8.2.39.2. A CONTRATADA deverá ainda manter registro das análises microbiológicas para controle, bem como, enviar o documento original para a CONTRATANTE e uma cópia para o e-mail: ru.passos@uemg.br, que deverá ser entregue/enviado para o fiscal de contratos até 15 dias após o envio da amostra para o laboratório.

8.2.40. A CONTRATADA deverá disponibilizar o espaço, sempre que necessário, para realização da limpeza de caixa d'água e para a dedetização do prédio, que ficarão a cargo da CONTRATANTE.

8.2.41. A CONTRATADA deverá realizar, a cada 3 (três) meses limpeza da caixa de gordura, conforme RDC nº 216 de 15/09/04 ou sempre que o fiscal da CONTRATANTE julgar necessário. Os procedimentos citados deverão ser comprovados através de laudos técnicos ou certificados fornecidos pelas empresas prestadoras do serviço.

8.2.42. Servir as refeições preparadas exclusivamente na cozinha do restaurante da CONTRATANTE, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a RDC nº 216/2004/ANVISA e o Manual ABERC/2013 e suas alterações.

8.2.43. Todos os gêneros alimentícios adquiridos pela CONTRATADA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONTRATADA encarregada de realizar visitas técnicas à empresa fornecedora, bem como exigir-lhe que cumpra as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

8.2.43.1. Utilizar na preparação das refeições gêneros alimentícios dentro de seu prazo de

validade, apresentando qualidade satisfatória, e em quantidades compatíveis ao pronto atendimento aos usuários do Restaurante Universitário.

8.2.44. Deverá ser controlado e avaliado, através de registro em planilha específica, o restoeingestão para monitoramento de qualidade, referente a relação entre o resto devolvido nas bandejas ou pratos pelo cliente e a quantidade de alimentos fornecida, sendo eficiente para indicar a qualidade da refeição servida, além de controlar os desperdícios e custos, pois o excesso de sobras pode significar falhas no porcionamento, planejamento, preparo das refeições e aceitação do cardápio.

8.2.45. Responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Universidade, a expensas da CONTRATADA.

8.2.46. Utilizar a área do refeitório somente para realização do objeto desta contratação. Qualquer outra destinação deverá ser autorizada expressamente pela CONTRATANTE.

8.2.47. Permitir visitas à cozinha do restaurante universitário da UEMG, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários e servidores públicos) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.

8.2.48. O espaço do Restaurante Universitário deverá estar disponível para receber estudantes e servidores da UEMG para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão universitária, como por exemplo, estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios aos discentes da UEMG. Os estagiários deverão acompanhar e auxiliar as atividades da nutricionista da CONTRATADA.

8.2.49. Exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao contrato tenha acesso às instalações em uso pela CONTRATANTE somente pela entrada do cais de recebimento de mercadorias e na presença de um representante da CONTRATADA.

8.2.50. Implantar de forma adequada a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências da CONTRATANTE.

8.2.51. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel branca para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

8.2.51.1. Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do prédio, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, fiscalização sanitária e ANVISA; providenciando a aquisição de todo e qualquer material de limpeza certificados pela ANVISA.

8.2.51.2. Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, mantendo toda a área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, equipamentos e utensílios domésticos utilizados nas refeições.

8.2.51.3. Responsabilizar-se pelo conserto de pisos, azulejos e paredes, que se encontram nas dependências do refeitório e da cozinha do Restaurante Universitário - RU, quando necessário, a partir da vistoria no início das atividades.

8.2.52. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com ação bactericida e fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha e das mãos dos empregados.

8.2.53. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.

8.2.54. Atender às solicitações da Fiscalização de Contrato prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados, cujas reclamações obriga-se a atender prontamente.

8.2.55. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua

retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante.

8.2.55.1. O lixo resultante das atividades deve estar devidamente acondicionado em sacos apropriados preenchendo-os somente até 2/3 de sua capacidade, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis.

8.2.55.2. A coleta de lixo deve ocorrer seguindo o serviço da Prefeitura de Passos.

8.2.56. Todos os equipamentos, inclusive os da CONTRATANTE devem ser submetidos à manutenção preventiva e corretiva por empresa especializada quando necessário por falta de funcionamento adequado, devendo ser apresentado o laudo técnico comprobatório aos fiscais do contrato.

8.2.57. Em relação a tubulação de gás deve ser apresentada anualmente um teste de estanqueidade assinada por um profissional habilitado.

8.2.57.1. A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações físicas deverá ser realizada somente por empresas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, cujos serviços deverão ser informados e apresentados após a sua conclusão à Fiscal de Contratos.

8.2.57.2. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONTRATADA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização do contrato, devidamente acompanhado de sua justificativa, para registro e avaliação.

8.2.57.3. Decorrido o prazo estabelecido no subitem anterior sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao fiscal do contrato, fica a CONTRATANTE autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da CONTRATADA os custos respectivos, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

8.2.58. A CONTRATADA deverá repor material ou equipamento cedido pela CONTRATANTE, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que o torne inutilizável, por outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.

8.2.58.1. A CONTRATADA deverá indenizar a CONTRATANTE por danos causados em suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços causada por seus empregados e/ou prepostos.

8.2.58.2. Responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da CONTRATANTE, devendo, em referência a estes últimos, ressaltando o desgaste natural, arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento. Neste caso poderá optar pela reparação dos danos (observando as exigências imprescindíveis à preservação da garantia de fábrica) ou pela reposição. Em qualquer situação a CONTRATANTE não se responsabilizará pelos bens de propriedade da CONTRATADA.

8.2.59. Será responsabilidade da CONTRATADA, a execução de reparos nas instalações elétricas e hidráulicas internas do refeitório, quando ocorrerem avarias causadas por negligência, imprudência ou imperícia de sua parte.

8.2.59.1. A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas do refeitório, somente poderá ser providenciada pela CONTRATADA mediante prévia aprovação e autorização expressa da CONTRATANTE.

8.2.60. A CONTRATADA deverá fornecer, operar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente e fornecer os seguintes relatórios:

- 8.2.60.1. Relatório diário e mensal do controle de refeições.
- 8.2.60.2. Relatório diário e mensal analítico de atendimento por categoria de usuário (ex: alunos, aluno PEAES, servidor, visitantes e etc.) com informações conforme modelo a ser definido pela Comissão Fiscalizadora do Contrato.
- 8.2.61. O sistema de controle de entrada deve prever equipamento registrador (caixas registradoras, computadores, biometria e/ou outros) dos pagamentos efetuados (através de vales, cartões magnéticos ou outros que venham a ser definidos em comum acordo com a CONTRATANTE) e entregar uma cópia do fechamento de caixa a CONTRATANTE.
- 8.2.62. Todos os acessos serão realizados através das catracas, com coleta de biometria.
- 8.2.63. Para visitantes, professores e servidores, deverá ser criado um código único para cada categoria, com a denominação VISITANTE, PROFESSOR e SERVIDOR, respectivamente, para que se acesse o restaurante através das catracas.
- 8.2.64. A grade de acesso deverá ser utilizada exclusivamente para portadores de necessidades especiais.
- 8.2.65. A CONTRATANTE disponibilizará o seu banco de dados de informações de usuários para a CONTRATADA, cabendo à CONTRATADA providenciar rotinas de cadastramento, recadastramento de impressões digitais no sistema, bem como a devida manutenção/atualização do banco de dados;
- 8.2.66. A CONTRATANTE fará a conferência dos quantitativos de refeições informados pela CONTRATADA através de software a ser disponibilizado pela CONTRATADA.
- 8.2.66.1. O software deverá ser validado pelo Fiscal do contrato, e integrado às catracas fornecidas pela CONTRATANTE.
- 8.2.66.2. O software da CONTRATADA deverá trabalhar online em *real time* com o banco de dados criado com as informações fornecidas pela CONTRATANTE. O software da CONTRATADA deverá ainda ser integrado aos equipamentos de controle de acesso (catracas de entrada e saída do restaurante universitário) de forma que possa identificar na entrada, com a coleta da impressão digital na catraca, a categoria de usuário, bem como os valores pagos pelas refeições.
- 8.2.67. Em casos de excepcionalidade que impeçam o funcionamento do software, caberá à CONTRATADA garantir o controle de entrada por outros meios.
- 8.2.68. Toda a sistemática de vendas e controle de entrada, incluindo softwares, equipamentos e infraestrutura local, será de responsabilidade da CONTRATADA.
- 8.2.69. Deverá ser possível comprar "crédito" para as refeições antecipadamente, de acordo com a categoria, pelo menos, via dinheiro em espécie ou PIX.
- 8.2.69.1. Os créditos devem ser válidos até o final do contrato.
- 8.2.69.2. Ao final do contrato, ou ao final do vínculo do estudante com a Universidade, os créditos subsistentes deverão ser devolvidos pela empresa, em até cinco dias úteis, ao usuário que o solicitar.
- 8.2.69.3. Os créditos e as informações sobre sua validade devem ficar sempre disponíveis para consulta pelos usuários.
- 8.2.70. A CONTRATADA aceitará ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 8.2.71. A CONTRATADA relatará à CONTRATANTE toda e qualquer anormalidade observada em virtude da prestação dos serviços.
- 8.2.72. Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

8.2.72.1. Fornecer aos empregados seus benefícios trabalhistas de acordos com as legislações vigentes (LEI Nº 8.213, DE 24 DE JULHO DE 1991).

8.2.73. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará à CONTRATANTE, após cada período mensal de prestação dos serviços, a respectiva nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório das refeições fornecidas aos alunos subsidiados no período a que o pagamento se referir.

8.2.74. Na ocorrência de fato superveniente ou de força maior que impeçam a prestação dos serviços fica a CONTRATADA desonerada de pagar pelo uso do espaço público da UEMG até que cesse o fato que causou o impedimento.

8.2.75. Em caso de necessidade, ao ser solicitada, a CONTRATADA deve encaminhar ao Fiscal do Contrato, em até cinco dias úteis após a solicitação, os documentos relacionados abaixo:

- a) Relação dos empregados;
- b) Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários;
- c) Cópia do Regulamento Interno da empresa, caso exista;
- d) Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho;
- e) Previdência Social atestando a contratação de cada funcionário;
- f) Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os funcionários, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);
- g) Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso.
- h) Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP de todos os funcionários;

8.2.76. Em caso de necessidade, ao ser solicitada, a CONTRATADA deve apresentar, sob pena de suspensão dos pagamentos até sua apresentação, os seguintes documentos:

8.2.76.1. Relatório do relógio de ponto eletrônico, em que conste a relação de faltas de cada funcionário, as horas normais trabalhadas e as extraordinárias, se for o caso.

8.2.76.2. Relação nominal dos funcionários lotados nas dependências da CONTRATANTE no respectivo mês de referência.

8.2.76.3. Comprovante de cumprimento de TODAS as obrigações trabalhistas e dos tributos devidos em razão dos serviços objeto desta contratação.

8.2.76.4. Anualmente, fornecer o comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais – RAIS e de que o trabalhador dela faz parte, quando for o caso.

8.2.77. A CONTRATADA deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a CONTRATANTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

8.2.78. **Os restos alimentares do restaurante devem ser prioritariamente destinados a atividades na Fazenda Experimental (Bloco 07) para alimentação de suínos, processos de compostagem, entre outras atividades. O transporte desses resíduos é de responsabilidade da CONTRATADA. A CONTRATADA deverá enviar restos alimentares sem a presença de outros resíduos.**

8.2.79. **Será de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação da Área de Ocupação Total: 406,17 m² além de 10 m em torno da área cedida pela CONTRATANTE.**

8.2.80. **A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55% a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos conforme OMS (2003), para a comunidade acadêmica, sendo responsável pelos serviços de recebimento, preparo, distribuição, bem como da higienização e conservação de toda a área física e equipamentos.**

9.1. Não será exigida garantia de execução da contratação para este objeto, porque o mesmo não traz prejuízo ao erário devido sua baixa complexidade. Exigir garantia financeira pode aumentar os custos para os fornecedores, especialmente pequenas e médias empresas, que podem ter dificuldades em disponibilizar esses recursos. Isso pode limitar a participação competitiva no processo licitatório e reduzir a diversidade de fornecedores, afetando potencialmente os preços finais dos itens adquiridos.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (ART 156, LEI 14.133/2021)

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- 10.1.1. Der causa à inexecução parcial da contratação;
- 10.1.2. Der causa à inexecução parcial da contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 10.1.3. Der causa à inexecução total da contratação;
- 10.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 10.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 10.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 10.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 10.1.8. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação e execução do contrato;
- 10.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da contratação;
- 10.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 10.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

10.2.1. **Advertência** - quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §2º, art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

10.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.2 a 10.1.7, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no § 4º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

10.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** - quando praticadas as condutas descritas nos subitens 10.1.8 a 10.1.12, bem como nos subitens 10.1.2 a 10.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, conforme disposto no §5º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021);

10.2.4. **Multa:**

10.2.4.1. De acordo com os parâmetros estabelecidos no tópico 10.15.

10.3. As sanções previstas nos subitens 10.2.1, 10.2.2 e 10.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme disposto no §7º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.4. 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, conforme §8º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.5. A aplicação das sanções previstas neste documento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, conforme disposto no §9º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, conforme disposto no art. 157, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.8. 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 Federal nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.9. Em observância ao disposto no §1º, art. 156, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, na aplicação das sanções serão considerados:

10.9.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.9.2. As peculiaridades do caso concreto;

10.9.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.9.4. Os danos que dela provierem para o Contratante;

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

10.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 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 Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos nesta última Lei citada, conforme art. 159 da referida Lei de Licitações.

10.11. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste documento 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, conforme disposto no art. 160, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.12. 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, conforme art. 161, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.13. 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 Federal nº 14.133, de 2021.

10.14. 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 do mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

10.15. Para efeito de aplicação de multas à CONTRATADA, serão observadas as irregularidades e suas respectivas classificações, conforme tabela 03 abaixo:

10.15.1. Para infrações classificadas como "leves" pela tabela 03 será cobrada - após a 2ª

advertência - multa de 2% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não conseguindo apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

10.15.2. Para infrações classificadas como "médias" pela tabela 03 será cobrada - após a 1ª advertência - multa de 5% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

10.15.3. Para infrações classificadas como "graves" pela tabela 03 será cobrada - após a 1ª advertência - multa de 15% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

10.15.4. Para infrações classificadas como "gravíssimas" pela tabela 03 será cobrada multa imediata de 30% sobre o valor devido pela CONTRATANTE correspondente ao número de dias em que a irregularidade foi cometida e, não sendo possível apurar o quantitativo de refeições devidas nos dias em questão, será considerada a previsão de refeições diárias neste Termo de Referência, de acordo com o artigo 156 da Lei 14.133/2021.

TABELA 03 - CLASSIFICAÇÃO DAS IRREGULARIDADES

Nº	IRREGULARIDADES	CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES
ÁREA EXTERNA		
1	LIMPEZA DA CAIXA DE GORDURA A CADA 3 (TRÊS) MESES	GRAVE
2	PROVIDENCIAR QUANDO SOLICITADO A LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E IMUNIZAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES UTILIZADAS	MÉDIA
3	TELAS DE PROTEÇÃO A ENTRADA DE INSETOS	MÉDIA
4	LIMPEZA DO ESPAÇO FÍSICO CEDIDO	MÉDIA
ÁREA INTERNA		
5	PRESENÇA DE VETORES OU PRAGAS	GRAVE
6	NÃO REALIZAR A LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E IMUNIZAÇÃO DAS ÁREAS E INSTALAÇÕES UTILIZADAS	MÉDIA
HIGIENIZAÇÃO INADEQUADA		
7	EQUIPAMENTOS INCLUINDO CÂMARAS FRIAS	GRAVE
8	PISO	MÉDIA
9	MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS (MESAS, BANCADAS, ESTANTES, COIFA, FOGÃO, VITRINES E OUTROS)	MÉDIA
10	PAREDES	MÉDIA
11	PERMITIR HIGIENE PESSOAL DE FUNCIONÁRIOS INADEQUADA	LEVE
12	PORTAS	LEVE
13	LUMINÁRIAS	LEVE
14	VENTILADORES E EQUIPAMENTO DE CLIMATIZAÇÃO (SEMENTRALMENTE)	LEVE
15	TETO	LEVE
ATENDIMENTO AO USUÁRIO		
16	SERVIR ALIMENTO DETERIORADO, IMPROPRIO PARA CONSUMO, COM PRESENÇA DE INSETO E OBJETOS ESTRANHOS.	GRAVÍSSIMA
17	SERVIR REFEIÇÃO COM ITENS DE QUALIDADE INFERIOR AO EXIGIDO NO CONTRATO.	GRAVE
18	PORCIONAR AS PREPARAÇÕES COM GRAMATURA INFERIOR AO EXIGIDO NO CONTRATO.	MÉDIA
19	DEIXAR DE CUMPRIR HORÁRIO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES.	MÉDIA

20	DEIXAR DE APRESENTAR O CARDÁPIO CONFORME EXIGIDO.	MÉDIA
21	MANTER FUNCIONÁRIO SEM QUALIFICAÇÃO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS	MÉDIA
22	OBTER ÍNDICES DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS INFERIOR A 60% NAS PESQUISAS DE SATISFAÇÃO ANUAL.	MÉDIA
23	NÃO REFAZER OU SUBSTITUIR, NO TODO OU EM PARTE, OS ALIMENTOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO.	MÉDIA
24	NÃO MANTER OS CAIXAS DE ATENDIMENTO EM FUNCIONAMENTO NOS HORÁRIOS PREVISTOS	MÉDIA
25	NÃO MANTER LISTA DE PREÇOS E CARDÁPIO EM LOCAL VISÍVEL.	LEVE
26	NÃO REPOR PAPEL TOALHA OU GUARDANAPO EM TEMPO HÁBIL OU DISPOR DE EQUIPAMENTOS QUE O SUBSTITUA EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE USO.	LEVE
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA FUNCIONÁRIOS		
27	CONDIÇÕES INADEQUADAS DE HIGIENE	GRAVE
28	FALTA DE PAPEL HIGIÊNICO, SABONETE LÍQUIDO, INODORO ANTI-SÉPTICO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO OU OUTRO SISTEMA SEGURO DE SECAGEM DAS MÃOS	MÉDIA
29	FALTA DE LIXEIRAS COM TAMPA E ACIONAMENTO AUTOMÁTICO COM O PÉ	MÉDIA
30	AUSÊNCIA DE AVISOS COM PROCEDIMENTOS ADEQUADOS DE LAVAGEM DAS MÃOS	LEVE
MANEJO DE RESÍDUOS		
31	NÃO MANTER RECIPIENTES COM TAMPA PARA COLETA DE RESÍDUOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	MÉDIA
32	NÃO RESPEITAR O DIA E HORÁRIO DE COLETA DE LIXO DISPONIBILIZADO PELO MUNICÍPIO	MÉDIA
33	NÃO REALIZAR COLETA SELETIVA DIÁRIA E ADEQUADA DE RESÍDUOS POR FUNCIONÁRIOS ESPECÍFICOS (AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS)	MÉDIA
34	NÃO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DAS LIXEIRAS SEMPRE QUE NECESSÁRIO	MÉDIA
UTENSÍLIOS		
35	NÃO MANTER EM NÚMERO SUFICIENTE PARA A EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES	GRAVE
36	NÃO MANTÊ-LOS LIMPOS OU EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADOS	GRAVE
37	NÃO ARMAZENÁ-LOS ADEQUADAMENTE	MÉDIA
MANIPULADORES - NÃO EXIGIR O USO DE:		
38	UNIFORMES LIMPOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO	GRAVE
39	TOUCAS, MÁSCARAS, LUVAS, AVENTAL E CALÇADOS FECHADOS	GRAVE
40	EPI	GRAVE
41	PERMITIR O USO DE ADORNOS	MÉDIA
NÃO EXIGIR QUE OS MANIPULADORES:		
42	MANTENHAM AS UNHAS CURTAS	GRAVE
43	MANTENHAM AS UNHAS SEM PRESENÇA DE ESMALTES	GRAVE
44	ESTEJAM BARBEADOS E SEM MAQUIAGEM	GRAVE
HÁBITOS HIGIÊNICOS		
45	PERMITIR A PRÁTICA DE TABAGISMO AO MANIPULAR ALIMENTOS OU EM ESPAÇOS INTERNOS	GRAVE
46	NÃO EXIGIR A LAVAGEM CUIDADOSA DAS MÃOS ANTES DE INICIAR E/OU REINICIAR QUALQUER ATIVIDADE	MÉDIA
MATÉRIA-PRIMA E INGREDIENTES		
47	NÃO ESTOCAR PRODUTOS CORRETAMENTE	MÉDIA
48	NÃO ARMAZENAR OS GÊNEROS SOBRE ESTRADOS/PALETES DISTANTES DO CHÃO E DAS PAREDES	MÉDIA
49	NÃO MANTER OS GÊNEROS ARMAZENADOS EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E VENTILAÇÃO	MÉDIA

50	NÃO MANTER OS GÊNEROS A SEREM UTILIZADOS EM BOAS CONDIÇÕES PARA CONSUMO	MÉDIA
51	NÃO MANTER A REDE DE FRIO ADEQUADO AO VOLUME E AOS DIFERENTES TIPOS DE MATÉRIA-PRIMA E INGREDIENTES	MÉDIA
52	NÃO POSSUIR DATA DE VALIDADE NOS PRODUTOS ARMAZENADO OU MANIPULADO	MÉDIA
PREPARO DE ALIMENTOS		
53	REUTILIZAR GÊNEROS PREPARADOS E/OU NÃO SERVIDOS QUE NÃO ESTEJAM ARMAZENADOS EM CONDIÇÕES IDEAIS DE TEMPO E TEMPERATURA	GRAVÍSSIMA
54	NÃO ACONDICIONAR E IDENTIFICAR ADEQUADAMENTE AS MATÉRIAS PRIMAS QUANDO NÃO SÃO TOTALMENTE UTILIZADAS	GRAVE
55	NÃO REALIZAR O DESCONGELAMENTO SOB-REFRIGERAÇÃO	GRAVE
56	NÃO MANTER ALIMENTOS DESCONGELADOS SOB-REFRIGERAÇÃO QUANDO NÃO SÃO IMEDIATAMENTE UTILIZADOS	GRAVE
57	NÃO IDENTIFICAR ADEQUADAMENTE OS ALIMENTOS ARMAZENADOS SOB-REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO.	GRAVE
58	NÃO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DOS ALIMENTOS A SEREM CONSUMIDOS CRUS	GRAVE
59	REUTILIZAR ÓLEO DE FRITURA	MÉDIA
ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL		
60	NÃO ACONDICIONAR O PRODUTO FINAL EM EMBALAGENS ADEQUADAS E ÍNTEGRAS	GRAVE
61	NÃO ACONDICIONAR O PRODUTO FINAL EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA IDEAIS	GRAVE
FORNECEDOR		
62	ACEITAR PRODUTOS TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA INADEQUADA.	GRAVE
63	NÃO UTILIZAR VEÍCULO LIMPO E HIGIENIZADO	MÉDIO
64	FUNCIONÁRIOS APRESENTANDO UNIFORMES SUJOS E EM MAL ESTADO DE CONSERVAÇÃO	LEVE
DOS RECURSOS HUMANOS DA CONTRATADA		
65	NÃO MANTER ATESTADO DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE (SEIS MESES)	GRAVE
66	AUSÊNCIA DE RESPONSÁVEL TÉCNICO (NUTRICIONISTA)	GRAVE
67	NÃO APRESENTAR, QUANDO DO INÍCIO DAS ATIVIDADES, QUANDO DA INCLUSÃO DE NOVOS EMPREGADOS OU SEMPRE QUE SOLICITADO, ATESTADO DE SAÚDE, NA FORMA LEGAL, DENTRO DE SEU PRAZO DE VALIDADE.	GRAVE
68	NÃO MANTER PESSOAL CAPAZ DE ATENDER AOS SERVIÇOS	GRAVE
69	NÃO PROMOVER CURSOS DE TREINAMENTO GERAL E ESPECÍFICO POR ÁREA DE ATUAÇÃO, PARA SEU PESSOAL, NOS PRIMEIROS TRINTA DIAS DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E NÃO MANTER ESSE TREINAMENTO DE MANEIRA PERIÓDICA, EM INTERVALO NÃO SUPERIOR A 6 (SEMESTRALMENTE) MESES	MÉDIA
OUTRAS INFRAÇÕES		
70	NÃO MANTER A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESCRITOS NESTE EDITAL DEVIDO A PARALISAÇÕES TEMPORÁRIAS OU INTERDIÇÕES CAUSADAS POR SUA RESPONSABILIDADE OU EM DECORRÊNCIA DE AUTO DE INFRAÇÃO	GRAVÍSSIMA
71	OCORRÊNCIA DE CASOS DE INTOXICAÇÃO ALIMENTAR COMPROVADA	GRAVÍSSIMA
72	NÃO PERMITIR O TRABALHO DOS FISCAIS DURANTE AS FISCALIZAÇÕES	GRAVÍSSIMA
73	PERMITIR PRESENÇA DE ALIMENTOS COM PRAZO DE VALIDADE EXPIRADO	GRAVÍSSIMA
74	NÃO COLETAR OU ARMAZENAR AMOSTRAS ADEQUADAMENTE PARA REALIZAÇÃO DE ANÁLISES	GRAVE

75	NÃO IMPLEMENTAR MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E MANTÊ-LO ATUALIZADO E DE FÁCIL ACESSO NA UNIDADE, NA DATA PREVISTA E CONFORME EXIGIDO.	GRAVE
76	RETIRAR EQUIPAMENTOS DA INSTITUIÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E FORMAL DA CONTRATANTE	GRAVE
77	NÃO REALIZAR REVISÃO GERAL DOS EQUIPAMENTOS ATÉ O ÚLTIMO DIA DO PRAZO DO CONTRATO.	GRAVE
78	NÃO APRESENTAR CARDÁPIO À COMISSÃO FISCALIZADORA PARA APROVAÇÃO NA DATA PREVISTA E CONFORME EXIGIDO	GRAVE
79	PERMITIR PRESENÇA DE ALIMENTOS DESTAMPADOS EM QUALQUER ÁREA NÃO INCLUINDO O BALCÃO DE SELF-SERVICE EM MOMENTO DE ATENDIMENTO	GRAVE
80	COBRAR PREÇOS EM DESACORDO COM O EDITAL	GRAVE
81	PREPARAR DENTRO DO RU REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS FORA DAS DEPENDÊNCIAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	GRAVE
82	APRESENTAR ANÁLISE MICROBIOLÓGICAS POSITIVAS, POR OCORRÊNCIA.	GRAVE
83	NÃO HAVER CONTROLE ELETRÔNICO AUDITÁVEL NO FLUXO E IDENTIFICAÇÃO DOS COMENSAIS	GRAVE
84	COBRAR, OU PERMITIR QUE SEJA COBRADA GORJETA PELOS SERVIÇOS.	MÉDIA
85	COMERCIALIZAR ITENS NÃO AUTORIZADOS	MÉDIA
86	PERMITIR PRESENÇA DE MATERIAIS NÃO ALIMENTÍCIOS NO ALMOXARIFADO, FREEZERS, GELADEIRAS E CÂMARAS FRIGORÍFICAS.	MÉDIA
87	EXPOR PREPARAÇÕES NOS BALCÕES DE DISTRIBUIÇÃO COM TEMPERATURAS INADEQUADAS.	MÉDIA
88	NÃO UTILIZAR UTENSÍLIOS APROPRIADOS	MÉDIA
89	NÃO MANTER, COM RECURSOS PRÓPRIOS, MATERIAIS E HUMANOS, A LIMPEZA E A CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS DO OBJETO, DENTRO DOS PADRÕES EXIGIDOS	MÉDIA
90	UTILIZAR PRODUTOS DE LIMPEZA INADEQUADOS PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL, E/OU PRODUTO QUÍMICO NOCIVO AO SER HUMANO	MÉDIA
91	NÃO REALIZAR MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS	MÉDIA
92	NÃO FORNECER EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES AOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE, NECESSÁRIOS PARA O PERFEITO FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS	MÉDIA
93	NÃO RESPONSABILIZAR-SE POR DANOS AO PATRIMÔNIO DA CONTRATANTE	MÉDIA
94	REALIZAR SERVIÇOS ADICIONAIS AOS ESPECIFICADOS NESTE EDITAL SEM PRÉVIA APROVAÇÃO FORMAL DA COMISSÃO FISCALIZADORA	MÉDIA
95	PERMITIR PRESENÇA E CONTATO DE ALIMENTOS DIRETO NO CHÃO	MÉDIA
96	NÃO APRESENTAR PLANILHAS DE CONTROLE DE TEMPERATURA	MÉDIA
97	DESCUMPRIR ARBITRARIAMENTE O HORÁRIO DE ABERTURA E FECHAMENTO DAS UNIDADES	MÉDIA
98	EFETUAR ALTERAÇÃO NO CARDÁPIO SEM COMUNICAÇÃO PRÉVIA	LEVE
99	NÃO COLOCAR PLACAS/ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES	LEVE
100	NÃO REPOR ALIMENTOS COM EFICIÊNCIA.	LEVE
101	PERMITIR PRESENÇA DE OBJETOS EM DESUSO NAS UNIDADES	LEVE
102	NÃO MANTER LISTA COM NOME DE FUNCIONÁRIOS E SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES	LEVE
103	PERMITIR PRESENÇA DE RESTOS DE COMIDA EM PIAS, PISO, EQUIPAMENTOS, BANCADAS, ETC.	LEVE
104	NÃO PERMITIR DEGUSTAÇÃO E TESTE SENSORIAL	LEVE
105	NÃO APRESENTAR DOCUMENTO COM A LISTAGEM DOS BENS DE SUA PROPRIEDADE.	LEVE
106	NÃO COMUNICAR VERBAL E IMEDIATAMENTE TODAS AS OCORRÊNCIAS ANORMAIS.	LEVE

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXTINÇÃO (ART. 137, LEI 14.133/2021)

11.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

11.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.4. 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.

11.5. O contrato poderá ser extinto em decorrência do não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, e demais motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.5.1. Na hipótese do item 11.5, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

11.5.2. A extinção deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzida a termo nos respectivos autos do processo.

11.5.3. A dissolução consensual da avença poderá ser em acordo entre as partes, desde que haja interesse da Administração

11.5.3.1. não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

11.5.3.2. desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

11.5.3.3. alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato.

11.6. 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.

11.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.8. O termo de extinção será precedido de relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

11.8.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.8.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.8.3. Indenizações e multas.

11.9. As partes entregarão, no momento da extinção, a documentação e eventual material de propriedade da outra parte, acaso em seu poder.

11.10. No procedimento que visar à extinção do vínculo contratual, precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, será assegurado o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

11.11. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1. As PARTES, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a Lei Federal nº 13.709/2018.

12.2. No presente contrato, a CONTRATANTE assume o papel de controlador e o CONTRATADO assume o papel de operador conforme artigo 5º, VI e VII da Lei nº 13.709/2018.

12.3. O CONTRATADO deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela CONTRATANTE e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da CONTRATANTE, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

12.4. As PARTES deverão notificar uma à outra, por meio eletrônico, em até 5 (cinco) dias úteis, sobre qualquer incidente detectado no âmbito de suas atividades, relativo a operações de tratamento de dados pessoais.

12.5. As PARTES se comprometem a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

12.6. A CONTRATANTE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade do CONTRATADO, diante das obrigações de operador, para a proteção de dados pessoais referentes à execução deste contrato.

12.7. As PARTES ficam obrigadas a indicar encarregado pela proteção de dados pessoais, ou preposto, para comunicação sobre os assuntos pertinentes à Lei nº 13.709/2018, suas alterações e regulamentações posteriores, quando necessário.

12.8. As PARTES darão conhecimento formal a seus empregados e colaboradores das obrigações e condições acordadas nesta cláusula. As diretrizes aqui estipuladas deverão ser aplicadas a toda e qualquer atividade que envolva a presente contratação.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

13.1. O fiscal do contrato prestará apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências, nos termos do inciso I do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.2. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com o § 1º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso II do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.3. O fiscal do contrato emitirá notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexactidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção, nos termos do inciso III do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores e ao gestor do contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, conforme § 2º, art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e inciso IV do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.5. O fiscal do contrato comunicará imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas, nos termos do inciso V, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.6. O fiscal do contrato fiscalizará a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato, nos termos do inciso VI, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, nos termos do inciso VII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.8. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VIII, do art. 16 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade do Contratado por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

13.10. **DA GESTÃO DO CONTRATO:**

13.10.1. O gestor do contrato orientará os fiscais de contrato no desempenho de suas atribuições, nos termos do inciso I, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.10.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato ou terceiros contratados, das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, nos termos do inciso II, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.10.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, nos termos do inciso III, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.10.4. O gestor do contrato coordenará a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.10.5. O gestor do contrato coordenará os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização da celebração de aditivos, prorrogações, reajustes, repactuações ou rescisões contratuais, nos termos do inciso V, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.10.6. O gestor do contrato realizará o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do inciso VI, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.10.7. O gestor do contrato elaborará o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, nos termos do inciso VII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

13.10.8. O gestor do contrato tomará as providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso, nos termos do inciso VIII, do art. 15 do Decreto nº 48.587, de 2023.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

14.1. Nos procedimentos licitatórios realizados pela Universidade do Estado de Minas Gerais serão observadas as determinações que se seguem.

14.2. A Universidade do Estado de Minas Gerais exige que os licitantes/contratados, observem o mais alto padrão de ética durante a licitação e execução dos contratos. Em consequência desta política, define, com os propósitos dessa disposição, os seguintes termos:

14.2.1. “prática corrupta” significa a oferta, a doação, o recebimento ou a solicitação de qualquer coisa de valor para influenciar a ação de um agente público no processo de licitação ou execução do contrato;

14.2.3. “prática fraudulenta” significa a deturpação dos fatos a fim de influenciar um processo de licitação ou a execução de um contrato em detrimento do CONTRATANTE;

14.2.5. “prática conspiratória” significa um esquema ou arranjo entre os concorrentes (antes ou após a apresentação da proposta) com ou sem conhecimento do CONTRATANTE, destinado a estabelecer os preços das propostas a níveis artificiais não competitivos e privar o CONTRATANTE dos benefícios da competição livre e aberta;

14.2.7. “prática coercitiva” significa prejudicar ou ameaçar prejudicar, diretamente ou indiretamente, pessoas ou suas propriedades a fim de influenciar a participação delas no processo de licitação ou afetar a execução de um contrato;

14.2.9. “prática obstrutiva” significa:

14.2.9.1. destruir, falsificar, alterar ou esconder intencionalmente provas materiais para investigação ou oferecer informações falsas aos investigadores com o objetivo de impedir uma investigação do CONTRATANTE ou outro órgão de Controle sobre alegações de corrupção, fraude, coerção ou conspiração; significa ainda ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte envolvida com vistas a impedir a liberação de informações ou conhecimentos que sejam relevantes para a investigação; ou

14.2.9.2. agir intencionalmente com o objetivo de impedir o exercício do direito do CONTRATANTE ou outro órgão de Controle de investigar e auditar.

14.3. A Universidade do Estado de Minas Gerais rejeitará uma proposta e aplicará as sanções previstas na legislação vigente se julgar que o licitante, diretamente ou por um agente, envolveu-se em práticas corruptas, fraudulentas, conspiratórias ou coercitivas durante o procedimento licitatório.

14.4. A ocorrência de qualquer das hipóteses acima elencadas, assim como as previstas no Anexo I da Portaria SDE nº 51 de 03 de julho de 2009, deve ser encaminhada à Controladoria Geral do Estado - CGE para denúncia à Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Ministério da Justiça para adoção das medidas cabíveis.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES

15.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 124 de Lei n.º 14.133/2021, desde que devidamente motivado e autorizado pela autoridade competente.

15.1.1. O CONTRATADO é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.1.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.1.3. 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](#).

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS.

16.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, Decreto-Lei nº 4.657/1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro) e demais normas relativas a licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, a Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor, ainda normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - PUBLICAÇÃO

17.1. Este contrato será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

17.1.1. O Portal de Compras será integrado ao PNCP para fins de cumprimento do art. 94 da Lei 14.133, de 2021.

17.1.2. O prazo máximo para publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas é de até 20 (vinte dias úteis), conforme determinado no artigo 94, I, da Lei n.º 14.133/2021.

17.1.3. Em caso de inviabilidade técnica ou operacional de publicação do instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), caberá ao contratante realizar a divulgação do instrumento por intermédio dos veículos oficiais de publicação e sítios eletrônicos dos entes e órgãos da Administração Pública, como Diário Oficial Eletrônico da União, do Estado de Minas Gerais e Portal de Compras

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - FORO

18.1. As partes elegem o foro da Comarca de Belo Horizonte, Minas Gerais, para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios decorrentes deste Contrato.

18.2. As possíveis controvérsias poderão ser resolvidas junto à Câmara de Prevenção e Resolução Administrativa de Conflitos da Advocacia Geral do Estado, regulamentada pela Resolução AGE nº 61, de 06/07/2020.

E, por estarem ajustadas, firmam as partes este instrumento assinado eletronicamente.



Documento assinado eletronicamente por **Raoni Bonato da Rocha, Chefe de Gabinete**, em 07/04/2025, às 17:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lavínia Rosa Rodrigues, Reitora**, em 07/04/2025, às 17:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **110332806** e o código CRC **135BCFCF**.

