



**SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI  
DEPARTAMENTO REGIONAL DE SÃO PAULO**

**CHAMAMENTO PÚBLICO**

**PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA  
FORMA ABERTA - N.º 043/2025**

**CESSÃO DE USO ONEROSO DE ESPAÇO PARA FUNCIONAMENTO DE  
RESTAURANTE PARA O HOTEL DO SESI LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE  
PRESIDENTE EPITÁCIO, SP**

**DATA DA DISPUTA: 29/05/2025 ÀS 09H30**

**(HORÁRIO DE BRASÍLIA)**

**CRITÉRIO DE SELEÇÃO: ECONÔMICO (MENOR PREÇO)**

**GERÊNCIA DE COMPRAS**



## SUMÁRIO

1.	NORMAS ESPECÍFICAS.....	3
2.	DO OBJETO .....	3
3.	DA PARTICIPAÇÃO .....	5
4.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA .....	6
5.	DA FASE DE DISPUTA .....	8
6.	DA PROPOSTA ESCRITA FINAL .....	10
7.	DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO.....	10
8.	DA ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO .	12
9.	DOS PEDIDOS ESCLARECIMENTOS E DE RECONSIDERAÇÃO.....	13
10.	DA CONTRATAÇÃO.....	14
11.	DA CONTRATAÇÃO.....	16
12.	DAS CONDIÇÕES GERAIS .....	17
13.	DO PAGAMENTO.....	18
14.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	19
15.	CASOS OMISSOS .....	21



PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA  
FORMA ABERTA - Nº 043/2025

**1. NORMAS ESPECÍFICAS**

- 1.1. O presente documento, denominado “**Chamamento Público**” poderá ser obtido por meio do *site* oficial do Serviço Social da Indústria – Sesi: <https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais> ou plataforma eletrônica: <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, na qual ocorrerá a disputa de preços, **sob o número 1070894**.
- 1.2. As regras para processamento da disputa serão as mesmas utilizadas na referida plataforma, salvo disposto em contrário neste instrumento, diferenciando-se apenas no que diz respeito as terminologias.
- 1.3. As normas deste Chamamento Público serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as participantes.
- 1.4. Este Processo de Seleção poderá ser justificadamente cancelado, no todo ou em parte, a qualquer momento, bem como, ter seus prazos prorrogados, a critério da Comissão de Contratação.

**2. DO OBJETO**

2.1. O presente Processo de Seleção tem por objetivo a cessão de uso oneroso de espaço para funcionamento de Restaurante no Hotel do Sesi, localizado na Avenida Domingos F. de Medeiros, n.º 2-113, Bairro: Vila Recreio, CEP 19470-000, no município de Presidente Epitácio, SP, conforme Memorial Descritivo e demais anexos.

2.1.1. A contratação compreende ainda: o fornecimento de alimentação (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e kits lanches) e produtos a serem ofertados no Restaurante do Hotel do Sesi-SP, aos funcionários, alunos, hóspedes e demais participantes das atividades/eventos do Sesi-SP, incluindo a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, conforme Memorial Descritivo e demais anexos.

2.1.2. A cessão de uso do espaço para funcionamento do Restaurante será onerosa, com pagamento da taxa mensal de ocupação da área descrita, conforme subitem 13.1 do Chamamento Público.

2.2. Valor Estimado dos Preços dos Cardápios: **R\$ 2.430.725,12 / anual**

LOTE	DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO ANUAL
01	Cardápios A, B, C e D	R\$ 2.430.725,12
<b>VALOR ESTIMADO ANUAL</b>		<b>R\$ 2.430.725,12</b>



2.3. Valor Estimado Ressarcimento da Cessão do Espaço: **R\$ 96.000,00 / anual**

LOTE	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL PREVISTO
01	Ressarcimento das Despesas – Cessão do Espaço, com possibilidade de desconto conforme item 4 do Memorial Descritivo (Anexo B)	R\$ 8.000,00
<b>VALOR RESSARCIMENTO PREVISTO PARA O ANO</b>		<b>R\$ 96.000,00</b>

2.4. Critério de seleção: **Econômico – menor preço**

2.5. Forma do Processo de Seleção: **Com Disputa Aberta**

2.6. Vigência Contratual: **12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação por até 05 (cinco) anos, conforme previsão contida no artigo 34, do RCA do Sesi.**

2.7. O Processo de Seleção será regido pelo **Regulamento para Contratação e Alienação – RCA** do Serviço Social da Indústria – Sesi, aprovado pelo Conselho Nacional do Sesi por meio da Resolução CN-Sesi nº 0053/2023 de 16/05/2023, devidamente publicado no Portal da Transparência do Sesi e pelas Normas Específicas contidas nesse Chamamento Público e nos seguintes anexos:

<b>Anexo A</b>	Modelo de Declaração concordando com os termos do Chamamento Público e outras informações
<b>Anexo B</b>	Memorial Descritivo
	Anexo I – Projeção de Usuários
	Anexo II – Ficha Técnica dos Produtos
	Anexo III – Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos
	Anexo IV – Relação de Utensílios
	Anexo V – Relação de Cardápios
	Anexo VI – Croqui do Espaço
<b>Anexo C</b>	Modelo de Atestado de Visita / Declaração de Renúncia da Visita
<b>Anexo D</b>	Modelo de Declaração de Fornecimento - Subcontratada
<b>Anexo E</b>	Modelo de Proposta Comercial
<b>Anexo F</b>	Minuta de Contrato
<b>Anexo G</b>	Termo de Confidencialidade

## 2.8. Definições

2.8.1. **Contratante:** Serviço Social da Indústria – Sesi, Departamento Regional de São Paulo.

2.8.2. **Comissão de Contratação:** formada por 3 membros, cuja atribuição é analisar, emitir pareceres técnico-financeiros, decidir acerca da qualificação dos participantes e das propostas, dos pedidos de reconsideração e do resultado do Processo de Seleção.



2.8.3. **Condutor:** um integrante da Comissão de Contratação que será o responsável pela condução da reunião de disputa, bem como das demais fases do processo.

2.8.4. **Participante:** empresa que apresentar proposta para o Processo de Seleção.

2.8.5. **Cessionária:** empresa selecionada no Processo de Seleção.

### 3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Processo de Seleção, empresas com ramo de atividade compatível com o objeto, comprovado por meio da Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE), tal comprovação também poderá ser realizada por meio do Contrato Social.

3.2. Não poderão participar, empresas:

3.2.1. reunidas sob regime de Consórcio;

3.2.2. que possuam em seu quadro societário dirigente ou empregado do Sesi-SP;

3.2.3. suspensas temporariamente do direito de contratar com o Sesi-SP e o SENAI-SP e as demais Entidades que integram o Sistema Indústria;

3.2.4. declaradas inidôneas pelo Tribunal de Contas da União, site para consulta: <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:INIDONEOS>, nos termos do Art. 46 da Lei nº 8.443/92;

3.2.5. estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.6. que estejam em processo de falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concursos de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.6.1. as sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão positiva de recuperação judicial, com a respectiva comprovação da homologação judicial do plano de recuperação.

3.2.7. empresas em dissolução ou em liquidação, e

3.2.8. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas como aquelas que possuam diretores, sócios, representantes legais ou responsáveis técnicos em comum e/ou utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesses comuns.

3.3. Devido as singularidades que envolvem esta contratação, os interessados em participar deste processo de seleção poderão realizar visita técnica no local em que os serviços serão executados, examinando peculiaridades e demais detalhes, tomando ciência das características do Restaurante do Hotel do Sesi-SP em Presidente Epitácio/SP, e demais informações necessárias à



elaboração da proposta, até 48 (quarenta e oito horas) antes da data da realização da reunião pública de disputa.

3.3.1. A visita técnica para conhecimento pleno da área de execução dos serviços deverá ser agendada previamente com a(o) Supervisor de Atendimento e Administração do Sesi de Presidente Epitácio, Sr.(a) Lilian Cristiane Leal Boldrina pelo telefone (18) 3281-9460 ou e-mail: [lilian.boldrina@sesisp.org.br](mailto:lilian.boldrina@sesisp.org.br), a(o) qual será responsável pela emissão do respectivo Atestado de Visita, conforme modelo **Anexo C**.

3.3.2. Considerando que a visita é de caráter facultativo, a participante que optar por não realizá-la deverá apresentar documento de emissão própria ou declaração de renúncia, conforme modelo **Anexo C**, em papel timbrado da empresa, firmado por seu representante legalmente constituído, consignando, sob as penas da lei, que assume todos os riscos envolvidos e quaisquer ônus decorrentes da prestação dos serviços, bem como que atenderá a todos os requisitos elencados no Chamamento Público e que formatará sua proposta comercial contemplando integralmente os requerimentos identificados neste processo de seleção.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA**

4.1. As empresas interessadas, portadores de chave e senha de acesso, deverão **registrar propostas iniciais** em conformidade com os requisitos definidos neste Chamamento Público, na plataforma eletrônica: <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, cuja reunião pública de abertura das propostas e disputa ocorrerão no dia e horário previsto no cronograma.

4.2. As interessadas deverão anexar a **PROPOSTA ESCRITA ATUALIZADA** concomitantemente com a **DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO**, conforme itens 6 e 7 deste chamamento público, **EXCLUSIVAMENTE NA PLATAFORMA ELETRÔNICA**: <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, em até **01 (um) dia útil** após a solicitação.

4.3. Eventuais desistências e/ou alterações nas propostas iniciais registradas na plataforma deverão ser realizadas exclusivamente pelos participantes, antes da data e horário de abertura das propostas.

4.4. Será observado o horário de Brasília/DF para todas as referências de tempo contidas neste Chamamento Público.

4.5. A participação neste Processo de Seleção pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às regras e exigências de qualificação previstas neste Chamamento Público, e na plataforma do Banco do Brasil, sendo responsável por todas as transações efetuadas.

4.6. Caberá a empresa participante acompanhar alterações de datas/horários, esclarecimentos, erratas e outras comunicações, bem como as operações no sistema eletrônico durante a reunião pública, inclusive das decisões da Comissão de Contratação, sendo responsável exclusivo pelo ônus decorrentes da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens constantes da plataforma e ainda por eventuais perdas de conexão.



4.7. A disputa será conduzida pelo membro da Comissão de Contratação, denominado Condutor do Processo de seleção, que será responsável pelo seu processamento.

4.8. Os interessados em acompanhar a disputa poderão fazê-lo acessando na Internet o endereço eletrônico <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, onde se encontra o link do Processo Seletivo.

4.9. Ao cadastrar a proposta no *site* na plataforma eletrônica <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, as informações inseridas no campo denominado “Descrição/Observação (Opcional)” tem caráter de preenchimento facultativo e não poderão identificar a empresa participante, visando preservar o sigilo das propostas.

4.10. Para elaboração da proposta a participante deverá considerar que:

4.10.1. O preço total para o lote ofertado deve considerar os impostos diretos e indiretos, taxas, contribuições, fretes, seguros e quaisquer outras incidências fiscais e/ou tributárias e demais custos e despesas incidentes na prestação do serviço;

4.10.2. Quanto aos quantitativos estimados, eles referem-se aos eventos/atividades realizados pelo Sesi-SP, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com as necessidades da entidade. Porém, as demais refeições fornecidas aos hóspedes eventuais serão pagas diretamente à cessionária do espaço do Restaurante e este não há demanda definida.

4.10.3. Os preços cotados e os valores faturados, em moeda corrente nacional, deverão ser fixos e irrevogáveis, não sofrendo qualquer atualização monetária até o seu efetivo pagamento;

4.10.4. Validade mínima da proposta é de 90 (noventa) dias, contados da data da reunião pública;

4.10.5. A base dos preços será a data da reunião pública;

4.10.6. Os serviços ofertados devem corresponder às exigências constantes do Memorial Descritivo e demais anexos, sob pena de desclassificação;

4.10.7. O pagamento será realizado no prazo definido no item 12 – DO PAGAMENTO, não sendo aceita proposta com pagamento antecipado; e

4.10.8. Pela elaboração da proposta a empresa participante não terá direito a auferir qualquer vantagem, remuneração ou indenização.

4.11. A proposta final e documentos de qualificação deverão ser anexados pela empresa arrematante, após a disputa, na plataforma <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, no prazo de até **01 (um) dia útil** após a solicitação do Condutor.

**4.12. Do Credenciamento na plataforma <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>**



4.12.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Banco do Brasil S/A).

4.12.2. As pessoas jurídicas ou empresas individuais deverão credenciar representantes, conforme <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/para-fornecedores> mediante adesão digital ou adesão via agência.

4.12.3. A chave de identificação e senha terão validade determinada pelo Banco do Brasil S/A, sendo de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Sesi-SP a responsabilidade por eventuais danos decorrente do uso indevido, ainda que por terceiros.

4.12.4. O credenciamento da empresa interessada e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes.

## **5. DA FASE DE DISPUTA**

5.1. A partir do horário previsto no cronograma será iniciada a reunião pública da disputa aberta de preços, cujos preços iniciais serão divulgados.

5.2. O Condutor realizará a disputa, podendo desclassificar as propostas que:

- a) não estiverem em consonância com o exigido neste Chamamento Público, e
- b) apresentem preços irrisórios ou incompatíveis com os preços de mercado, ainda que não se tenha estabelecido limite mínimo.

5.2.1. Tal decisão e outras pertinentes serão registradas na plataforma para acompanhamento das participantes.

5.2.2. A validade do processo de seleção não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma empresa, desde que justificada pela Comissão de Contratação, inclusive quanto ao preço.

5.3. Aberta a etapa competitiva, os participantes deverão estar conectados ao sistema para participar da reunião de lances.

5.4. As empresas participantes poderão ofertar lances sem restrição de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance.

5.5. Todos os lances serão registrados pela plataforma, que indicará sempre o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelas participantes, mantendo em sigilo os autores dos lances durante a reunião de disputa.

5.6. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “Aberto”, em que os participantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



5.7. Os lances serão ofertados pelo valor global.

5.8. Durante a disputa, as participantes deverão observar o valor estipulado para redução mínima entre os lances subsequentes, em relação ao seu lance anterior e em relação ao melhor lance registrado, para cada lote, conforme abaixo:

LOTE	REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE OS LANCES SUBSEQUENTES DA MESMA PARTICIPANTE	REDUÇÃO MÍNIMA EM RELAÇÃO AO MELHOR LANCE
01	R\$ 30.000,00	R\$ 30.000,00

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

5.8.1.1. A prorrogação automática da etapa de lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente, sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.8.1.2. Não havendo lances na forma estabelecida no item anterior, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.8.2. A exclusão de lance somente será possível pelo PARTICIPANTE durante a fase de lances, dentro do prazo de 15 (quinze) segundos, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do lote.

5.8.3. No caso de desconexão do Condutor, durante a etapa de lances, se o sistema permanecer acessível aos participantes, os lances continuarão sendo recebidos sem prejuízo dos atos realizados.

5.8.4. Encerrada a disputa, o sistema informará a proposta de menor preço. O condutor do processo solicitará, no campo “*chat de mensagem*”, o envio da **PROPOSTA ESCRITA ATUALIZADA E DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO** correspondentes, para acesso público e avaliação do condutor, sendo necessariamente, inseridos pelo arrematante em até **01 (um) dia útil** após solicitação na plataforma <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

5.8.4.1. O Condutor poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao participante arrematante do lote, com vistas a redução do preço, decidindo sobre sua aceitação.

5.8.4.2. Caso o preço resultado desta negociação, ainda esteja incompatível com o mercado, o Condutor poderá convocar o participante subsequente para que tenha a mesma oportunidade e assim, sucessivamente.

5.8.5. A ausência da documentação, após o prazo de solicitação, ocasionará na desclassificação do participante e a convocação do próximo colocado em preço.



## 6. DA PROPOSTA ESCRITA FINAL

6.1. A proposta final e documentos de qualificação deverá ser encaminhada pela arrematante, no prazo estabelecido no item 4.11. deste Chamamento Público, o qual poderá ser prorrogado por igual período a critério da Comissão de Contratação, devendo neste caso, ser utilizado o mesmo critério para as demais participantes.

### 6.1.1. Proposta Comercial

6.1.1.1. Proposta de preços, com identificação da participante e do lote arrematado, conforme Modelo de Proposta, **Anexo E**.

6.1.1.2. O preço da proposta comercial escrita deverá ser o mesmo ofertado por lance durante a disputa eletrônica, salvo se houver tratativas realizadas com o Conductor, para obtenção de preço menor.

6.1.1.3. A proposta e a documentação de qualificação da arrematante serão analisadas pela Comissão de Contratação, que poderá se valer de assessoramento da área técnica e jurídica do Sesi-SP, quando for o caso, podendo ser realizadas diligências para confirmação das informações contidas nos documentos apresentados e o atendimento as especificações exigidas, por meio de esclarecimentos ou informações complementares.

6.1.1.4. A inobservância da exigência, no prazo de 2 (dois) dias úteis, resultará na desclassificação da proposta para o lote correspondente.

## 7. DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO

7.1. **Modelo de declaração concordando com os termos do Chamamento Público e outras informações, Anexo A**, credenciando o representante legal perante o Sesi-SP para todos os assuntos pertinentes ao presente Processo de Seleção, entre outros.

7.2. **Atestado de Visita ou Declaração de Renúncia da Visita.**

7.3. Declaração de Fornecimento – Subcontratada, se for o caso.

7.4. Prova de inscrição e de situação cadastral ativa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

7.4.1. Possuir CNAE compatível com a atividade realizada.

56.20-1 – Fornecimento de Refeições preparadas.

5620-1/03 – Serviços de alimentação privativo

5611-2 – Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas

5611-2 - Restaurantes e similares



7.5. Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal**, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.

7.6. Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual**, se houver, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.

7.7. Prova de **regularidade com a Fazenda Nacional** (certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União), que abrangem as contribuições previdenciárias.

7.8. Prova de **regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**, do domicílio ou sede da participante.

7.9. **Certidão Negativa específica de Falência, Recuperações Judiciais e Extrajudiciais**, expedida pelo Cartório Distribuidor do local da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não anterior a 90 (noventa) dias contados da data da reunião pública, no caso de não constar prazo de validade em seu texto.

7.9.1. As sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão positiva de recuperação judicial, com a respectiva comprovação da homologação judicial do plano de recuperação.

**7.10. Registro comercial**, no caso de empresa individual, além da cópia do RG e CPF do titular.

7.10.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.10.2. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples ou civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

**7.11. Aptidão Técnica**

7.11.1. Declaração/Atestado original, cópia autenticada, fornecida por cliente para o qual já prestou o serviço com a mesma atividade, objeto deste processo de seleção, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em favor da participante, comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente.

7.11.1.1. A declaração/atestado deverá conter, ainda, a razão social da pessoa jurídica de direito público ou privado, número do CNPJ, o período e objeto do contrato da prestação de serviços, data da expedição do atestado com indicação do nome, cargo e número do RG de quem assina o documento.

7.11.1.2. A declaração/atestado deverá mencionar a experiência mínima de 06 (seis) meses.

7.12. Os documentos de qualificação, bem como quaisquer outros solicitados, deverão estar válidos na data da disputa.



7.13. Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa.

## **8. DA ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO**

8.1. A Comissão de Contratação poderá se valer de assessoramento técnico para análise das propostas e documentação de qualificação apresentadas pelas participantes, os quais emitirão pareceres que subsidiarão as tomadas de decisões.

8.2. A critério da Comissão de Contratação, eventuais falhas ou omissões formais poderão ser relevados, desde que não resultem em prejuízo para o entendimento das propostas.

8.3. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Chamamento Público.

8.4. Durante o Processo de Seleção, é facultado a Comissão de Contratação ou aos técnicos por ela designados realizar diligências para esclarecimentos e informações complementares, bem como conceder prazo para que os participantes adequem suas propostas e documentos de qualificação, visando sanar eventuais omissões ou inadequações.

8.4.1. A critério da Comissão de Contratação poderão ser aceitos documentos que, embora não entregues quando da convocação, estavam vigentes e/ou válidos na data da disputa.

8.5. Todos os cálculos serão efetuados com duas casas decimais, desprezando-se sempre a fração remanescente.

8.6. A análise das propostas, observará a ordem da classificação, resultante da disputa de preços, restringindo-se, a princípio, à proposta apresentada pela arrematante, desde que atenda plenamente as exigências deste Chamamento Público, caso contrário, será avaliada a proposta subsequente e assim sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

8.6.1. Visando à celeridade do processo, a critério da Comissão de Contratação, poderá ser solicitada proposta final das próximas colocadas, para análise simultânea e concomitantemente.

8.7. O Conductor poderá negociar com as participantes, observando a ordem de classificação das propostas, visando a redução dos preços e adequação ao mercado.

8.8. Serão desclassificadas as participantes:

8.8.1. nas situações previstas no item 3.2;

8.8.2. cujas propostas não atendam às exigências constantes do Memorial Descritivo;

8.8.3. na apresentação de declarações emitidas por empresas que mantenham vínculo societário ou qualquer outra forma de relação direta ou indireta com a participante, tais como participação comercial, técnica, econômica ou financeira;



8.8.4. que deixarem de apresentar os documentos solicitados nos itens 7. DA PROPOSTA ESCRITA FINAL E 8. DA DOCUMENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO, **exceto do Anexo A** - visto que a entrega da proposta implica na aceitação formal das condições estabelecidas neste Chamamento Público.

8.9. O não atendimento aos requisitos e dos prazos estipulados neste Chamamento Público, a participante será desclassificada, cabendo ao Conductor registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas participantes.

8.10. Caso haja desistência da proposta, a critério exclusivo do Sesi-SP, a participante poderá ser penalizada com a suspensão do direito de contratar com o Sesi e Senai, por um período de até 05 (cinco) anos.

8.11. Constatado o atendimento dos requisitos previstos neste Chamamento Público, a participante será classificada e considerada apta para contratação.

8.12. Caso haja empate entre duas ou mais propostas, prevalecerá a primeiramente registrada, desde que tenha atendido a todos os requisitos exigidos neste Chamamento Público.

8.13. Na hipótese de desclassificação de todos os participantes, o Sesi-SP poderá fixar novo prazo para apresentação de outras propostas ou de novos documentos, escoimados das causas que implicaram na desclassificação.

8.14. O resultado dessas análises será submetido à Comissão de Contratação, sendo as decisões lavradas em atas e disponibilizadas às participantes na plataforma <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, abrindo-se o prazo para apresentação de pedido de reconsideração.

## 9. DOS PEDIDOS ESCLARECIMENTOS E DE RECONSIDERAÇÃO

9.1. As eventuais dúvidas deverão ser encaminhadas, até a data prevista no cronograma anexo, através do *e-mail* [licitacoes@sesisenaisp.org.br](mailto:licitacoes@sesisenaisp.org.br), à Gerência de Compras – GC, mencionando o número do Processo de Seleção e o objeto da contratação.

9.1.1. As respostas, eventuais esclarecimentos e/ou alterações serão disponibilizadas às interessadas no endereço eletrônico: <https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais>, até a data prevista no cronograma, sem, porém, identificar o formulador da consulta, as quais passarão a valer como normas.

9.2. Das decisões proferidas quanto a qualificação das participantes e de suas propostas, caberá pedido de reconsideração à Comissão de Contratação, no prazo de 02 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado de cada participante, na plataforma do <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, a ser encaminhado através do *e-mail*: [licitacoes@sesisenaisp.org.br](mailto:licitacoes@sesisenaisp.org.br).

9.2.1. As participantes, cuja situação no processo possa ser afetada, poderão se manifestar sobre o pedido de reconsideração, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da divulgação



do resultado de cada participante, na plataforma do <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

9.2.2. Havendo pedido de reconsideração, o prazo de validade das propostas será suspenso, reiniciando-se a contagem a partir da divulgação do resultado.

9.3. Da decisão da Comissão de Contratação relativa ao pedido de reconsideração não caberá novo pedido de reconsideração.

9.4. Definido o resultado pela Comissão de Contratação e não havendo pedidos de reconsideração ou sendo estes devidamente analisados e respondidos, o Processo de Seleção seguirá para conclusão.

## 10. DA CONTRATAÇÃO

10.1. As condições estabelecidas neste Chamamento Público, no que se aplicar, farão parte do contrato e/ou pedido de compra correspondente, independentemente de transcrição em seu texto.

10.2. Após aprovação do Processo de Seleção, a participante selecionada será notificada para assinatura do contrato no prazo de 02 (dois) dias úteis, conforme as respectivas minutas, **Anexo F**.

10.2.1. A documentação de qualificação apresentada na plataforma eletrônica será utilizada para a realização do Cadastro da participante selecionada. Entretanto, quando da assinatura do contrato, poderá haver necessidade de atualização da documentação, em parte ou no todo, que deverá ser providenciada pela empresa a ser contratada, no prazo de até 02 (dois) dias úteis.

10.2.1.1. O prazo acima estabelecido poderá ser prorrogado, a critério exclusivo da Comissão de Contratação.

10.3. Caso a participante selecionada não assine o contrato e/ou não apresente a documentação regular, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, a critério exclusivo do Sesi-SP, a mesma poderá ser penalizada com a suspensão do direito de contratar com o Sesi e Senai, por um período de até 05 (cinco) anos e/ou aplicadas as penalidades previstas no item 13 - **DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**. Nesse caso, o Sesi-SP poderá convocar as participantes remanescentes para fazê-lo, observada a ordem de classificação, ou realizar novo Processo de Seleção.

10.4. Antes da assinatura do contrato, o Sesi-SP poderá desclassificar a participante selecionada, caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento deste Processo de Seleção que venha desaboná-la técnica, financeira ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento.

10.5. O futuro contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser renovado através da elaboração do competente Termo Aditivo, até o limite máximo de 05 (cinco) anos, respeitadas as demais previsões contidas no artigo 34 do RCA.



10.6. A critério das partes, após o 12º mês de vigência contratual, havendo prorrogação do contrato, poderá ser aplicado o reajustamento de preço anual com base no índice IPCA/IBGE acumulado nos últimos 12 meses, relativo ao mês anterior (11º mês), ou, mediante concordância entre as partes, referente ao segundo mês anterior ao 12º (10º mês), ou ainda, por outro índice que venha a substituí-los, caso haja a extinção de um deles.

10.6.1. Havendo aumento nos preços sazonais de determinados alimentos, que possam impossibilitar a manutenção dos preços atuais dos cardápios, poderá ser realizada uma nova pesquisa de preços junto a 03 (três) fornecedores, a fim de garantir o equilíbrio contratual e a qualidade dos serviços prestados.

10.6.1.1. A nova pesquisa poderá ser realizada a qualquer momento, desde que seja comprovado o aumento no preço de determinado alimento, não sendo necessário aguardar o reajustamento de preço anual para que seja buscado o reequilíbrio dos preços praticados.

10.7. No caso de extinção do contrato, seja qual for o motivo, tais como rescisão, distrato, resilição, a cessionária deverá proceder as alterações necessárias em todos os documentos para que não conste nos órgãos competentes o endereço do Sesi-SP, sob pena de aplicação de todas as penalidades contratuais previstas.

10.8. Qualquer uma das partes poderá denunciar o contrato antecipadamente, desde que comunique sua intenção com no mínimo 90 (noventa) dias de antecedência.

10.9. Poderão ser subcontratados partes do objeto, mantida a responsabilidade da Cessionária e desde que expressamente autorizado pela unidade do Sesi-SP de Presidente Epitácio.

10.9.1. Fica vedada a subcontratação, nas seguintes situações:

- a) subcontratação total do objeto;
- b) de empresas participantes deste Processo de Seleção, e
- c) de empresa impedida de contratar com o Sesi e SENAI.

10.9.1.1. Os pagamentos e ressarcimentos correspondentes aos serviços prestados pela Subcontratada serão realizados somente à Cessionária.

10.9.2. A cessionária deverá apresentar à unidade do Sesi-SP a documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado:

- a) Prova de inscrição e de situação cadastral ativa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**).
- b) Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal**, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.
- c) Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual**, se houver, relativa ao domicílio ou sede da participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado.



d) Prova de **regularidade com a Fazenda Nacional** (certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União), que abrangem as contribuições previdenciárias.

e) Prova de **regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**, do domicílio ou sede da participante.

f) **Registro comercial**, no caso de empresa individual, além da cópia do RG e CPF do titular.

f.1) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

f.2) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples ou civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

g) Relação de funcionários e respectivos documentos para inícios dos serviços, citados no item 2.6.1 do Memorial Descritivo, **Anexo B**.

## 11. DA CONTRATAÇÃO

### 11.1. Obrigações da Cessionária:

11.1.1. será obrigada a assegurar que a higiene, o saneamento, o armazenamento e a exposição de alimentos, bem como o padrão de qualidade destes e a apresentação pessoal dos servidores do Restaurante, estejam em conformidade com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, disponível em [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). O descumprimento dessas exigências pode resultar na rescisão do contrato e na aplicação das penalidades cabíveis.

11.1.2. O valor da cessão do espaço (restaurante) é de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) mensais fixos que será pago pela(o) cessionária(o), por meio de boleto bancário a ser emitido pelo Sesi-SP.

11.1.2.1. A cessionária poderá obter, conforme pesquisa de satisfação, cumulativamente, descontos sobre o valor da cessão.

11.1.3. Executar os serviços, objeto deste Chamamento Público, de acordo com as exigências definidas no Memorial Descritivo, Minuta de Contrato e demais anexos.

11.1.4. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução dos serviços por seus empregados, prepostos, parceiros e terceiros.



11.1.5. Executar os serviços nos prazos estabelecidos no Memorial Descritivo, Minuta de Contrato e demais anexos.

11.1.6. Arcar com eventuais custos de transporte, estadia, alimentação entre outros, necessários à execução dos serviços.

11.1.7. Considerar a vistoria e aceitação dos serviços por técnicos do Sesi-SP, se for o caso.

11.1.8. Notificar por escrito ao Sesi-SP, ao gestor do Contrato, caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das condições e prazos estabelecidos no contrato.

11.1.9. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que venham a causar ao Sesi-SP.

11.1.10. Solucionar eventuais falhas sem ônus ao Sesi.

11.1.11. Manter, durante o tempo de vigência do contrato, os documentos de regularidade fiscal e regularidade técnica devidamente atualizados.

11.2. A participante selecionada será comunicada para, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, comparecer em local designado para assinar o respectivo contrato.

11.2.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez por igual período, mediante solicitação da parte durante o seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Comissão de contratação.

11.3. Caso a participante selecionada não atenda ao chamado para assinatura do contrato no prazo estabelecido, o Sesi-SP poderá convocar a segunda colocada na ordem de classificação, ou realizar novo Processo de Seleção.

11.4. Antes da assinatura do contrato, o Sesi-SP poderá desclassificar a participante selecionada, caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento deste processo de seleção que venha desaboná-la técnica, financeira ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento.

11.5. O Sesi-SP efetuará o acompanhamento sistemático do cumprimento do contrato e avaliação da qualidade dos produtos e serviços prestados pelo Restaurante.

11.5.1. Os serviços inerentes à esta contratação serão conduzidos sob a fiscalização do Centro de Atividades do Sesi de Presidente Epitácio, que indicará funcionário que exercerá a função de Gestor do Contrato, responsável por acompanhar a execução, as etapas e prazos determinados, conferir os documentos e relatórios pertinentes, atestar a realização dos serviços e liberar os pagamentos correspondentes.

## **12. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

12.1. Quando da contratação, a empresa deverá providenciar, às suas expensas, o Alvará de Autorização da Vigilância Sanitária Local, que deverá ficar exposto em local visível, nos espaços do



Restaurante, na unidade do Sesi-SP, devendo ser apresentado sempre que exigido pela autoridade sanitária competente.

12.2. Para início dos serviços, a Cessionária, deverá apresentar os documentos de Saúde Ocupacional dos profissionais alocados aos serviços, conforme item 2.6.1 do Memorial Descritivo, **Anexo B**.

12.3. A Cessionária será responsável pela manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos no espaço do Restaurante do Hotel do Sesi-SP de Presidente Epitácio.

12.4. O Sesi-SP efetuará o acompanhamento sistemático do cumprimento do contrato e avaliação da qualidade dos produtos e serviços prestados no Restaurante.

12.4.1. Os clientes usuários dos espaços (restaurante), serão incentivados a responder avaliação da qualidade da alimentação e dos serviços prestados. A Cessionária poderá cumulativamente obter:

a) descontos que variam de 20% a 50% no valor da cessão de espaço a ser paga ao Sesi-SP, quando atingir média de 70% a 100% de satisfação, no fornecimento da alimentação, cordialidade dos funcionários, disposição dos produtos e limpeza do local.

## **13. DO PAGAMENTO**

### **13.1. Do pagamento mensal da cessão onerosa do Restaurante.**

13.1.1. Os pagamentos, por parte da Cessionária, deverão ser efetuados até o dia 10 (dez) do mês subsequente à prestação dos serviços.

13.1.1.1. A CESSIONÁRIA efetuará o pagamento mensal da cessão onerosa ao Sesi-SP mediante boleto bancário entregue pelo Sesi-SP, com pelo menos 10 (dez) dias corridos de antecedência à data de seu vencimento.

13.1.2. A previsão do valor mensal referente ao ressarcimento das despesas de ocupação da área descrita é de até R\$ 8.000,00, com possibilidade de desconto conforme item 4 do Memorial Descritivo, Anexo B.

13.1.2.1. A CESSIONÁRIA pagará ao Sesi-SP o valor mensal do ressarcimento da cessão onerosa, relativo ao espaço que abriga o Restaurante, tudo conforme as especificações do Memorial Descritivo - Anexo VI, do Chamamento Público do Processo de Seleção com Disputa Aberta nº 043/2025, seus anexos.

### **13.2. Do pagamento das refeições contratadas pelo Sesi-SP.**

13.2.1. O Sesi-SP efetuará os pagamentos das refeições contratadas à Cessionária.

13.2.2. A Cessionária deverá apresentar à unidade, a nota fiscal/fatura e o recebido de quitação para formalização do pagamento, até o 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente à prestação.



13.2.3. Os pagamentos serão efetuados diretamente pela Gerência Sênior Contábil e Financeira do Sesi-SP e do SENAI-SP, situada na Avenida Paulista, nº 1313, 2º andar, Bairro Bela Vista, em São Paulo – SP, em 10 (dez) dias corridos após o recebimento e aceite da nota fiscal/fatura pela unidade para qual prestou os serviços, de modo que ocorram apenas nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês.

13.2.4. Quando recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no primeiro dia útil subsequente; no mês de fevereiro, os pagamentos serão realizados nos dias 10, 20 e 28 (ou 29, se o ano for bissexto).

13.2.5. Para contagem do prazo de pagamento, considerar-se-á o dia da entrega da Nota Fiscal / Fatura, devidamente validada pela unidade.

13.2.6. O Sesi-SP, em conformidade com a legislação vigente, reterá do valor bruto da Nota Fiscal / Fatura, as alíquotas referentes aos impostos/taxas: IR, INSS, ISS, CSLL, COFINS, PIS/PASEP, entre outros, os quais deverão estar devidamente destacados no documento fiscal.

13.2.7. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário, devendo ser encaminhadas, obrigatoriamente, as duplicatas e/ou recibos devidamente quitados. Não deverão ser emitidos boletos bancários, bem como, não é permitido negociar os títulos.

## **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

### **14.1. À Participante:**

14.1.1. O não atendimento das exigências previstas neste Chamamento Público, dos compromissos assumidos, bem como, se for constatado inveracidade de quaisquer informações e/ou documentos fornecidos, poderá implicar, à participante, a penalidade de desclassificação da proposta e consequente exclusão do Processo de Seleção.

14.1.2. A recusa injustificada ou não aceita pelo Sesi-SP em assinar o contrato e/ou os pedidos de compra, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas e poderá acarretar às seguintes penalidades:

- a) perda do direito à contratação, e
- b) suspensão do direito de contratar com o Sesi e SENAI pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

### **14.2. À Cessionária:**

14.2.1. No caso de se constatar inveracidade de quaisquer informações e/ou documentos fornecidos, a Cessionária poderá sofrer, a critério do Sesi-SP, isolada ou cumulativamente:

- a) Perda da contratação, sem prejuízo das demais penalidades previstas, e
- b) Rescisão motivada do contrato.



14.2.2. Durante a execução do objeto, se houver qualquer descumprimento das obrigações assumidas, a cessionária ficará sujeita à aplicação das penalidades específicas, previstas na Minuta de Contrato, **Anexo F**.

14.2.3. Na hipótese do Sesi-SP necessitar recorrer aos meios administrativos ou judiciais em defesa de seus direitos, a CESSIONÁRIA, além das custas extrajudiciais e judiciais, arcará com o pagamento de honorários advocatícios, calculados sobre tudo quanto estiver devendo.

14.2.4. A(s) parcela(s) paga(s) com atraso será(ão) atualizada(s) monetariamente, com base na variação acumulada do IGPM/FGV, incidindo sobre o montante corrigido, juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, bem como multa moratória de 2% (dois por cento), calculada sobre o total do débito.

14.2.5. O descumprimento de quaisquer das cláusulas contratuais estabelecidas neste ajuste acarretará a aplicação de multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total anual do contrato, sem prejuízo do direito da parte prejudicada de exigir eventual indenização por perdas e danos.

14.2.6. A parte que der motivo à rescisão, por descumprimento das cláusulas e condições constantes deste ajuste, incorrerá no pagamento, à parte inocente da multa contratual equivalente a 10% (dez por cento) do valor anual ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

14.2.7. Na hipótese de o Sesi-SP necessitar recorrer aos meios administrativos ou judiciais em defesa de seus direitos, a CESSIONÁRIA, além das custas extrajudiciais e judiciais, arcará com o pagamento de honorários advocatícios.

14.2.8. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

14.2.9. Os valores relativos as multas aplicadas, bem como, outros valores que forem devidos serão deduzidos dos créditos que a CESSIONÁRIA possuir com o Sesi-SP ou cobrados administrativa ou judicialmente.

14.2.10. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas pela CESSIONÁRIA, dará ao Sesi-SP o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste ajuste, inclusive a de suspensão do direito de participar de processo de seleção junto ao Sesi-SP e ao SENAI-SP por prazo não superior a 05 (cinco) anos, impedimento esse extensivo às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurem como sócios, e às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas acima mencionadas.



## **15. CASOS OMISSOS**

15.1. Qualquer caso omissos no decurso deste Chamamento Público será dirimido pela Comissão de Contratação e produzirá seus efeitos.

São Paulo, 19 de maio de 2025.

Gerência de Compras – GC  
Serviço Social da Indústria (SESI)  
Departamento Regional de São Paulo



## CRONOGRAMA

PROCESSO DE SELEÇÃO COM DISPUTA ABERTA N.º 043/2025

CESSÃO DE USO ONEROSO DE ESPAÇO PARA FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE PARA O HOTEL DO SESI LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE EPITÁCIO, SP

Eventos	Datas
Publicação	<b>19/05/2025</b>
Retirada do Chamamento Público	A partir de <b>19/05/2025</b> <b>Nos sites:</b> <a href="https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais">https://transparencia.sesisp.org.br/licitacoes-editais</a> , ou plataforma eletrônica: <a href="https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/">https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/</a> <b>sob o número 1070894.</b>
Pedidos de Esclarecimentos	<b>De 19/05/2025 até 27/05/2025</b> <i>e-mail:</i> <a href="mailto:licitacoes@sesisenaisp.org.br">licitacoes@sesisenaisp.org.br</a>
Respostas dos Esclarecimentos	Até <b>28/05/2025</b>
Início da reunião pública de disputa de preços	<b>29/05/2025 às 09h30</b>



**ANEXO A**

**MODELO DE DECLARAÇÃO CONCORDANDO COM OS TERMOS DO CHAMAMENTO PÚBLICO E  
OUTRAS INFORMAÇÕES**

*(em papel timbrado da participante)*

Ao  
Serviço Social da Indústria (SESI)  
Gerência de Compras - GC

**PROCESSO DE SELEÇÃO N.º 043/2025**

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social:	
Endereço completo:	
Telefone:	E-mail:
CNPJ:	

SÓCIOS E ADMINISTRADORES	
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome:	Cargo:
CPF:	RG:
Telefone:	E-mail:

DADOS DO CONTADOR OU DA EMPRESA DE CONTABILIDADE		
Nome do Contador:		CRC:
Razão Social:	CNPJ:	CRC do responsável:

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO (se houver possibilidade de pagamentos em mais de uma conta, lista todas as possíveis)		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

Declaramos sob as penalidades da Lei, para fins do Processo de Seleção acima referido que:

- concorda com as condições e regras deste Chamamento Público;
- na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados do Sesi-SP;
- na composição societária não existe participação de dirigentes ou sócios de qualquer outra participante do referido processo de seleção;
- à elaboração da proposta é de nossa responsabilidade,
- não empregamos menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, e
- que concordamos com a Política de Proteção de Dados Pessoais e Privacidade do Sesi-SP, disponibilizada no link: <https://privacidade.sesisp.org.br>.

(Local e Data)

\_\_\_\_\_  
(Nome completo e assinatura do representante legal)

## MEMORIAL DESCRITIVO

**1. DO OBJETO:**

1.1. Cessão de uso oneroso de espaço para funcionamento de restaurante, incluindo: fornecimento de alimentação (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, entre outros), para o Centro de Atividades “Carlos C. A. Amorim” - Presidente Epitácio.

**1.2. Justificativa**

1.2.1. O SESI-SP objetivando obter serviços de alimentação com a eficiência e dentro dos padrões de qualidade, resolve oferecer acesso à alimentação aos funcionários, alunos, usuários do Centro de Atividades de Presidente Epitácio e participantes dos Eventos previstos pelo SESI-SP, no intuito de oferecer ao público refeições equilibradas nutricionalmente, com níveis de sanidade exigidos pela legislação aplicável, a fim de promover e manter a saúde do usuário com possibilidade de estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

**2. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:****2.1. Dos equipamentos, mobiliários e às instalações:**

a) apresentar documento com os bens da Cessionária no início das atividades e atualizá-lo sempre que houver alteração.

b) providenciar os equipamentos, mobiliários e todos os materiais, como papelarias e *dispensers*, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais e às normas de acessibilidade e garantir a aparência adequada à estética do local onde serão alocados.

b.1) A Cessionária deverá submeter à aprovação da fiscalização do contrato os equipamentos e mobiliários necessários ao funcionamento do restaurante, até 10 dias antes do início das atividades no Centro de Atividades do SESI, incluindo a mesma obrigação sempre que houver acréscimo ou substituição de bens.

b.2) Por determinação do Centro de Atividades do SESI, poderão ser estabelecidos parâmetros de acessibilidade para os equipamentos e mobiliários.

c) providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e instalações.

c.1) Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.



- c.2) Para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, a Cessionária deverá utilizar apenas produtos próprios, de grau alimentício e devidamente certificados.
- d) providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos eventualmente disponibilizados pela Contratante, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientações do Sesi-SP.
- e) ressarcir (materiais e/ou serviços) do Sesi-SP sempre que esta executar, em virtude de dolo ou omissão da cessionária, serviços de manutenção preventiva ou corretiva em equipamentos e instalações nas unidades de alimentação objeto do contrato.
- e.1) Ao Sesi-SP será facultado a execução dos referidos serviços, conforme disponibilidade de materiais e de mão-de-obra.
- f) quando for o caso, providenciar o conserto dos mobiliários, conforme orientação do Centro de Atividades do Sesi assumindo todos os custos de manutenção do equipamento exceto quando o dano for causado devido a desgaste natural do equipamento.
- g) ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários efetuado pelo Centro de Atividades do Sesi.
- h) retirar bens disponibilizados pelo Centro de Atividades do Sesi.
- i) utilizar os bens, as instalações e os espaços disponibilizados pelo Centro de Atividades do Sesi somente para os fins consignados neste processo de seleção.
- j) responsabilizar-se pela manutenção do patrimônio e das instalações disponibilizados pelo Centro de Atividades do Sesi, bem como por eventuais danos causados a esses.
- j.1) quaisquer intervenções na estrutura física do espaço cedido deverão ser previamente autorizadas pelo Centro de Atividades do Sesi.
- k) realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza geral em caixas de gorduras, filtros e dutos de exaustão das unidades de alimentação, conforme orientação do Centro de Atividades do Sesi.
- l) providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia da vigência do contrato a fim de restituí-los nas mesmas condições que lhe foram entregues.
- m) providenciar a limpeza das instalações e dos bens eventualmente disponibilizados pelo Centro de Atividades do Sesi, bem como a retirada de bens da Cessionária antes da entrega dos espaços ao Centro de Atividades do Sesi.



## 2.2. Dos utensílios e acessórios:

- a) faculta-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles materiais julgados inadequados.
- b) providenciar a higienização e o armazenamento adequados.
- c) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios.
- d) utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).

## 2.3. Dos funcionários:

- a) manter em seu quadro de funcionários ou comprovadamente contratado, no mínimo: 1 (um) nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª região como responsável técnico das unidades.
  - a.1) o nutricionista da empresa deverá estabelecer e supervisionar as rotinas e procedimentos operacionais padronizados das atividades realizadas pelos empregados, bem como elaborar fichas técnicas de preparação e supervisionar a execução dessas.
- b) manter preposto aceito pelo Centro de Atividades do Sesi, no local do serviço, para representar a Cessionária durante toda a execução do contrato.
  - b.1) O preposto deverá ser capaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos no contrato.
- c) manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato.
- d) comunicar à fiscalização, em até 2 dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário.
- e) quando for o caso, restituir ao Centro de Atividades do Sesi os cartões de identificação dos funcionários antes de concluído seu desligamento da empresa.
- f) manter quadro de pessoal suficiente para atender de forma satisfatória aos serviços objeto do contrato.
- g) manter os atestados de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade.
- h) apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pelo Centro de Atividades do Sesi.



- h.1) manipuladores de alimentos e quaisquer funcionários que exerçam alguma atividade nas áreas de armazenamento, preparação ou fornecimento de refeições, deverão realizar exames complementares de saúde (hemograma, parasitológico de fezes e coprocultura), com periodicidade anual ou conforme legislação sanitária em vigor.
- i) permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários devidamente uniformizados e portadores de atestados de saúde ocupacional válidos.
- j) providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos, em bom estado de conservação e diferenciados de acordo com as atribuições do cargo (manipuladores, funcionários de limpeza, atendentes, entre outros).
- k) exigir e garantir higiene pessoal adequada de funcionários.
- l) não permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências do Centro de Atividades do Sesi.
- m) apresentar, para avaliação e aprovação do Centro de Atividades do Sesi, os programas de capacitação – periódico e admissional – dos funcionários (inclusive dos nutricionistas), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços e sempre que solicitado.
- n) informar, com antecedência mínima de dois dias úteis, sobre a ocorrência dos treinamentos ministrados aos funcionários e apresentar os respectivos comprovantes, conforme cronograma aprovado pelo Centro de Atividades do Sesi.
- o) permitir a participação dos profissionais nos cursos viabilizados pelo Sesi-SP, sem prejuízo da execução dos serviços.
- p) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições.
- q) apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias a contar da assinatura do contrato e cumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho nos prazos fixados pelo Sesi-SP.
- r) providenciar para que os manipuladores:
- r.1) utilizem toucas adequadamente;
  - r.2) utilizem luvas, quando necessário e de forma adequada;
  - r.3) utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara;
  - r.4) estejam barbeados;
  - r.5) estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base;
  - r.6) higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade.



- s) não permitir que os manipuladores:
  - s.1) utilizem adornos;
  - s.2) pratiquem o tabagismo nas dependências das unidades de alimentação e nutrição;
  - s.3) pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos.

#### 2.4. Dos cardápios:

- a) elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares.
- b) entregar as fichas técnicas, corretamente preenchidas, de todas as preparações servidas nas unidades, após o início da prestação de serviços e sempre que houver alterações nos cardápios, em prazo a ser estabelecido pelo Centro de Atividades do SESI.
  - b.1) as fichas técnicas deverão conter, pelo menos, as seguintes informações: valor calórico (quilocalorias), macronutrientes (gramas e porcentagem que suas calorias representam em relação ao valor energético total), fibras (gramas), sódio (miligramas), densidade energética (quilocalorias por grama de preparação) e densidade de sódio (miligramas por grama de preparação).
  - b.2) a critério da fiscalização, poderão ser solicitadas alterações nas fichas técnicas, a fim de corrigir ou melhorar aspectos nutricionais ou culinários das preparações.
- c) comunicar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, qualquer alteração no cardápio do restaurante, devidamente justificada e por escrito.
- d) solicitar ao Centro de Atividades do SESI autorização para qualquer alteração, inclusão ou exclusão de item no cardápio dos serviços de café da manhã, coffee break, almoço, jantar e kit lanche.
- e) cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios e servir porções em quantidade/peso conforme os estabelecidos no contrato e em documentos complementares.
- f) afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela Contratante, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte.
  - f.1) submeter a tabela de preços à fiscalização para aprovação, com antecedência mínima de cinco dias úteis para o início da prestação dos serviços e sempre que solicitado pelo Centro de Atividades do SESI.



**2.5. Do recebimento e armazenamento:**

- a) realizar o recebimento ou o armazenamento adequado dos gêneros.
- b) providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes.
- c) providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados.
- d) providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes.
- e) mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento, bem como manter os registros.
- f) impedir a presença de materiais estranhos às atividades da unidade de alimentação nos almoxarifados, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas.
- g) identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, conforme determinado na legislação sanitária vigente.

**2.6. Do preparo e distribuição dos alimentos:**

- a) empregar, durante a execução do contrato, somente alimentos que atendam à legislação em vigor, apresentando, sempre que solicitado, documentos comprobatórios da procedência dos insumos utilizados.
- b) preparar todas as refeições constantes dos cardápios do restaurante nas dependências da Câmara.
- c) mediante apresentação de justificativa, e desde que aprovada pela fiscalização, a Cessionária poderá comercializar, nas dependências cedidas, alimentos produzidos em outra unidade desta ou por outra empresa especializada.
  - c.1) a critério da fiscalização, poderão ser realizadas diligências às empresas fornecedoras antes da aprovação e durante a execução do contrato.
  - c.2) se constatada a queda da qualidade do produto, a fiscalização poderá determinar a substituição do fornecedor ou a retomada da produção nas dependências do Centro de Atividades do Sesi.
- d) preparar e fornecer os alimentos de acordo com as fichas técnicas, devendo ser utilizados gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e de técnicas culinárias.
- e) utilizar matérias-primas isentas de gordura trans sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado.



- f) privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples, colesterol e gorduras saturadas, escolhendo, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais.
- g) providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus.
- h) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização de hortaliças e frutas.
- i) providenciar o descongelamento adequado dos gêneros.
- j) providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração enquanto não estiverem sendo manipulados, bem como respeitar o tempo máximo de manipulação preconizado pela legislação sanitária vigente.
- k) providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e seja mantido em condições ideais de temperatura.
- l) expor preparações à venda, observando o binômio tempo e temperatura.
- m) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor.
- n) não permitir a presença de alimentos diretamente no chão.
- o) servir somente alimentos com qualidade higiênico-sanitária satisfatória.
- p) providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas.
- q) identificar as preparações expostas por meio de “displays” de acrílico, que deverão ser previamente aprovados pela fiscalização.
- r) identificar as preparações expostas com, no mínimo, as seguintes informações:
  - r.1) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente da quantidade utilizada.
  - r.2) peso da porção, em gramas e em medida caseira;
  - r.3) valor calórico por porção;
  - r.4) quantidade de carboidratos por porção;
  - r.5) informação se o produto contém ou não contém lactose;
  - r.6) informação se o produto contém ou não contém glúten; e
  - r.7) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação;



r.8) providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos neste processo de seleção, de modo a evitar o desabastecimento dos balcões de distribuição ou o descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço.

s) mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos de exposição e de distribuição e dos alimentos neles expostos, bem como manter os registros.

t) descartar os alimentos não embalados e expostos à venda após os serviços de autoatendimento, impedindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras, “freezers” ou outro local de armazenamento das unidades.

u) os alimentos embalados e expostos nos bufês de autoatendimento (como saladas de frutas, sobremesas, entre outros), desde que mantidos em condições adequadas de higiene e temperatura, poderão ser servidos em outros momentos até o fim do respectivo prazo de validade.

v) providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor.

#### 2.7. Do atendimento:

a) instalar e manter em operação os equipamentos, e quando for o caso devidamente aferidos pelos órgãos competentes.

b) quando for o caso, empregar balanças eletrônicas, de propriedade da Cessionária, para pesagem das refeições e lanches vendidos por quilo.

b.1) deverão ser utilizadas balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente) para os demais serviços vendidos por quilo.

b.2) A Cessionária poderá implantar sistema de comandas eletrônicas ou outro que dispense a impressão de etiquetas, desde que previamente aprovado pelo Centro de Atividades do Sesi.

c) garantir atendimento eficiente, cortês e célere em todos os serviços previstos neste processo de seleção.

d) a empresa deverá ampliar o número de atendentes caso perceba aumento do fluxo de clientes, a fim de evitar filas.

e) fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento.

f) fornecer nota fiscal ao Sesi-SP na forma estabelecida na legislação e no Contrato.

g) Do transporte dos alimentos:



g.1) empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da Cessionária, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente.

## 2.8. Das boas práticas ambientais:

- a) apresentar plano de manejo de resíduos conforme legislação pertinente.
- b) implementar o plano de manejo de resíduos em até 20 (vinte) dias após aprovação pelo Centro de Atividades do Sesi.
- c) proceder a separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos nas unidades, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada.
- d) providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos.
- e) providenciar a higienização adequada das lixeiras.
- f) providenciar sacos plásticos apropriados, resistentes e de cores diferentes para cada tipo de lixo, seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n. 275 ou pelas diretrizes do Sesi-SP.
- g) desenvolver, desde que previamente autorizado pelo Sesi-SP, ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água nas unidades de alimentação, tais como: campanhas educativas com funcionários e clientes, manutenção preventiva de equipamentos e instalações, uso de sensores de presença, entre outros.
- h) adaptar-se às ações ambientais adotadas pelo Sesi-SP, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela Cessionária.

## 2.9. Dos eventos:

- a) comunicar, verbal e imediatamente, ao Centro de Atividades do Sesi, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e, até o segundo dia útil subsequente ao ocorrido, resumir a escrito a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos.
- b) atender à solicitação de alimentação específica a título de dieta.
- c) não permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio determinado no Chamamento Público ou quando aprovado pelo Centro de Atividades do Sesi.
- d) recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado, utilizando-se lixeiras e sacos reforçados e adequados, transportando-os em carrinhos



fechados, tipo containers, adquiridos pela empresa e obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente.

e) providenciar para que os empregados se apresentem devidamente uniformizados e para que utilizem o crachá de identificação, apresentando-se sempre limpos e asseados, podendo ser substituído imediatamente aquele que não estiver de acordo com essas exigências.

f) para realização de eventos da Cessionária deverá todas as pessoas envolvidas no evento, inclusive clientes, visitantes e fornecedores obedecer a todas as regras, condições, indicações, orientações e manuais do Sesi-SP.

## 2.10. Demais Informações:

### 2.10.1. Não permitir a presença na área interna de:

- a) animais ou plantas;
- b) vetores ou pragas;
- c) objetos em desuso;
- d) outros focos de insalubridade.

### 2.10.2. Providenciar a higienização adequada:

- a) dos pisos, incluindo os ralos, grelhas e caixas coletoras das grelhas.
- b) dos tetos e paredes, incluindo as portas, janelas e luminárias.

### 2.10.3. Providenciar, nas instalações sanitárias e lavatórios:

- a) condições adequadas de higiene;
- b) papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel reciclado ou não; ou outro sistema seguro de secagem das mãos;
- c) lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos;
- d) a coleta frequente do lixo por funcionários específicos;
- e) avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos.
- f) manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Chamamento Público sem paralisações temporárias ou interdições causadas pela Cessionária ou em decorrência de auto de infração.

f1) Por acordo entre as Partes, caso não haja demanda dos serviços da Cessionária Centro de Atividades do Sesi, poderão ser suspensos os serviços, ou mesmo o atendimento parcial com redução dos cardápios e atendimentos.

f2) O acordo entre ambas as Partes poderá ser estabelecido por comunicação, cujo aceite e concordância por escrito constituirá sua validade e eficácia:

i. cumprir o horário de abertura e fechamento.

ii. não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do Centro de Atividades do Sesi.



- iii. encaminhar ao Centro de Atividades do Sesi, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, os controles de movimento de refeições.
  - iv. apresentar, para aprovação, o Manual de Boas Práticas em até 60 (sessenta) dias após início das atividades.
  - v. implementar o Manual de Boas Práticas em até 30 (trinta) dias após sua aprovação pelo Centro de Atividades do Sesi.
  - vi. não fornecer bebida alcoólica nem produtos de tabacaria, exceto quando autorizado por escrito pelo Sesi-SP.
  - vii. providenciar análises microbiológicas de alimentos, água, superfícies, manipuladores, utensílios e equipamentos sempre que solicitadas pelo Centro de Atividades do Sesi.
  - viii. responsabilizar-se pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços.
- g) a Cessionária, para tal fim deverá ser especializada no ramo e realizar o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e demais competentes de fiscalização.
- h) permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), bem como permitir estudos e pesquisas nas unidades sempre que solicitado pelo Sesi-SP.
- i) dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, termômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados.
- j) não divulgar os ramais do Sesi-SP para fins publicitários.
- k) efetuar a entrega de produtos/refeições de forma célere em prazo a ser estabelecido pelo Centro de Atividades do Sesi em comum acordo com a Cessionária, respeitando as especificações dos pedidos e sem comprometer a segurança dos alimentos.
- l) não cobrar adicionais, além dos valores previstos neste Chamamento Público, pela entrega ou serviços de garçom.
- m) providenciar para que as caixas de sugestões e formulários disponibilizados sejam colocados em local de fácil acesso aos clientes e comunicar ao Centro de Atividades do Sesi sobre a necessidade de reposição dos formulários.
- n) garantir que o consumo de energia elétrica e de água restringir-se-á às atividades objeto do contrato.
- o) permitir o monitoramento remoto - por câmeras de segurança - pelo Centro de Atividades do Sesi nas áreas de produção e armazenamento.
- p) cumprir as normas de acessibilidade que venham a ser exigidas pelo Centro de Atividades do Sesi.



## **2.11. Da alteração dos cardápios e do reajuste dos preços**

2.11.1 Os preços cobrados por serviços ou produtos não incluídos nos cardápios mínimos deste processo de seleção terão como limite máximo aqueles praticados pela Cessionária em outros estabelecimentos de sua propriedade.

2.11.2 No caso de inexistência de outro estabelecimento de propriedade da Cessionária, será utilizada, como parâmetro, a média de preços praticados no mercado.

## **3. DAS REFEIÇÕES E DOS EVENTOS**

3.1. O Sesi-SP poderá solicitar a Cessionária o fornecimento de lanches, coffee break, coquetéis, almoços e jantares para eventos realizados nas dependências do Centro de Atividades, de acordo com as opções de cardápio pré-estabelecidos. Excepcionalmente, o Sesi-SP poderá solicitar outra opção que não conste no cardápio, mas que seja no valor equivalente ou que tenha sido previamente autorizada pela área responsável, que obrigatoriamente devem ser acordadas entre as partes.

3.1.1. O Centro de Atividades do Sesi escolherá o cardápio de acordo com o tipo do evento e fará a solicitação à Cessionária, por ordem de serviço, até 3 dias anteriores ao evento, informando dia, horário, número de pessoas e outras especificidades do serviço.

3.1.2. O Centro de Atividades do Sesi informará na ordem de serviço o material dos utensílios a serem utilizados, se descartáveis ou de vidro ou porcelana ou metal, por exemplo, de acordo com as características do evento em questão.

3.1.3. A Cessionária deverá fornecer o mobiliário, equipamentos e utensílios que considere necessária a execução do objeto, levando em consideração os que serão disponibilizados pelo Sesi-SP.

3.2. A Cessionária deverá manter a proporção de 1 (um) garçom para cada 20 (vinte) pessoas para serviços de coquetel volante, coffee break, café da manhã e 1 (um) garçom para cada 16 (dezesesseis) pessoas para serviços de almoços e jantares.

3.2.1. Por acordo entre as partes fica permitida a adequação da quantidade de profissional conforme a necessidade de cada evento e cardápio.

3.3. Em coquetel, café da manhã ou tarde, coffee break, a Cessionária deverá manter 1 (um) atendente para cada 30 (trinta) pessoas, responsável pela reposição dos alimentos e bebidas, durante todo o evento, independentemente do disposto no subitem anterior, quando aplicável.

3.4. A Cessionária poderá realizar eventos ao público externo, desde autorizado pelo Sesi-SP que avaliará a disponibilidade de agenda.

3.4.1. A Cessionária deverá comunicar o Centro de Atividades do Sesi quando da realização dos eventos, no prazo de 10 (dez) dias úteis de antecedência; ou, em prazo inferior acordado



entre as partes.

3.4.2. A Cessionária, no caso de eventos por ela organizados, deverá encaminhar, até 3 dias anteriores ao evento, a proposta de cardápio detalhado com as preparações e os ingredientes para análise e aprovação do Centro de Atividades do Sesi.

3.4.3. A Cessionária, no caso de eventos realizados por ela, deverá se responsabilizar por todos os serviços vinculados ao evento como: vigilância, limpeza, portaria e outras despesas ou custos relativos ao evento.

3.5. Por acordo entre as Partes, poderão ser realizadas substituições de itens dos cardápios para eventos.

3.6. Os alimentos e as bebidas deverão ser identificados, com denominações expressas em língua portuguesa ou com termos estrangeiros traduzidos, incluindo informações a respeito da presença dos principais ingredientes potencialmente alergênicos (conforme Anexo da Resolução RDC 26/2015 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

3.7. A Cessionária deverá acondicionar os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, inclusive aqueles preparados para viagem ou entrega individualizada, a exemplo do Lanche Simples e do Prato Feito.

3.8. A Cessionária deverá observar a temperatura ideal de serviço das bebidas, conforme tradição e a cultura típica brasileira.

3.9. O Sesi-SP poderá usar e/ou ceder outros espaços à terceiros, seja a título oneroso ou gratuito, para realização de atividades, inclusive aquelas de fornecimento de alimentação, lanches, coquetéis, café da manhã, coffee breaks, refeições etc. e compartilhar, eventualmente, o espaço do Restaurante, bem como, os equipamentos e utensílios, em comum acordo entre as partes.

3.9.1. Nessa situação, haverá checagem das condições dos equipamentos e utensílios antes e após a realização dos eventos, deste modo a responsabilidade de manutenção dos equipamentos em caso de utilização pós-evento é de responsabilidade da organização do evento e não da Cessionária.

#### **4. DOS POSSÍVEIS DESCONTOS**

##### **4.1. Descontos no valor mensal no ressarcimento das despesas de uso dos espaços**

###### **4.1.1. Da Pesquisa de satisfação**

a) O Centro de Atividades do Sesi realizará, trimestralmente, **pesquisa de satisfação** junto aos clientes do restaurante, cujo resultado poderá culminar em desconto de até 50% (cinquenta por cento) sobre o valor mensal da cessão.

b) No formulário, cada item poderá ser avaliado como péssimo, ruim, regular, bom ou ótimo, sendo pontuados de 1 a 10, respectivamente. O desconto será aplicado de acordo com a pontuação média verificada, conforme tabela a seguir:



<b>Gradação dos descontos</b>		
Resultado da pesquisa (pontuação média)	Desconto	Categoria
9,01 a 10,00	50%	Ótimo
8,91 a 9,00	40%	Muito Bom
7,81 a 8,90	20%	Bom
Abaixo de 7,80	Sem desconto	

- c) A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 100 (cem) pessoas entre os usuários do restaurante que tenha participado dos eventos.
- d) Todo o processo de avaliação será organizado e executado pelo Centro de Atividades do Sesi.
- e) Caso o desempenho da Cessionária em determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor mensal da cessão para o trimestre seguinte volta a ser aquele mencionado inicialmente.

#### **4.1.2. Meses iniciais do contrato**

- a) A avaliação da satisfação terá validade somente depois de transcorridos os 3 (três) primeiros meses de contratação.

## **5. OBRAS E INTERVENÇÕES**

5.1. Em casos de obras e outras intervenções, pela Contratante, que deem causa a paralizações dos serviços de alimentação objeto deste Chamamento Público, a Cessionária será isenta do pagamento das obrigações pecuniárias proporcionalmente ao período da paralização.

5.1.1. Entende-se como “obrigações pecuniárias” o valor mensal da cessão acrescido dos custos relativos a energia elétrica, água e esgoto.

## **6. DA OCUPAÇÃO E DESOCUPAÇÃO DA ÁREA OBJETO DA CESSÃO**

6.1. Na data em que a ocupação dos espaços cedidos for autorizada pelo CAT, a Cessionária deverá assinar Termo de Ocupação, na forma definida pelo CAT.

6.2. Ao final da vigência contratual, na data da efetiva restituição dos espaços cedidos ao CAT, a Cessionária deverá assinar Termo de Restituição, conforme definido pelo Órgão Responsável.

6.2.1. A data para o encerramento das atividades de atendimento ao usuário será anterior à data de rescisão ou do término do contrato, com o objetivo de possibilitar à Cessionária a retirada de seus bens, limpeza da unidade e revisão dos equipamentos e manutenção das áreas físicas antes da data de vistoria para entrega do espaço.



## **7. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO**

- 7.1. O restaurante/bar funcionará para café da manhã, almoço, lanche e jantar de segunda à domingo, no horário das 06:00min. às 21:00h. Podendo, eventualmente, funcionar em outro horário, quando solicitado.
- 7.2. Os utensílios disponíveis pelo Sesi-SP poderão ser utilizados pelo Cessionária conforme contrato.
- 7.3. Os preços das refeições, lanches e bebidas ofertados pela Cessionária serão fixos e determinados conforme tabela de preços podendo ser reajustados, concomitantemente ao prazo de prorrogação do contrato ou mediante a constatação da elevação ou redução significativa em relação aos preços praticados no mercado, conforme especificações do Chamamento Público.
- 7.4. A Cessionária manterá inalterado o preço das refeições do tipo “self-service”, podendo alterá-lo quando for de comum acordo com a Contratante, assegurada essa alteração, mediante justificativa por meio da planilha de preços.

## **8. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

- 8.1. O restaurante do Sesi-SP deverá funcionar sob rigoroso controle higiênico-sanitário conforme previsto na legislação específica em vigor.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

- 9.1. Responsabilizar-se pela conservação das instalações físicas, as quais deverão ser mantidas em perfeito estado de funcionamento e de higiene, respeitadas as normas sanitárias vigentes, pelos órgãos públicos respectivos.
- 9.2. Reparar, em caso de dano, destruição ou imprestabilidade das instalações, ou mesmo repor o que se fizer necessário.
- 9.3. Realizar vistoria, juntamente com o responsável técnico do Sesi-SP, a fim de conferir o estado de conservação das instalações físicas, equipamentos e utensílios, cujo resultado será registrado em documento assinado pelas partes.
- 9.4. Todos os membros da equipe de trabalho terão contrato de trabalho assinado com a Cessionária, usarão uniforme próprio, receberão salário compatível com a função, possuindo o treinamento e qualificação específicos para o ramo de negócio aqui explicitado.
- 9.5. obrigar-se-á a cumprir, rigorosamente, a legislação trabalhista, civil e previdenciária, bem como manter-se regularizado no que concerne aos órgãos públicos de registro e fiscalização profissionais e comerciais, não cabendo ao Sesi-SP qualquer responsabilidade sobre as mesmas.
- 9.6. Será de total responsabilidade da Cessionária o pagamento mensal dos salários e encargos sociais da equipe de trabalho. A Cessionária deverá apresentar ao Sesi-SP cópia do contrato de trabalho da equipe, registrado na Carteira de Trabalho e Previdência Social e mensalmente, os



comprovantes de pagamento dos encargos sociais respectivos. Quando houver acréscimo, redução ou substituição de qualquer membro da equipe de trabalho o Sesi-SP deverá ser comunicado por escrito.

9.7. Assegurar que a higiene, o saneamento, o armazenamento e a exposição de alimentos, bem como o padrão de qualidade destes e a apresentação pessoal dos servidores do Restaurante, estejam em conformidade com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, disponível em [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). O descumprimento dessas exigências pode resultar na rescisão do contrato e na aplicação das penalidades cabíveis.

9.8. Colocará à disposição dos usuários

- a) Guardanapos em papel absorvente e macio, em quantidades suficientes ao pleno atendimento à demanda diária existente.
- b) Os talheres (garfos, facas, colheres).
- c) Copos descartáveis (biodegradáveis), pratos e talheres descartáveis e sacolas de papel reforçadas ou de plástico biodegradável para o transporte de lanches e refeições, cujo preço deverá estar incluso na refeição.

9.9. Fornecer outros itens não constantes dos cardápios pré-estabelecidos, desde que previamente autorizado pelo responsável técnico do Sesi-SP e mediante pesquisa prévia de mercado, visando constar se os preços propostos condizem com os praticados no mercado.

9.10. Não realizar qualquer modificação nas instalações físicas objeto desta seleção sem a prévia e expressa do Sesi-SP.

9.11. Todas as benfeitorias, inclusive as necessárias e úteis, ou outras de qualquer natureza, uma vez realizadas nas instalações utilizadas pela Cessionária passarão a fazer parte da área cedida, sem que haja qualquer direito de indenização ou retenção, por parte da referida Cessionária.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DO Sesi-SP**

10.1. permitir o livre acesso dos funcionários da Cessionária ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta do CAT.

10.2. colocar à disposição da Cessionária os móveis e equipamentos que eventualmente compõem as instalações do Restaurante listados em inventário entregue pelo Sesi-SP na assinatura do Contrato.

10.2.1. A Cessionária poderá determinar a devolução desses bens quando considerados inadequados para uso.

10.3. alterar o horário de funcionamento das unidades, mediante ofício à Cessionária, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.



10.4. fiscalizar os serviços por meio de vistorias in loco, monitoramento remoto (por câmeras) e outros procedimentos que se façam necessários.

10.5. prestar as informações e os esclarecimentos referentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pela Cessionária ou pelos seus funcionários.

10.6. O Sesi-SP poderá, a qualquer tempo, realizar obras de reforma e melhoria das áreas, alterando o funcionamento dos refeitórios, podendo a Cessionária participar ou não no planejamento da execução das obras, mediante expressa comunicação à Cessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

10.7. O Sesi-SP poderá, a qualquer tempo, alterar a localização de fornecimento das refeições de modo a ampliar, reduzir ou excluir as áreas ocupadas, mediante expressa comunicação à Cessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias, bem como incluir novas áreas de alimentação, desde que previamente acordado entre as partes.

## **11. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

11.1. questões administrativas: Gerente Regional e Gerente Administrativo e Financeiro do Centro de Atividades.

11.2. questões técnicas de preparação e fornecimento das refeições: nutricionista designada pelo Centro de Atividades.

## **12. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

12.1. O contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por até 10 (dez) anos, termos do artigo 34 do RCA.

## **13. DO PAGAMENTO**

### **13.1. DA CESSÃO DE USO POR PARTE DA CESSIONÁRIA**

13.1.1. caberá à Cessionária efetuar, até o último dia do vencimento, os pagamentos referentes a:

13.1.1.1 parcela mensal do valor da cessão (taxa de utilização), conforme valor adjudicado constante da proposta.

13.1.1.2 quando for o caso, despesas mensais pelo uso de linhas telefônicas particulares, pontos de rede e de acesso à internet instalados nos espaços destinados à Cessionária.

13.1.2. os ramais de propriedade do Centro de Atividades do Sesi disponibilizados à Cessionária não serão onerados, podendo receber ligações internas e externas, exceto ligações a cobrar, e efetuar ligações para outros ramais da central telefônica do Centro de Atividades do Sesi.



13.1.3. para o primeiro pagamento será feito o cálculo pro-rata, a partir do início do funcionamento, critério aplicável também ao último mês de vigência contratual.

13.1.4. no caso de atrasos injustificados no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a Cessionária poderá ser punida com multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor da respectiva cobrança, por mês de atraso, além da atualização monetária estabelecida pelo Sesi-SP.

13.1.5. falta de pagamento dos valores devidos, por 3 (três) meses consecutivos, poderá, a critério do Centro de Atividades do Sesi, ensejar a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação.

13.1.6. A Cessionária deverá respeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados no presente processo de seleção.

## **13.2. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE REFEIÇÃO À CESSIONÁRIA**

13.2.1. A Cessionária deverá apresentar à unidade, a nota fiscal/fatura e o recebido de quitação para formalização do pagamento, até o 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços.

13.2.2. Os pagamentos serão efetuados diretamente pela Gerência Sênior Contábil e Financeira do Sesi-SP e do SENAI-SP, situada na Avenida Paulista, nº 1313, 2º andar, Bairro Bela Vista, em São Paulo – SP, em 10 (dez) dias corridos após o recebimento e aceite da nota fiscal/fatura pela unidade para qual prestou os serviços, de modo que ocorram apenas nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês.

13.2.2.1. Quando recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no primeiro dia útil subsequente; no mês de fevereiro, os pagamentos serão realizados nos dias 10, 20 e 28 (ou 29, se o ano for bissexto).

**X-X-X**

### **ANEXOS:**

- I – Projeção de Usuários
- II – Ficha Técnica dos Produtos
- III – Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos
- IV – Relação de Equipamentos e Utensílios
- V – Cardápios
- VI - Croqui dos Espaços

**ANEXO B****ANEXO I – PROJEÇÃO DE USUÁRIOS**

1. A seguir, a tabela de projeção de usuários/ano, com base na média de eventos anuais, podendo variar para menos ou para mais.

<b>EVENTO</b>	<b>MÊS</b>	<b>PÚBLICO</b>	<b>CAFÉ</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>	<b>LANCHE/ COFEE BREAK</b>
Hóspedes	Janeiro a Outubro	13.557	13.557			
Treinamento Regional Marília	Setembro	31	29	58	29	
Pré Temporada Volei Masculino	Julho	16	96	96	96	
Camp Volei Feminino	Junho	22	66	88	88	88
SESI Dance 2024	Junho	410	1230	1230	1230	2460
Treinamento OQV	Junho	63	213		213	378
Evento Fechado (Frei Gilson)	Junho	213	426	426	426	426
Volei Feminino	Fevereiro	43	218	221	218	175
Camp de Lutas	Fevereiro	121	496	379	396	724
Camp de Badminton	Fevereiro	56	196	224	196	
Camp Robótica	Janeiro	163	649	486	649	649
Liga SESI 2024	Novembro	1340	4025	2867	4048	4740
Jogos do SESI	Novembro	709	1418	1418	1418	1418
Robótica 2024	Dezembro	410	2490	1660	2490	

2. Tabela é apenas uma projeção estimada, não cabendo ao Hotel do SESI-SP a solicitação da demanda projetada.

3. Quanto aos quantitativos esses são estimados, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com as necessidades da entidade.

4. As refeições solicitadas para eventos/atividades serão pagas à cessionária pelo SESI-SP. Porém, as demais refeições fornecidas aos hóspedes eventuais serão pagas diretamente pelo usuário à cessionária do espaço do Restaurante.

## ANEXO II – FICHA TÉCNICA DOS PRODUTOS

## FICHA TÉCNICA DOS PRODUTOS

## MARCAS DE REFERÊNCIA DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

CATEGORIA	MARCAS DE REFERÊNCIA
AÇÚCAR REFINADO	União, Caravelas, Guarani, Da Barra ou equivalente.
ADOÇANTE (PARA CONSUMIR C/ AS BEBIDAS)	Linea, Finn, União, Adocyl ou equivalente.
ADOÇANTE DE USO CULINÁRIO	Lowçúcar, Linea, União, Tal e Qual ou equivalente.
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	Nestlé, Crystal, Minalba ou equivalente.
ALCAPARRAS EM CONSERVA	Violetera, La Espanhola, Cepêra, Rivoli ou equivalente.
AMIDO DE MILHO	Maizena, Fleischmann, Yoki, Dr. Oetker ou equivalente.
ARROZ INTEGRAL	Camil, Tio João, Namorado, Prato Fino, Máximo ou equivalente.
ARROZ AGULHINHA LONGO, TIPO 1	Camil, Tio João, Prato Fino, Namorado, Biju ou equivalente.
ASPARGOS EM CONSERVA	La Violetera, Raiola, La Pastina ou equivalente.
ATUM EM CONSERVA	Gomes da Costa, Coqueiro ou equivalente.
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Andorinha, Cardeal, Carbonel, Galo, Renata ou equivalente.
AZEITONAS (VERDES E PRETAS)	Bonduelle, Raiola, Ting ou equivalente.
BACON DEFUMADO	Sadia, Aurora, Seara ou equivalente.
BATATA PALHA INDUSTRIALIZADA	Yoki, Elma Chips, Lays, Ruffles ou equivalente.
BISCOITO COOKIE	Bauducco, Toddy, Passatempo ou equivalente.
BISCOITO MAISENA	Tostines, Bauducco, Marilan, Panco, Adria ou equivalente.
BISCOITO SALGADO	Renata, Bauducco, Club Social ou equivalente.
BISCOITO ROSQUINHA DOCE	Renata, Bauducco, Panco ou equivalente.
BOLINHOS DE SABORES VARIADOS	Bauducco, Pullman, Renata ou equivalente.
BOMBOM RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE	Sonho de Valsa, Ouro Branco, Serenata de Amor ou equivalente.
CAFÉ SOLÚVEL	Pilão, Nestlé, Três Corações, Melita, Pelé ou equivalente.
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	Pilão, Três Corações, Melita, Pelé ou equivalente.
CANELA EM PÓ	Kitano, Hikari ou equivalente.
CARNE SECA DE TRASEIRO	Paineira, Friboi, Vilheto ou equivalente.
CATCHUP	Heinz, Arisco, Hellmans ou equivalente.
CHÁ MATE	Leão, Qualitá ou equivalente.
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL	Mavalerio, Harald, Qualimax, Nutrimax ou equivalente.
CHOCOLATE EM TABLETE (AO LEITE, MEIO AMARGO, BRANCO)	Garoto, Lacta, Nestlé ou equivalente.

<b>CATEGORIA</b>	<b>MARCAS DE REFERÊNCIA</b>
CHOCOLATE GRANULADO	Mavalerio, Harald ou equivalente.
COCO RALADO	Sococo, Ducoco, Mais coco ou equivalente.
COGUMELO EM CONSERVA	Raiola, Campo Belo, Hemmer ou equivalente.
CREME DE AVELÃ	Nutella, Bom Crème, Fugini, Aro, Alispec ou equivalente.
CREME DE LEITE	Nestlé, Itambé, Elegê, Batavo ou equivalente.
DOCE DE LEITE CREMOSO	Aviação, La Sereníssima, Veneza ou equivalente.
EMBUTIDO DE PERU (BLANQUET)	Sadia, Seara, Perdigão ou equivalente.
EXTRATO DE TOMATE	Elefante, Quero, Predilecta ou equivalente.
FARINHA DE MANDIOCA	Hikari, Yoki, Deusa, Kisabor ou equivalente.
FARINHA DE RÔSCA	Hikari, Yoki, Kisabor ou equivalente.
FARINHA DE TRIGO	Dona Benta, Sol, Renata ou equivalente.
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Dona Benta, Renata, Jasmine ou equivalente.
FERMENTO EM PÓ	Royal, Dona Benta, Dr. Oetker ou equivalente.
FLOCOS DE MILHO AÇÚCARADO OU DE CHOCOLATE (CEREAL)	Alcafoods, Kellogs, Nestlé, Nutrifooods ou equivalente.
FUBÁ	Hikari, Yoki, Deusa ou equivalente.
GELATINA EM PÓ DIET	Uniflavors, Nutrimental, Liotécnica, Bondeli ou equivalente.
GELATINA EM PÓ SABORES	Uniflavors, Nutrimental, Liotécnica, Bondeli ou equivalente.
GELATINA SEM SABOR	Dr. Oetker, Fleischmann, Royal ou equivalente.
GELEIA DE FRUTAS	Queenberry, Taeq, Homemade ou equivalente.
GOIABADA	Predilecta, Cepêra, Fugini ou equivalente.
GRANOLA	Jasmine, Mãe Terra, Native ou equivalente.
IOGURTE DE FRUTAS	Nestlé, Vigor, Itambé, Batavo, Danone ou equivalente.
LEGUMINOSAS (lentilha, ervilha seca, grão de bico, soja, feijão preto, feijão branco)	Camil, Kicaldo, Caldo Nobre, Broto Legal, Namorado, Nene ou equivalente.
LEITE CONDENSADO	Nestlé, Itambé, Elegê, Mococa ou equivalente.
LEITE EM PÓ INTEGRAL	Elegê, Itambé, Italac, Nestlé, La Sereníssima ou equivalente.
LEITE LONGA VIDA (INTEGRAL/ DESNATADO)	Elegê, Itambé, Italac, Batavo ou equivalente.
LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA	Sadia, Seara, Perdigão, Aurora ou equivalente.
MACARRÃO MASSA SECA	Adria, Barilla, Dona Benta, Petybon, Renata ou equivalente.
MAIONESE	Hellmans, Liza, Maria, Arisco ou equivalente.
MANTEIGA COM E SEM SAL	Itambé, Paulista, Batavo, Aviação ou equivalente.
MARGARINA VEGETAL COM E SEM SAL	Qualy, Doriana, Vigor ou equivalente.
MARSHMALLOW	Fini, Haribo ou equivalente.
MEL	Flormel, Superbom, Hemmer ou equivalente.



CATEGORIA	MARCAS DE REFERÊNCIA
MILHO EM CONSERVA	Quero, Fugini, Predilecta, Bonduelle ou equivalente.
MILHO PARA PIPOCA	Hikari, Yoki ou equivalente.
MOLHO DE TOMATE	Elefante, Quero, Predilecta ou equivalente.
MOLHO INGLÊS	Kitano, Heinz, Jimmi ou equivalente.
MOSTARDA	Heinz, Hemer, Helmann's ou equivalente.
MORTADELA (FRANGO E SUÍNA)	Cerati, Sadia, Seara, Marba ou equivalente.
SUCO DE FRUTAS (CAIXINHA)	Del Valle, Maguary, Da Fruta ou equivalente.
ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO – TP.1	Liza, Qualitá, Cocamar, Leve, Soya, Salada ou equivalente.
ORÉGANO	Kitano, Hikari, Arrifana ou equivalente.
PÃES INDUSTRIALIZADOS (FÔRMA, COCO, MILHO, INTEGRAL, MULTIGRÃOS, BISNAGUINHA)	Pulmann, Panco, Wickcold, Kimpães ou equivalente.
PALMITO EM CONSERVA	Bonduelle, Hemmer, Kenko ou equivalente.
PÃO DE MEL INDUSTRIALIZADO	Bauducco, Pan, Panco ou equivalente.
PEITO DE FRANGO DEFUMADO	Ceratti, Seara, Sadia ou equivalente.
PEITO DE PERU DEFUMADO	Seara, Sadia, Rezende ou equivalente.
PICOLÉ	Nestlé, Rochinha, Jundiá ou equivalente.
POLPA DE FRUTAS	DeMarchi, Brasfrut, Ricaeli ou equivalente.
POLVILHO DOCE E AZEDO	Yoki, Kisabor, Hikari ou equivalente.
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	Perdigão, Sadia, Seara ou equivalente.
QUEIJO BRANCO	Danubio, Polenghi, Quatá ou equivalente.
QUEIJO PARMESÃO RALADO	Vigor, Quatá, Italac, Teixeira, Renata ou equivalente.
QUEIJO TIPO CREAM CHEESE	Polengui, Danubio, Kraft (Danubio) ou equivalente.
QUEIJO TIPO MUÇARELA	Sadia, Três Marias, Italac ou equivalente.
QUEIJO TIPO PRATO	Quatá, Sadia, Tirolez ou equivalente.
REFRIGERANTE	Coca Cola, Pepsi, Guaraná Antártica ou equivalente.
REQUEIJÃO CREMOSO	Vigor, Nestlé, Danone ou equivalente.
ROCAMBOLE INDUSTRIALIZADO	Bauducco, Parmalat ou equivalente.
SAL REFINADO IODADO (KG E SACHÊ)	Cisne, Nobre, Lebre, Sosal ou equivalente.
SALAME ITALIANO E HAMBURGUÊS	Aurora, Marba, Sadia ou equivalente.
SALSICHA, SALSICHA DE PERU, SALSICHA DE FRANGO	Aurora, Perdigão, Sadia ou equivalente.
SORVETE DE MASSA (SABOR CREME E CHOCOLATE)	Nestlé, Kibon, Jundiá ou equivalente.
TOMATE SECO EM CONSERVA	Hemmer, Ting, Campo Belo ou equivalente.
TRIGO	Yoki, Qualitá ou equivalente.
VINAGRE BALSÂMICO	Castelo, Kenko, Tozan ou equivalente.
VINAGRE DE MAÇÃ	Castelo, Gallo, Toscano ou equivalente.



## DESCRIÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

### Recomendações gerais sobre as matérias primas e gêneros alimentícios industrializados para atender ao objeto da contratação:

- 1 Todos os produtos alimentícios deverão ser produzidos com matérias-primas sãs e limpas, estar isentos de fermentações, substâncias estranhas à sua composição normal, sujidades, matéria terrosa, brotos, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Devem estar dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características organolépticas ainda dentro do prazo de validade).
- 2 Todos os produtos alimentícios industrializados devem ser obtidos processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam, e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco à saúde do consumidor.
- 3 As bebidas que serão ofertadas em embalagem tipo “tetra pack”, copo e garrafa do tipo PET não devem apresentar sinais de alterações que modifiquem a natureza física, química ou organolépticas do produto.
- 4 A rotulagem dos alimentos e bebidas embalados, inclusive os produzidos pela Cessionária, deverá estar de acordo com a legislação vigente e deve estar presente nas embalagens. É obrigatório que os produtos apresentem rotulagem contendo as seguintes informações: identificação do produto, lista de ingredientes, datas de fabricação e validade, peso líquido, identificação de lote, identificação da origem e condições de armazenamento.
- 5 Os produtos perecíveis, resfriados ou congelados devem estar armazenados/expostos em temperatura de acordo com a legislação vigente.
- 6 Os alimentos deverão atender as referências técnicas de padrão e identidade e qualidade descritas neste instrumento. **Caso conste no cardápio alimentos cuja referência técnica de padrão de identidade e qualidade não esteja disponível abaixo, a Cessionária deverá sempre fornecer os produtos de 1ª linha, conforme padrão indicado na relação de Marcas de Referência e consultar o CONTRATANTE em caso de dúvida sobre o produto.**



## ÍNDICE

AÇÚCAR REFINADO
ADOÇANTE DE USO CULINÁRIO
ÁGUA MINERAL SEM GÁS
AMIDO DE MILHO
ARROZ INTEGRAL
ARROZ LONGO – TIPO 1
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM
AZEITONAS PRETAS
AZEITONAS VERDES
BATATA CHIPS (INDUSTRIALIZADA)
BISCOITO COOKIE
BISCOITO SALGADO
BISCOITO ROSQUINHA
BOLOS DE SABORES VARIADOS
BOMBOM RECHEADO E COBERTO DE CHOCOLATE
CAFÉ SOLÚVEL
CAFÉ TORRADO E MOÍDO
CARNE BOVINA
CARNE SECA DE TRASEIRO
CASTANHA DE CAJU
CASTANHA DO PARÁ SEM CASCA
CATCHUP CHIMICHURRI
CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL
CHOCOLATE EM TABLETE AO LEITE
CHOCOLATE GRANULADO
COCO RALADO
COGUMELO EM CONSERVA
CREME DE LEITE
DOCE DE LEITE CREMOSO
EMBUTIDO DE PERU (BLANQUET, CHARMANT, TUBELE)
EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO
FARINHAS
FERMENTO EM PÓ
FRANGO
FRUTAS
GELATINA EM PÓ DIET
GELATINA EM PÓ SABORES
HORTALIÇAS
LEGUMINOSAS (lentilha, ervilha seca, grão de bico, soja, feijão preto, feijão branco)



LEITE CONDENSADO
LEITE EM PÓ INTEGRAL
LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA
LOURO
MACARRÃO MASSA SECA
MAIONESE
MARGARINA VEGETAL
MARIA MOLE PÓ
MASSA DE PIZZA
MASSA PRÉ COZIDA
MEL
MILHO EM CONSERVA
MILHO PARA PIPOCA
MOLHO DE TOMATE
MOLHO INGLÊS
MOSTARDA
NÉCTAR DE FRUTAS
NOZ MOSCADA
ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO – TIPO 1
ORÉGANO
OVO INTEGRAL PASTEURIZADO
OVOS
PÃES
PALMITO EM CONSERVA
PÃO DE BATATA RECHEADO
PÃO DE MEL INDUSTRIALIZADO
PÃO DE QUEIJO
PÃO SALGADO – TIPO ENROLADINHO DE FRIOS
PEITO DE FRANGO DEFUMADO
PEITO DE PERU DEFUMADO
PICOLÉ
POLPA DE FRUTAS
POLVILHO DOCE E AZEDO
PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA
QUEIJO PARMESÃO RALADO
QUEIJO TIPO CREAM CHEESE
QUEIJO TIPO MUÇARELA
QUEIJO TIPO MUÇARELA DE BÚFALA
QUEIJO TIPO PRATO
QUINOA OU QUINUA
REFRIGERANTE
REQUEIJÃO CREMOSO
ROCAMBOLE INDUSTRIALIZADO



SAL REFINADO IODADO
SALAME ITALIANO E HAMBURGUÊS
SALSICHA, SALSICHA DE PERU, SALSICHA DE FRANGO
SORVETE DE MASSA (SABOR CREME E CHOCOLATE)
TIRA DE PEIXE EMPANADA
TOFU (Alimento para dietas restritivas)
TOMATE SECO EM CONSERVA
VINAGRE DE ARROZ
VINAGRE DE LIMÃO
VINAGRE DE MAÇÃ

### ESPECIFICAÇÕES DE PRODUTOS PARA ALMOÇO E KIT LANCHE

#### **açúcar refinado**

**Características gerais:** Sacarose obtida do caldo da cana de açúcar *Saccharum officinarum L.*, purificado por processo tecnológico. Isento de fermentações, matéria terrosa, parasitas e detritos de animais e vegetais. Certificado como: amorfo de primeira.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó fino (granulometria fina); Cor: branca e própria; Odor: próprio; Sabor: próprio, doce.

**Composição obrigatória:** Açúcar.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.

#### **adoçante de mesa (alimento para fins especiais)**

**Características gerais:** Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos, constituído de um ou mais edulcorantes previstos na legislação.

**Composição obrigatória:** Edulcorantes naturais e/ou artificiais conforme legislação vigente.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: translúcido; Odor: nenhum; Sabor: próprio.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **água mineral sem gás**

**Características gerais:**

Água mineral natural deve ser obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captadas, de origem subterrânea, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de sais minerais e pela presença de oligoelementos e outros constituintes.

**Características organolépticas:** Aspecto: líquido e límpido; Cor: translúcido; Odor: nenhum; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Água mineral.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



### **AMIDO DE MILHO**

**Características gerais:** Produto amiláceo extraído do milho.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó; Cor: branca; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Amido de milho.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **ARROZ - LONGO - TIPO 1**

**Características gerais:** Grãos de arroz "in natura" provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, longo fino ("agulhinha"), tipo 1, de procedência nacional.

Deve ser de safra corrente. Livre de grãos quebrados e/ou misturados. Livre de sujidades, de substâncias físicas, químicas e biológicas. Sem presença de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Obedecer Legislação de Boas Práticas de Fabricação.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: própria; Sabor: próprio.

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **ARROZ INTEGRAL**

**Características gerais:** Grãos de arroz "in natura" tipo 1 integral.

Livre de grãos quebrados e/ou misturados. Livre de sujidades, de substâncias físicas, químicas e biológicas. Sem presença de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Obedecer à Legislação de Boas Práticas de Fabricação.

**Composição Obrigatória:** Arroz integral.

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM**

**Características gerais:** Produto alimentício obtido diretamente do fruto da oliveira (*Olea Europaea L.*), mediante o emprego de processos tecnológicos mecânicos e/ ou físicos adequados.

A extração é a frio a fim de não deteriorar o produto.

Deve apresentar-se isento de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto.

**Características organolépticas:** Aspecto: líquido límpido; Cor: própria; Odor: próprio não rançoso; Sabor: próprio não rançoso.

**Composição obrigatória:** Azeite de oliva (acidez máxima 0,5%).

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **AZEITONAS VERDES E PRETAS**

**Características gerais:** Deve ser de tamanho e forma regular e não apresentar unidades manchadas ou descoloridas

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: verde/ preta; Cheiro: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Azeitonas verdes/ pretas sem caroço, salmoura (água e sal) e acidulante ácido cítrico.

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.



### **BATATA CHIPS INDUSTRIALIZADA**

**Características gerais:** Não devem estar machucadas, apresentando esverdeamento e danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.

**Características organolépticas:** Aspecto: crocante, próprio; Sabor: próprio; Odor: próprio; Textura: característica.

**Composição obrigatória:** Batatas, óleo/ gordura vegetal e sal.

**Composição isenta:** Gordura trans, aditivos alimentícios (incluindo os sulfitos).

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **BISCOITO COOKIE**

**Características gerais:** Biscoito é o produto obtido pela mistura de farinha, amido e/ ou fécula com outras substâncias alimentícias, submetido ao processo de amassamento e cocção.

Devem ser rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, com características organolépticas anormais.

O emprego de corantes artificiais na confecção de biscoitos não é tolerado, com exceção nos revestimentos e recheios açucarados, sendo que os corantes amarelos não são tolerados nem mesmo em recheios e revestimentos açucarados.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa torrada, forma arredondada; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Batatas, óleo/ gordura vegetal e sal.

**Composição opcional:** Farinha de aveia integral, gotas de chocolate, confeitos sabor chocolate, cobertura sabor chocolate, cacau em pó, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura de palma, fécula de mandioca, soro de leite, leite integral, açúcar invertido, mel, xarope de milho com alto teor de frutose, sal.

**Composição isenta:** Corantes artificiais, gordura trans.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **BISCOITO SALGADO**

**Características gerais:** Biscoito é o produto obtido pela mistura de farinha, amido e/ ou fécula com outras substâncias alimentícias, submetido ao processo de amassamento e cocção.

Devem ser rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, com características organolépticas anormais.

O emprego de corantes artificiais na confecção de biscoitos não é tolerado, com exceção nos revestimentos e recheios açucarados, sendo que os corantes amarelos não são tolerados nem mesmo em recheios e revestimentos açucarados.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa assada, Cor: própria, Odor: próprio, Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Farinha de trigo, sal, gordura vegetal (livre de gorduras trans), amido de milho.

**Composição opcional:** Aditivos permitidos pela legislação (exceto os corantes artificiais).

**Composição isenta:** Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja), gordura trans, corantes artificiais.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



### **BOLOS INDUSTRIALIZADOS DE SABORES VARIADOS (INDIVIDUAL)**

**Características gerais:** Serão rejeitados os bolos mal cozidos, queimados, de características organolépticas anormais.

Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos bolos.

Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, ter forma e tamanhos uniformes.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa cozida e com leveza; Cor: característica de acordo com o tipo de bolo; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Farinhas ou fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, óleo vegetal e/ ou margarina. Os bolos deverão conter sabores conforme o cardápio.

**Composição opcional:** Leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem (exemplo, cacau, fubá, coco, cenoura), que devem ser declaradas no rótulo, proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais, e os aditivos permitidos pela legislação, exceto os corantes artificiais na massa.

**Composição isenta:** Gordura trans, Corantes artificiais na massa.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **BOMBOM RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE**

**Características gerais:** É o produto que contem chocolate na massa e/ ou na cobertura e/ ou no recheio, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto.

Pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa homogênea; Sabor: doce, próprio; Odor: característico, próprio; Textura: característica.

**Composição obrigatória:** Açúcar e/ ou extrato de malte, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura e/ ou óleo vegetal, massa de cacau e/ ou cacau em pó e/ ou manteiga de cacau e/ ou liquor de cacau, leite (fluído e/ ou em pó).

**Composição opcional:** Soro de leite em pó, gordura de manteiga desidratada, farinha de soja, amendoim, castanha de caju, farinha e/ ou flocos de arroz, água, oleína de palma, sal, xarope de glicose e/ ou caramelo, doce de leite, amido, lactose, aditivos alimentícios e fermento químico bicarbonato de sódio.

**Embalagem:** Deve estar acondicionado em embalagens adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

### **CAFÉ SOLÚVEL**

**Características gerais:** Café solúvel ou extrato de café desidratado é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso do café (*Coffea arábica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído.

Deve apresentar-se com a designação “extrato de café desidratado” ou café solúvel.

O café solúvel deve ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. O café resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum.

Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó fino ou granulado; Cor: castanho escuro; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Café.



**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **CAFÉ TORRADO E MOÍDO**

**Características gerais:** Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente de Coffea arábica, Coffea liberica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado.

Deve apresentar-se com a designação café torrado e moído.

O café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimes vegetais genuínas, são e limpos ou pó proveniente dos mesmos.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso; Cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Café.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **CARNE BOVINA**

**Características gerais:** Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Os cortes devem apresentar-se aparados e eliminados de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura (não podendo exceder 8%). A rotulagem deve trazer a identificação do corte.

**Características organolépticas:** Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa e uma certa elasticidade, capaz de fazê-la ceder á pressão dos dedos; Odor: característico; Cor: característica, vermelho cereja brilhante (internamente), vermelho púrpura a marrom, sem escurecimento e manchas esverdeadas; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne bovina in natura.

**Composição isenta:** Sal, temperos, aditivos, papaína, bromelina.

(Não é permitido o uso de carne tenderizada).

**Embalagem:** Primária: Polietileno atóxica, transparente e resistente. Secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **CARNE SECA DE TRASEIRO**

**Características gerais:** Deve ser salgada, curada e seca proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

**Características organolépticas:** Aspecto: característico; Odor: característico; Cor: característica; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne bovina de traseiro, sal.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



## CATCHUP

**Características gerais:** É o produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.), podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Tomate e/ ou polpa de tomate, vinagre, sal, condimentos, especiarias.

**Composição opcional:** Açúcar, Xarope de milho, água, amido modificado, aromatizante e conservador.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## CHIMICHURRI

**Características gerais :** O Chimichurri é um molho típico do Uruguai e da Argentina, usado principalmente para temperar as parrillas (churrascos). Pode ser preparado tanto para deixar a carne de molho antes de fazer o churrasco (marinada), como também para molhar a carne enquanto está sendo assada, ou mesmo para temperar depois de pronta.

**Composição obrigatória:** Orégano, tomilho, louro, pimentão, alho, salsa e alho desidratados.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL

**Características gerais:** Produto preparado com cacau em pó, o qual é obtido por processo tecnológico adequado, e açúcar.

Pode conter outras substâncias alimentícias aprovadas, como aditivos alimentícios permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados no rótulo.

O cacau deve estar presente, no mínimo, na proporção de 32%.

O açúcar presente deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose ou lactose.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria ou marrom; Odor: característico; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Cacau em pó solúvel, açúcar.

**Composição opcional:** Aromatizantes lecitina de soja.

**Composição isenta:** Gordura vegetal hidrogenada/ gordura trans, amido de milho.

**Embalagem:** Primária: Saco de polietileno (transparente ou leitoso) atóxico ou saco de papel branco, próprio para alimento atóxico ou lata. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## CHOCOLATE EM TABLETE AO LEITE

**Características Gerais:** Chocolate é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao* L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e/ ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo 25% (g/ 100g) de sólidos totais de cacau.

Pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados.

Massa (ou pasta ou liquor) de cacau: é o produto obtido das amêndoas de cacau por processo tecnológico seguro para a produção de alimentos.

Manteiga de cacau e cacau em pó: são os produtos obtidos da massa das amêndoas de cacau.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa homogênea; Sabor: doce, próprio; Odor: característico, próprio; Textura: característica.



**Composição obrigatória:** Açúcar, leite em pó, massa de cacau e/ ou manteiga de cacau e/ ou liquor de cacau, gordura vegetal.

**Composição Opcional:** Soro de leite em pó, leite condensado, flocos de arroz, açúcar invertido, sal, emulsificante lecitina de soja, poliglicerol, polirricinoleato e aromatizantes, xarope de glicose, traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do Pará, nozes e biscoito.

**Composição Isenta:** Gordura trans.

**Embalagem:** O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

### CHOCOLATE GRANULADO

**Características Gerais:** Produto destinado à decoração de bolo e doces.

**Características organolépticas:** Aspecto: granulado; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce.

**Composição obrigatória:** Açúcar, gordura vegetal e/ ou óleo vegetal, cacau em pó, aditivos alimentícios, incluindo lecitina de soja.

**Composição Opcional:** Farinha de soja, maltodextrina, glicose de milho, açúcar invertido, xarope de glicose, amido de milho, sal.

**Embalagem:** O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

### COCO RALADO PURO

**Características Gerais:** Produto obtido do endosperma/ amêndoa do fruto do coqueiro são e maduro, por processo tecnológico adequado, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Não deve apresentar cheiro alterado ou rançoso.

Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal.

**Características organolépticas:** Aspecto: fragmentos soltos; Cor: branca característica; Odor: próprio não rançoso; Sabor: próprio não rançoso.

**Composição obrigatória:** Coco.

**Composição Opcional:** Cloreto de sódio e outros conservantes permitidos pela legislação.

**Composição isenta:** Açúcar.

**Embalagem:** O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

### COGUMELO EM CONSERVA

**Características gerais:** Os cogumelos comestíveis são fungos pertencentes às classes dos ascomicetes e dos basidiomiceteas. São constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (botões) cortados pela base (não arracandos).

Para o preparo da conserva devem estar sãos, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitas e isentos de matéria terrosa.

**Características organolépticas:** Aspecto: botão (píleo), globular, irregular, com haste grossa; Cor: conforme a variedade, branco, creme ou marrom; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Cogumelo, salmoura (água e sal).

**Composição opcional:** Aditivos permitidos pela legislação como conservantes, acidulantes, reguladores de acidez.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



### CREME DE LEITE

**Características gerais:** Produzido industrialmente a partir da nata do leite; deve apresentar de 20 a 25% de gordura.

**Características organolépticas:** Aspecto: consistência cremosa e espessa; Cor: branca ligeiramente amarelada; Odor: característico; Sabor: característico.

**Composição obrigatória:** Creme de leite.

**Composição opcional:** Leite em pó desnatado, espessantes e estabilizantes.

**Composição isenta:** Leite cru.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### DOCE DE LEITE CREMOSO

**Características gerais:** Produto obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ ou creme, adicionado de sacarose.

No preparo do doce de leite deve-se considerar: leite na proporção mínima de 3 (três) partes de leite para 1 (uma) parte de açúcar (sacarose), sendo tolerada a adição de aditivos permitidos pela legislação e aromatizantes naturais.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Consistência: cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; Cor: castanho caramelado; Odor: próprio; Sabor: doce.

**Composição obrigatória:** Leite integral e/ ou leite reconstituído e sacarose.

**Composição opcional:** Sólidos de origem láctea, creme, outros sacarídeos que substituam a sacarose, aditivos permitidos pela legislação (aroma de baunilha, vanilina e/ ou etil vanilina).

**Composição isenta:** Amido, gordura vegetal hidrogenada/ gordura trans, gelificantes, leite cru.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### EMBUTIDO DE PERU (BLANQUET)

**Características gerais:** O produto deve ser elaborado com carne de peito de peru proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Deve ser entregue resfriado ou refrigerado.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: rosada própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne de peito de peru.

**Composição opcional:** Amido, água, fécula de mandioca, proteína de soja, sal, açúcar, maltodextrina, condimentos naturais (algumas marcas podem conter pimenta), fibra de colágeno bovino, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO

**Características gerais:** É o produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros e sãos, por processo tecnológico adequado.

Pode ser designado “extrato de tomate” ou “massa de tomate” ou “concentrado de tomate”.

O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes.



O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa mole; Cor: vermelha; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Tomate/ polpa de tomate.

**Composição opcional:** Sal e/ou açúcares.

**Composição isenta:** Pele e sementes.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.

## FARINHAS

**Tipos:** Farinha de Rosca; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Tipo 1; Farinha de Trigo Integral.

**Características gerais:** É o produto obtido pela moagem da parte comestível dos vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

### **Farinha de rosca**

**Características organolépticas:** Aspecto: pó; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, tipo 1**

**Características gerais:** Produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*. O produto deverá ser adicionado de ferro e ácido fólico. Obedecer à legislação de Boas Práticas de Fabricação.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó fino, uniforme sem grumos e seco; Cor: branca; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Embalagem:** Primária: Deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente com capacidade para 1 kg. Secundária: Deverá ser saco plástico atóxico, transparente e incolor com capacidade para 30 kg. Será considerada e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### **Farinha de trigo integral**

**Características gerais:** Produto obtido a partir do grão inteiro, contém casca, germe e endosperma. Obedecer à legislação de Boas Práticas de Fabricação.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó, uniforme sem grumos e seco; Cor: Marrom; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## FERMENTO EM PÓ

**Características gerais:** É o produto formado a partir de substâncias ou mistura de substâncias que, pela influência do calor e/ ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, alimentando-lhes o volume e a porosidade.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: branca; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Fermento em pó químico.

**Composição opcional:** Amido de milho, fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



## FRANGO

**Características gerais:** É a parte muscular comestível declarada apta à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

Entende-se por corte, a parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pelo DIPOA, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ ou dilacerações.

A carne de frango a ser adquirida deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura.

As aves não podem conter temperos, aditivos, nem adição de sal.

**Características organolépticas:** Aspecto: Ossos resistentes, consistência firme, não amolecida e pegajosa; Cor: Característica (amarelo-rosada, sem escurecimentos, sem manchas esverdeadas); Odor: característico.

**Composição obrigatória:** Carne de frango in natura.

**Composição isenta:** Sal, temperos, aditivos.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## FRUTAS

**Características gerais:** Fruta é o produto procedente de frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo “in natura”. As frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em:

a) Extra – quando constituída de fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.

b) De primeira – quando constituída de fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. São tolerados ligeiros defeitos na conformação, tamanhos e cor. As frutas podem apresentar ligeiras manchas no epicarpo (casca) desde que não prejudiquem sua aparência geral. A polpa deve estar intacta e firme. O pedúnculo pode estar ligeiramente danificado.

• Serão aceitas somente hortaliças tipo “extra” e de “primeira”. Os produtos “in natura”, devem ter sabor, odor, consistência adequados ao grau de maturação apropriado para manipulação e consumo. Devem estar: frescas, limpas, sem umidade excessiva, sem resíduos de fertilizantes, sem terra, sem sujidades, corpos estranhos aderentes à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens. Não devem estar machucadas, amassadas, (Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência) com podridão na casca e/ou na polpa e enfermidades.

**Frutas:** Abacaxi, Ameixa, Banana, Caqui, Kiwi, Laranja, Maçã, Mamão, Manga, Melancia, Melão, Morango, Pera, Pêssego, Tangerina, Uva.

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.



### **GELATINA EM PÓ DIET**

**Sabores:** Abacaxi, Cereja, Framboesa, Limão, Morango, Pêssego, Uva.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó; Cor: própria do sabor; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Gelatina em pó e edulcorantes.

**Composição opcional:** Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes de acordo com os sabores específicos e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo.

**Composição isenta:** Açúcar.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **GELATINA EM PÓ SABORES**

**Características gerais:** Obtida a partir da hidrólise parcial do colágeno contido em matéria-prima de origem animal.

Tem como principal propriedade a capacidade de produzir géis estáveis quando submetida a temperaturas inferiores a 40°C.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó granulado; Cor: própria do sabor; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Gelatina em pó, açúcar, aromatizantes.

**Composição opcional:** Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **HORTALIÇAS**

**Características gerais:** Hortaliça são vegetais dos quais uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural.

As hortaliças, de acordo com a parte da planta que é utilizada como alimento, são classificadas em: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legume, quando o produto utilizado for o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes tubérculos e rizomas, quando utilizadas as partes subterrâneas.

• As hortaliças, de acordo com as suas características, são classificadas em:

a) Extra – quando constituída por hortaliças de elevada qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nas hortaliças desta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação.

b) De primeira – quando constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. As hortaliças deverão apresentar colorações uniformes, típicas da variedade. Não são permitidos danos nas hortaliças, que alterem sua conformação e aparência, contudo, são tolerados ligeiros defeitos e manchas.

c) De segunda – quando constituída por hortaliças que não foram classificadas nas classes anteriores. São tolerados ligeiros defeitos na conformação e ligeira descoloração desde que não afetem seriamente as suas características. São também tolerados pequenos danos de origem física ou mecânica, desde que não causem defeitos graves.

• Serão aceitas somente hortaliças tipo “extra” e de “primeira”.



**Características organolépticas:** Devem ser entregues in natura, com sabor, odor e consistência adequados ao grau de maturação apropriado para transporte, distribuição, manipulação e consumo. Devem estar: frescas, limpas, sem umidade excessiva, sem resíduos de fertilizantes, sem terra, sem sujidades, corpos estranhos aderentes à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens. Não devem estar machucadas, amassadas, com esverdeamento e germinando, danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, com podridão na casca. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representem quantidade superior a 5% do peso total do produto entregue. Defeitos graves não serão tolerados.

**Composição isenta:** Aditivos no caso de hortifrutícolas processados.

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.

## LEGUMINOSAS

### ***Grão de bico, feijão preto, feijão feijão carioca***

**Características gerais:** Deve ser safra corrente. Constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas.

**Características organolépticas:** Aspecto: característico; Cor: característica; Odor: característico; Sabor: característico.

**Composição obrigatória:** Grão de bico: grão de bico; Feijão preto: feijão preto; Feijão carioca: feijão carioca.

**Embalagem:** Que preserve a integridade e qualidade do produto.

### ***Feijão carioquinha, tipo 1***

## LEITE CONDENSADO

**Características gerais:** É o produto resultante da remoção parcial da água do leite, sendo frequentemente adicionado de açúcar.

**Características organolépticas:** Aspecto: consistência cremosa e espessa; Cor: amarelo claro; Odor: característico; Sabor: doce.

**Composição obrigatória:** Leite integral e açúcar.

**Composição opcional:** Lactose e estabilizantes.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## LEITE EM PÓ INTEGRAL

**Características gerais:** O produto é obtido através da desidratação do leite de vaca integral e próprio para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deve ser de procedência nacional. Produto quando reconstituído, conforme modo de preparo na rotulagem, deverá atingir os padrões de leite integral. A elaboração do produto deverá estar dentro do Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação, Fabricação para Industrializadores de alimentos. É recomendado que a indústria tenha a implantação do APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, instituído pela portaria nº 46 de 10/02/98.

**Características organolépticas:** Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca amarelado; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

**Embalagem:** Primária e secundária: Deve estar embalado em material flexível, constituído por filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, hermeticamente fechado.



### LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA

**Características gerais:** Produto cárneo industrializado proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sob rígidas condições de higiene.

Deve ser curado, adicionado de ingredientes, com sabor picante característico de pimenta calabresa, podendo ser submetido ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e/ ou cozimento.

As carnes utilizadas na fabricação devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponevroses e de cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura.

Linguiças calabresas submetidas ao processo de cozimento podem conter até 20% de Carne Mecanicamente Separada (CMS) ou carne de diferentes espécies de animais de açougue, desde que declarada no rótulo.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Não deve apresentar sinais de bolor, mofo, estufamento.

**Características organolépticas:** Aspecto: firme não pegajoso; Cor: própria (não deve apresentar coloração pardo-esverdeado); Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne suína e sal.

**Composição opcional:** Carne mecanicamente separada de ave, carne bovina, água, gordura suína, pele de ave, condimentos (incluindo pimentas), proteína de soja, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, leite em pó, açúcar, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### LOURO

**Características gerais:** É a folha do *Laurus nobilis*, L. O produto é designado louro e quando moído, louro em pó ou moído.

**Características organolépticas:** Aspecto: folhas secas ou em pó; Cor: verde-pardacenta; Odor: aromático; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Louro.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### MACARRÃO (MASSA SECA)

**Características gerais:** Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Não deverão ser utilizadas massas frescas, somente utilizarão massas secas, que foram submetidas ao processo de secagem. Poderão ser utilizados macarrão tipo “parafuso”, “penne”, espaguete, “talharim”, massa para lasanha. Para as sopas poderão utilizados macarrão tipo “Ave-Maria”, “padre-nosso”, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho. A massa deverá ter ovos em sua composição e apresentar a designação “massa com ovos”.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.

**Composição opcional:** Enriquecimento do produto com vitaminas e minerais e adição de outras substâncias e aditivos permitidos pela legislação.

**Composição isenta:** Corante artificial.



**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **MAIONESE**

**Características organolépticas:** Aspecto: cremosa; Cor: amarelo claro; Odor: próprio não rançoso; Sabor: próprio não rançoso.

**Composição obrigatória:** Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, vinagre, amido, açúcar, sal, suco de limão, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Para atender o evento é necessário sachês deste produto com no mínimo 8g de conteúdo líquido.

### **MARGARINA VEGETAL**

**Características gerais:** É o produto gorduroso em emulsão estável que contém leite e/ ou seus constituintes e derivados, além de outros ingredientes destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico.

Classifica-se de acordo com o teor de lipídios totais, o qual deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

**Características organolépticas:** Aspecto: emulsão homogênea e uniforme; Cor: própria, amarela ou branca amarelada; Odor: próprio, não rançoso; Sabor: próprio, não rançoso.

**Composição obrigatória:** Óleos vegetais líquidos interesterificados, água, sal, leite e/ ou seus constituintes derivados, aditivos permitidos pela legislação, incluindo estabilizante lecitina de soja. O produto deverá apresentar de 60% a 80% de lipídeos totais, sendo:

- 6g – 8g de gordura total
- 2g – 2,5g de gordura saturada
- 1g – 2g de gordura monoinsaturada
- 3g – 4g de gordura poliinsaturada

**Composição isenta:** Gordura trans, óleos vegetais líquidos hidrogenados.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **MARIA MOLE**

**Características organolépticas:** Aspecto: pó; Cor: própria do sabor; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Açúcar, gelatina em pó e aromatizantes.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **MASSA DE PIZZA**

**Características gerais:** As pizzas poderão ser utilizadas sob a forma de massa pronta para ser finalizada na unidade ou pizza pronta para o consumo (adquirida por fornecedor que possui Boas Práticas de fabricação).

Pizza pronta é o produto que, para o consumo, não necessita hidratação, preparo ou cozimento, necessitando somente de aquecimento.

**Características organolépticas:** - Massa pronta - Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

- Pizza pronta - Aspecto: uniforme e íntegro; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.



**Composição obrigatória:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semolina de trigo, sal, açúcar, fermento biológico, água, margarina, óleo vegetal, gordura vegetal.

**Composição opcional:** Corantes naturais, melhorador de farinha (pode conter amido, farinha de soja, levedura seca inativa, enzimas hemicelulase e lipase, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, antioxidantes) e aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **MASSA PRÉ COZIDA**

**Características gerais:** Massa alimentícia pré-cozida é o produto não fermentado, apresentado sob vários formatos, obtido pelo empasto, amassamento, parcialmente cozido, desidratado ou não da mistura de farinha de trigo e/ ou semolina e/ ou sêmola de trigo e/ ou derivados de cereais, leguminosas, raízes ou tubérculos, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, cujo preparo necessita de cozimento complementar.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semolina de trigo, sal, açúcar, fermento biológico, água, margarina, óleo vegetal, gordura vegetal.

**Composição opcional:** Corantes naturais, melhorador de farinha (pode conter amido, farinha de soja, levedura seca inativa, enzimas hemicelulase e lipase, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, antioxidantes) e aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **MEL**

**Características gerais:** Produto natural elaborado pelas abelhas a partir do néctar das flores e exsudatos sacarinos das plantas.

**Características organolépticas:** Aspecto: líquido denso, viscoso e translúcido ou parcialmente cristalizado; Cor: bege levemente amarelada a castanho-escuro; Odor: próprio; Sabor: característico.

**Composição obrigatória:** Mel.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **MILHO EM CONSERVA**

**Características gerais:** O milho deve ser de tamanho e forma regular e não apresentar unidades manchadas ou descoloridas.

**Características organolépticas:** Aspecto: consistência própria; Cor: amarelo; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Milho.

**Composição opcional:** Açúcar, sal e água.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.

### **MILHO PARA PIPOCA**

**Características gerais:** São grãos provenientes da espécie *Zea mays* L., com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.



**Composição obrigatória:** Milho.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.

#### **MOLHO DE TOMATE**

**Características gerais:** É o produto resultante da concentração de tomates maduros e são, por processo tecnológico adequado.

**Características organolépticas:** Aspecto: consistência massa mole com pedaços de tomate; Cor: vermelha; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Polpa de tomate e/ ou tomate.

**Composição opcional:** Cebola, sal, óleo vegetal, alho, açúcar, amido, ervas aromáticas (salsa, orégano, manjeriço, aipo), aditivos alimentícios permitidos pela legislação.

**Composição isenta:** Pele e sementes.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto.

#### **MOLHO INGLÊS**

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Vinagre, água, molho de soja, pimenta vermelha, açúcar, sal, extrato de carne, condimentos.

**Composição opcional:** Aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **MOSTARDA**

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Vinagre, açúcar, mostarda, sal.

**Composição opcional:** Água, dextrose, corante natural cúrcuma, especiarias como páprica, noz moscada entre outras, óleo vegetal, amido, conservantes.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **NECTAR DE FRUTAS**

**Características gerais:** É a bebida não fermentada obtida da diluição em água potável, da parte comestível da fruta ou de seu extrato, destinada ao consumo direto.

Deverá, obrigatoriamente, conter suco ou polpa de fruta, sendo que a quantidade varia conforme o sabor, devendo atender a legislação vigente.

Sempre será adicionada de açúcar.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio de acordo com o sabor da fruta, cor: próprio de acordo com o sabor da fruta, Odor: próprio de acordo com o sabor da fruta, sabor: próprio de acordo com o sabor da fruta.

**Composição obrigatória:** Suco ou polpa de fruta em concentração mínima conforme legislação vigente.

**Composição opcional:** Nutrientes essenciais e ácidos permitidos pela legislação específica para sucos de frutas, aditivos e conservantes químicos autorizados para sucos de frutas.

**Composição isenta:** Aromas, corantes artificiais.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.



## **NOZ MOSCADA**

**Características gerais:** É a amêndoa seca da *Myristica fragana* Hout, desprovida de seu envoltório. O produto é designado “noz-moscada” e quando moída “noz-moscada em pó” ou moída. Deverá ser constituída por amêndoas secas, inteiras ou moídas.

**Características organolépticas:** Aspecto: amêndoa ovóide, de superfície ponteadas e reticulada ou pó fino homogêneo; Cor: castanho-claro; Odor: forte, aromático; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Noz-moscada.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## **ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, TIPO 1**

**Características gerais:** Produto alimentício constituído, principalmente por triglicérides de ácidos graxos, obtidos unicamente de grãos da espécie *Glycine Max (L) Merrill*, refinado mediante o emprego dos processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas.

**Características organolépticas:** Aspecto a 25° C: límpido e isento de impurezas; Odor e sabor: característico do produto; Isento de: ranço odores e sabores estranhos.

**Composição obrigatória:** Óleo refinado de soja.

**Composição opcional:** Aditivos alimentícios.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## **ORÉGANO**

**Características gerais:** É a folha do *Origanum vulgare* L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado orégano. O orégano deve ser constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas.

**Características organolépticas:** Aspecto: fragmentos da folha ovalada seca; Cor: verde-pardacenta; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Orégano.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## **OVO**

**Características gerais:** Proveniente de ave galinácea. Proveniente de avicultor com inspeção oficial.

**Características organolépticas:** Aspecto: fresco com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos; Cor: branco ou vermelho; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Embalagem:** Primária: bandejas de papelão. Secundária: que preserve a integridade e qualidade do produto ou caixa fechada.

## **OVO INTEGRAL PASTEURIZADO**

**Características gerais:** Deve ser fabricado a partir de ovos selecionados e passar por processo de pasteurização.

Deve ser entregue refrigerado, sendo necessário transporte que mantenha a temperatura do produto, conforme recomendação do fabricante.



Para conservação, também deve ser atendida a recomendação do fabricante, a fim de evitar o desenvolvimento de substâncias que coloquem em risco a saúde do consumidor.

**Características organolépticas:** Aspecto: líquido, levemente viscoso; Cor: amarelada; Odor: próprio característico; Sabor: característico.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **PÃES (PARA KIT LANCHE, FESTA DA AMIZADE, COFEE BREAK)**

**Tipos utilizados:** Pão de leite, Croissant, Ciabata, Pão de Forma sem casca, Pão de hot dog.

**Características gerais:** É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter ainda outros ingredientes alimentícios como sal, açúcar, leite, entre outros.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido.

**Características organolépticas:** Aspecto: característico, de acordo com o tipo de pão; Cor: característica, de acordo com o tipo de pão; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal.

**Composição** opcional: Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: glúten, açúcar, açúcar invertido, óleos e gorduras (livres de gorduras trans), fibras, ovos, margarina, leite, soro de leite, xarope de glicose, glicose de milho, extrato de malte, água, erva-doce, vitaminas e minerais e aditivos alimentícios permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, entre outros).

Os pães integrais podem conter: Farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), grãos de soja, grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol e extrato de malte.

**Composição isenta:** Corantes artificiais e gordura trans.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **PALMITO EM CONSERVA**

**Características gerais:** Palmito deve ser de tamanho e forma regular e não apresentar unidades manchadas ou descoloridas.

**Características organolépticas:** Aspecto: consistência própria; Cor: branca; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Palmito, água, sal, acidulante ácido cítrico.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. A embalagem não poderá apresentar estufamentos.

### **PÃO DE BATATA RECHEADO**

**Características gerais:** Os pães de batata deverão ser adquiridos congelados para serem assados na unidade ou prontos para o consumo.

**Características organolépticas:** Quando pronto para o consumo - Aspecto: uniforme e íntegro; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.



**Composição obrigatória:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata e/ ou purê de batata e/ ou batata em flocos, margarina e/ ou óleo vegetal, ovos, leite e/ ou água e/ ou soro de leite e fermento biológico.

Recheio: linguiça calabresa.

**Composição opcional:** Ovos, condimentos, emulsificantes, conservantes permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **PÃO DE MEL INDUSTRIALIZADO**

**Características gerais:** É o produto obtido pelo amassamento da massa preparada com farinha e outras substâncias alimentícias.

Serão rejeitados os pães de mel com características organolépticas anormais.

Não é tolerado o emprego de substâncias corantes artificiais na confecção dos pães de mel.

Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, ter formato e tamanhos uniformes.

A cobertura (sabor chocolate) auxilia na manutenção da umidade do produto.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa cozida e leve, Cor: característica, Odor: próprio, Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, mel, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio e de amônio, cacau em pó/ chocolate.

**Composição opcional:** Açúcar invertido, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite, leite, massa de cacau, manteiga de cacau, especiarias, farinha de arroz, amido, aditivos permitidos pela legislação.

**Composição isenta:** Gordura vegetal hidrogenada/ gordura trans, corantes artificiais.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **PÃO DE QUEIJO**

**Características organolépticas:** Pronto para o consumo: Aspecto: uniforme e íntegro; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Polvilho e/ ou fécula e/ ou amido de mandioca, margarina e/ ou óleo vegetal, queijo e sal.

**Composição opcional:** Leite e/ ou água e/ ou soro de leite, fermento biológico, açúcar, amido de milho, ovos, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **PÃO SALGADO TIPO ENROLADINHO DE FRIOS**

**Características organolépticas:** Pronto para o consumo: Aspecto: uniforme e íntegro; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Massa: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovos, fermento biológico, sal. Recheio: Queijo muçarela, queijo prato, presunto, presunto e queijo.

**Composição opcional:** Massa: Margarina ou óleo vegetal, açúcar.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.



### PEITO DE FRANGO DEFUMADO

**Características gerais:** O produto deve ser elaborado com carne de frango proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipuladas sob rígidas condições de higiene.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne de frango.

**Composição opcional:** Água, sal, açúcar, amido, fécula de mandioca, proteína de soja, cebola, alho, condimentos (algumas marcas podem conter pimenta), fibra de colágeno, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### PEITO DE PERU DEFUMADO

**Características gerais:** O produto deve ser elaborado com peito de peru proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne de peito de peru.

**Composição opcional:** Sal, açúcar, proteína de soja, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### PICOLÉ

**Características gerais:** São porções individuais de gelados comestíveis, geralmente suportadas por uma haste, obtidas por resfriamento até congelamento da mistura homogênea ou não, de ingredientes alimentares, com ou sem batimento.

Picolé com frutas: os gelados comestíveis que contêm frutas ou produtos de frutas deverão ter no mínimo 3% de fruta fresca, polpa, suco ou seu equivalente. Quando contiver mistura de frutas ou produtos de frutas e o rótulo não mencionar individualmente, o teor mínimo total deverá ser de 3%.

Exceção: os gelados de laranja e de tangerina deverão ter no mínimo 6% de fruta fresca, polpa, suco ou equivalente.

Picolé com leite: gelados comestíveis elaborados basicamente com leite e/ ou derivados lácteos, podendo ser adicionados de outros ingredientes alimentares.

**Características organolépticas:** Aspecto: característico do gelado comestível; Cor: característica do gelado comestível; Sabor: característico do gelado comestível; Odor: característico do gelado comestível; Textura: característica do gelado comestível.

**Composição obrigatória:** Picolé com frutas: Polpas e/ ou sucos e/ ou pedaços de frutas.

Picolé com leite e sabor: Leite e/ ou derivados lácteos (gorduras/ proteínas) e outros ingredientes alimentares de acordo com o sabor, podendo ser chocolate e/ ou cacau e/ ou frutas (fresca, polpa ou suco).

**Composição opcional:** Picolé com frutas: Água potável, açúcar, glicose, aditivos e coadjuvantes de tecnologia conforme legislação vigente.

Picolé com leite e sabor: Gordura e/ ou óleo vegetal, água potável, açúcar, glicose, derivados de soja, leite de coco, soro de leite, lactose, amido, extrato de malte.



**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **POLPA DE FRUTAS**

**Características gerais:** É o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido a partir de frutos polposos por meio de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais que é proveniente da parte comestível do fruto.

Pode ser classificado em: Polpa de fruta simples, quando originada de uma única fruta /Polpa de fruta mista, quando originada de duas ou mais frutas. Nesse caso, os nomes das frutas deverão ser declarados.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio de acordo com a fruta; Cor: própria de acordo com a fruta; Odor: próprio de acordo com a fruta; Sabor: próprio de acordo com a fruta.

**Composição obrigatória:** Polpa ou Purê da fruta de acordo com o sabor.

**Composição opcional:** Podem ser adicionados acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados casos específicos.

**Composição isenta:** Aromas e corantes artificiais.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **POLVILHO DOCE E AZEDO**

**Características gerais:** Produto amiláceo extraído da mandioca.

O polvilho, de acordo com o teor de acidez, será classificado em polvilho doce ou polvilho azedo.

**Características organolépticas:** Aspecto: característico; Cor: branca; Odor: característico; Sabor: característico.

**Composição obrigatória:** Polvilho doce ou azedo.

**Composição opcional:** Sal, açúcar, proteína de soja, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA**

**Características gerais:** É o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente do pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a processo de cozimento adequado.

Deve ser elaborado com carne de pernil de suíno proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, manipulado sob rígidas condições de higiene.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne de pernil suíno, sal e salmoura.

Deve conter no mínimo 14% de proteína = 14g de proteína na porção de 100g do presunto.

**Composição opcional:** Água, açúcar, maltodextrina, proteína de origem animal e/ ou vegetal, condimentos, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **QUEIJO PARMESÃO RALADO**

**Características gerais:** É o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa do queijo parmesão, apto para o consumo humano. Pode ser parcialmente desidratado ou não.



**Características organolépticas:** Aspecto: grânulos ou filetes; Cor: branco amarelada a amarelo, característica do queijo parmesão; Odor: próprio, mais ou menos intenso, de acordo com as características do queijo parmesão; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Queijo parmesão (leite integral pasteurizado ou padronizado, fermento láctico, cloreto de sódio e/ ou cloreto de potássio e/ ou cloreto de cálcio, coalho, coagulante).

**Composição opcional:** Leite em pó integral, aditivos permitidos pela legislação (conservantes).

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **QUEIJO TIPO CREAM CHEESE**

**Características Gerais:** Produto firme, porém espalhável, com alto teor de creme de leite que se obtém da centrifugação da coalhada. Pode ser natural ou adicionado de sabores.

**Composição obrigatória:** Leite, Creme de leite, Cloreto de Sódio, Fermento lácteo.

**Composição opcional:** Aditivos permitidos pela legislação.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **QUEIJO TIPO MUÇARELA**

**Características gerais:** Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Leite pasteurizado.

**Composição opcional:** Cloreto de sódio, fermento láctico, cloreto de cálcio, coalho.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **QUEIJO TIPO MUÇARELA DE BÚFALA**

**Características gerais:** Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Deve ser entregue resfriados ou refrigerados e embalados a vácuo.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: amarelada; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Leite de búfala pasteurizado, fermento lácteo, sal cloreto de cálcio, acidulante, ácido cítrico e coalho.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **QUEIJO TIPO PRATO**

**Características gerais:** Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Leite pasteurizado.

**Composição opcional:** Sal, cloreto de cálcio, coalho, concentrado protéico de soro de leite, corante urucum, fermento lácteo.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.



## QUINOA OU QUINUA

**Composição obrigatória:** Quinoa – em grãos, flocos ou farinha.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Quinoa.

**Embalagem:** Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## REQUEIJÃO CREMOSO

**Características gerais:** Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ ou enzimática do leite, opcionalmente adicionada de creme de leite e/ ou manteiga e/ ou gordura anidra de leite ou butter oil.

A denominação Requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ ou proteína de origem não láctea.

**Características organolépticas:** Textura: cremosa, fina e lisa; Cor: própria; Odor: próprio não rançoso; Sabor: salgado, levemente ácido, não rançoso.

**Composição obrigatória:** Leite ou leite reconstituído.

**Composição opcional:** Coalho ou coagulantes apropriados, fermentos lácteos, creme de leite, manteiga, gordura anidra do leite ou butter-oil, sal, sólidos de origem láctea, soro de leite, concentrado de proteínas do leite, leite em pó, caseína, caseinatos de cloreto de sódio e de cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos, água, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## REFRIGERANTE

**Características gerais:** Bebida gaseificada obtida pela dissolução em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:**

Suco de fruta, para os refrigerantes a base de suco de fruta.

Suco de vegetal, para os refrigerantes a base de suco de legumes, verduras e de parte de vegetais.

Extrato vegetal, para os refrigerantes a base de extrato vegetal.

Quinino ou seus sais, para os refrigerantes que contiverem por base o quinino ou seus sais.

Noz de cola ou extrato de Noz de Cola, para os refrigerantes de cola.

Semente de guaraná (gênero Paullinia) ou seu equivalente em extrato de guaraná, para o refrigerante de guaraná.

Açúcar - sacarose (açúcar refinado ou cristal) que poderá ser substituída total ou parcialmente por sacarose invertida, frutose, glicose e seus xaropes.

Água: A água atenderá, obrigatoriamente, às normas e os padrões de potabilidade da água, aprovadas em legislação específica.

Dióxido de carbono (gás carbônico): O gás carbônico deverá ser industrialmente puro e na quantidade mínima dissolvida de 1,0 V (volume de dióxido de carbono).

**Composição opcional:** Poderá ser adicionado de outras matérias-primas naturais de frutas ou de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. Aromatizante: Poderão ser utilizados os aprovados em legislação específica.



### **ROCAMBOLE INDUSTRIALIZADO**

**Características gerais:** Serão rejeitados os produtos mal cozidos, queimados, de características organolépticas anormais.

Não é tolerado o emprego de substâncias corantes artificiais em sua confecção.

Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, ter forma e tamanhos uniformes.

**Características organolépticas:** Aspecto: massa cozida e com leveza; Cor: característica de acordo com o tipo de bolo; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Massa: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ ou fécula e/ ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, óleo vegetal e/ ou margarina.

**Composição opcional:** Massa: Leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declarada no rótulo (exemplo: cacau) e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais, e os aditivos permitidos pela legislação, exceto os corantes artificiais na massa.

Recheio: leite em pó, soro de leite, gordura vegetal, açúcar, maltodextrina, cacau em pó, doce de leite, goiabada, glicose, aditivos permitidos pela legislação.

Cobertura: açúcar, glicose, cacau em pó, leite em pó, soro de leite, sal, gordura vegetal, confeitos, aditivos permitidos pela legislação.

**Composição isenta:** Gordura trans, Corantes artificiais.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **SAL REFINADO IODADO**

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiúmectante e iodo.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

### **SALAME ITALIANO**

**Características gerais:** Produto cárneo industrializado obtido de carne suína ou suína e bovina, adicionado de toucinho e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, embutido em envoltórios naturais e/ ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado e dessecado.

A carne para elaboração deve ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no ministério da agricultura.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne suína, toucinho, sal, nitrito de potássio e/ ou nitrito de sódio.

**Composição opcional:** Carne bovina, leite em pó, proteínas lácteas, açúcar, condimentos e especiarias naturais (algumas marcas podem conter pimenta), maltodextrina, culturas biológicas (cultivos iniciadores starters, cultivo bacteriano liofilizado), aditivos alimentícios permitidos pela legislação.

**Composição isenta:** Ingredientes alcoólicos.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.



## SALSICHA

**Características gerais:** É o produto cárneo industrializado obtido a partir da emulsão de carnes de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a processo térmico adequado. Deve ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação.

Deve apresentar carimbo SIF ou é obrigatório que o produto apresente registro do rótulo e do estabelecimento do produtor.

Peso líquido unitário: 50g, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou menos.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Carne bovina e/ ou suína e/ ou de ave e/ ou de ave mecanicamente separada (frango e/ ou peru).

**Composição opcional:** Miúdos suínos, bovinos ou de aves e vísceras no limite de até 10%, gordura animal ou vegetal, agentes de liga, condimentos (algumas marcas podem conter pimenta), água, proteína animal ou vegetal, açúcar, sal e aditivos permitidos pela legislação, sendo os corantes naturais.

**Composição isenta:** Gorduras bovinas substituindo o toucinho, carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## SORVETE DE MASSA

**Características gerais:** Sorvetes de massa são misturas homogêneas ou não de ingredientes alimentares, batidas e resfriadas até o congelamento, resultando em massa aerada.

São elaborados basicamente com leite e/ ou derivados lácteos e/ ou outras matérias-primas alimentares nos quais os teores de gordura e/ ou proteína são total ou parcialmente de origem não láctea, podendo ser adicionados de outros ingredientes alimentares.

**Características organolépticas:** Aspecto: característico; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico; Textura: característica.

**Composição obrigatória:** Leite e/ ou derivados lácteos (gordura/ proteínas) e/ ou outras gorduras comestíveis.

**Composição opcional:** Açúcar, gordura vegetal, soro de leite, extrato de malte, maltodextrina, água potável, glicose, extrato de malte, açúcar líquido invertido, sal, cacau em pó e pasta de cacau (somente para o sabor chocolate), aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

## TIRAS DE PEIXE EMPANADAS

**Características gerais:** Produto proveniente de peixes sadios, manipulados sob rígidas condições de higiene. Devem ser elaboradas com uma única espécie de peixe eviscerado e sem pele.

Devem ser modeladas, pré-assadas, empanadas e, em seguida, congeladas.

Devem apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador.

Podem apresentar porcentagem de água ou gelo não superior a 10% (dez por cento) em peso. Não poderão apresentar formação de gelo e água dentro da embalagem.

**Características organolépticas:** Aspecto: característico; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico; Textura: característica.

**Composição obrigatória:** Carne de peixe proveniente de merluza ou de tilápia. Para empanar: farinha (trigo e/ ou milho e/ ou rosca).



**Composição opcional:** Água, açúcar, maltodextrina, sal, amido de milho, fermento, proteína de soja, óleo vegetal, condimentos, pimenta, extratos de leveduras, aditivos permitidos pela legislação.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **TOFU**

**Características gerais:** É o produto obtido a partir da coagulação do extrato de soja.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Soja, água, coagulantes.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

#### **TOMATE SECO EM CONSERVA**

**Características gerais:** Produzido a partir do tomate maduro que passa por processo de desidratação, normalmente após ser adicionado de sal e submetido a calor seco. Deve apresentar tamanho e forma regular.

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Tomate.

**Composição opcional:** Açúcar, sal, azeite de oliva, óleo vegetal, orégano, alho.

**Embalagem:** Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto. Não deve apresentar estufamento nas embalagens.

#### **TRIGO PARA QUIBE**

**Características organolépticas:** Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

**Composição obrigatória:** Trigo para quibe.

**Embalagem:** Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

**X-X-X**

## ANEXO III – MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Local: Cozinha Restaurante Hotel SESI Epitácio	
Quantidade	DESCRIÇÃO DO PATRIMÔNIO
01	DESCASCADORA ELETRICA
03	BATEDEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL
01	MOEDOR ELETRICO PARA CARNE
01	MAQUINA DE FAZER SORVETE
02	BALANCA COMERCIAL
01	FREEZER
02	CAFETEIRA ELETRICA
01	MAQUINA DE REFRIGERANTE
01	CHOPEIRA
01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 08 BOCAS
01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 4 BOCAS
03	FORNO INDUSTRIAL
02	CALDEIRAO A GAS
02	BALCAO FRIGORIFICO
01	PRENSA
02	FREEZER
01	SALAMANDRA
03	REFRIGERADOR COMERCIAL
01	ESTUFA
03	BALCAO FRIGORIFICO
01	BALCAO TERMICO
01	AMASSADEIRA - PERFECTA
01	MODELADORA
01	DIVISORA DE MASSA
01	CILINDRO PARA MASSAS
01	FATIADORA
01	FRITADOR A GAS
01	FRIGIDEIRA ELETRICA
01	EXTRATOR DE SUCO
02	BATEDEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL
09	EVAPORADOR PARA CAMARA FRIGORIFICA
08	MOTOR PARA CAMARA FRIGORIFICA
01	FOGÃO INDUSTRIAL-Á GÁS-06 BOCAS
01	FRIGIDEIRA BASCULANTE INDUSTRIAL

## ANEXO IV – RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS

## ITENS E QUANTIDADES DE PRODUTOS UTENSÍLIOS RESTAURANTE

Item	Quantidade	Descrição
1	22	Abridor de garrafas com saca rolhas
2	81	Açucareiro de 450ml
3	01	Aplicador + 10 ampolas de CO <sup>2</sup>
4	06	Aplicador + 2 cápsulas CO <sup>2</sup>
5	12	Baixela de aço inox 20cm / com tampa
6	21	Baixela de inox 22cm Tramontina
7	04	Balança para cozinha
8	09	Baldes de inox para garrafas - Hercules
9	24	Baldes de inox para garrafas - Hercules
10	28	Bandeja redonda 40 cm
11	01	Batedeira industrial SIRE (para teste)
12	12	Batedor de ovos 25cm
13	23	Batedor de ovos 35cm
14	12	Batedor de ovos 45cm
15	21	Borrifadores plásticos
16	Total	Bule de 450ml
17	Geral	Bule de 600ml
18	341	Bule de 900ml
19	83	Cesta de pão
20	07	Chairas profissional - Tramontina
21	01	Cilindro manual para massas
22	479	Cinzeiro de cerâmica
23	17	Colher de arroz
24	36	Colher de arroz - Hercules
25	15	Colher de arroz furada
26	13	Colher de cocktail - Tramontina
27		Colher de cocktail - Hercules
28	384	Colher de mesa - Hercules
29	21	Colher de pau
30	239	Colher de refresco - Hercules
31	792	Colher de sobremesa - Hercules
32	02	Colher de sorvete
33	Total	Concha n°10
34	Geral	Concha n°14
35	<u>16</u>	Concha n°20
36	12	Concha para manteiga
37	34	Concha para molho - Hercules
38	31	Concha terrina - Hercules
39	42	Conjunto com 2 galheteiros de cerâmica



Item	Quantidade	Descrição
40	25	Conjunto com 3 painelas nº 30 / 38 / 45
41	05	Conjunto com 4 caldeirão nº14/18 /24/30
42	04	Conjunto de 3 aros 20 / 25 / 30
43	06	Conjunto de 3 formas retangular 2 / 5 / 8
44	07	Conjunto de 7 aros bordas crespas 10 / 8,5 / 7 / 6 / 5 / 3,5 / 2,5
45	07	Conjunto de 7 aros borda lisa 10 / 8,5 / 7 / 6 / 5 / 3,5 / 2,5
46	06	Medidores em aço inox
47	04	Conjunto de tigelas de cerâmica – 2 un. 20 / 24cm completas e duas avulsas de 20cm
48	354	xícaras de café
49	247	Pires Xicara de café
50	170	xícaras de chá
51	170	Pires de Chá
52	60	Conjunto de xícaras grande 2 asas
53	89	Copo de água
54	24	Copo de conhaque
55	04	Copo de medida
56	477	Copo de whisky
57	06	Copo para liquidificador Arno
58	378	Copo tulipa 19cm
59	99	Copo tulipa 20cm
60	Total	Copos longos
61	Geral 1.178	Copos longo - Cambé
62	01	Coqueteleira inox
63	03	Cortador de ovos
64	01	Cuba de inox 32 x 17 x 6cm
65	12	Cuba de inox 32 x 26 x 10cm
66	06	Cuba de inox 32 x 26 x 15cm
67	06	Cuba de inox 32 x 26 x 20cm
68	20	Cuba de inox 52 x 32 x 15cm
69	13	Cuba de inox 52 x 32 x 20cm
70	04	Cuba de inox 52 x 32 x 3cm
71	12	Cuba de inox 52 x 32 x 4cm
72	06	Cuba de inox 52 x 32 x 6cm
73	06	Cuba de inox 52 x 32 x 6cm
74	09	Cuba de inox 52 x 32 x 9cm
75	06	Cuba de inox 52 x 32 x 15cm
76	05	Cuba de inox vazada 52 x 32 x 15cm
77	12	Cumbuca em aço inox
78	03	Cutelo profissional Tramontina
79	04	Escorredor de macarrão nº 30
80	03	Escorredor de macarrão nº 40



Item	Quantidade	Descrição
81	02	Escorredor de macarrão nº 50
82	06	Escumadeira nº12
83	06	Escumadeira nº 14
84	12	Escumadeira para fritura
85	09	Espátula para bolo de inox(Hércules)
86	06	Espátulas – Tramontina( cabo de mad.)
87	03	Espremedor de batata grande
88	08	Espremedor de limão
89	03	Espremedor industrial SIRE
90	792	Faca de mesa - Hercules
91	10	Faca de pão - Tramontina
92	810	Faca de sobremesa - Hercules
93	Total	Faca profissional 2423/10 - Tramontina
94	Geral	Faca profissional 2424/6 - Tramontina
95	Facas	Faca profissional 2426/8 - Tramontina
96	35	Faca profissional 2435/8 - Tramontina
97	21	Faca 8cm –Tramontina cabo de madeira
98	06	Forma de pudim 10cm
99	48	Forma de pudim 12cm
100	06	Forma de pudim 28cm
101	59	Forma de pudim 7cm
102	04	Forma quadrada 25 x 25cm
103	04	Forma quadrada 35 x 35
104	06	Forma redonda borda crespada 17cm
105	06	Forma redonda borda crespada 22cm
106	06	Forma redonda borda crespada 26cm
107	48	Forma redonda borda crespada 7cm
108	48	Forma redonda borda crespada 9cm
109	48	Forma redonda borda lisa 4cm
110	48	Forma redonda borda lisa 6cm
111	06	Forma retangular 10 x 20cm
112	06	Forma retangular 12 x 20cm
113	12	Forma retangular 36 x 9cm
114	03	Forma retangular 45 x 33cm
115	04	Forma retangular 8 x 19cm
116	10	Frigideira nº 20
117	10	Frigideira nº 20 com teflon
118	10	Frigideira nº 25
119	10	Frigideira nº 32
120	314	Garfo de mesa - Hercules
121	12	Garfo de pau
122	781	Garfo de sobremesa - Hercules
123	11	Garfo grande - Tramontina
124	23	Garrafa térmica 1l Termolar
125	03	Jarra de plástico de 1l



Item	Quantidade	Descrição
126	09	Leiteira nº 14
127	10	Leiteira nº 16
128	06	Martelo para carne
129	01	Medidor de doses
130	01	Mix walita
131	05	Pá de bolo - Tramontina
132	40	Paliteiro de cerâmica
133	10	Panela nº 18
134	10	Panela nº 24
135	05	Panela / escorredor nº16
136	05	Panela / escorredor nº 20
137	02	Pás pequena de inox
138	05	Pedra de afiar
139	27	Pegador de gelo
140	31	Pegador de massa - Hercules
141	02	Peneira de 40cm
142	04	Peneira de 50cm
143	02	Peneira funil em aço inox grande
144	06	Peneira funil em aço inox média
145	05	Peneira inox 16cm
146	06	Peneira inox 25cm
147	10	Peneira para fritura
148	160	Petisqueira
149	120	Pimenteiro de cerâmica
150	12	Porta canudos
151	14	Porta talher de plástico
152	Total Geral 42	Pote de plástico nº1
153		Pote de plástico nº2
154	04	Potes de mantimentos em aço inox 16 cm - Tramontina
155	12	Potes de mantimentos em aço inox 20 cm - Tramontina
156	12	Potes de mantimentos em aço inox 24 cm - Tramontina
157	972	Prato de cerâmica de sobremesa
158	421	Prato de cerâmica de fundo
159	1.504	Prato de cerâmica de raso
160	02	Pronto Burg
161	01	Quebra nozes
162	12	Queijeira em aço inox
163	07	Ralador de legumes em aço inox
164	12	Réchauds
165	03	Rolos para massa 35 cm
166	03	Rolos para massa 50 cm
167	120	Saleiros de cerâmica



Item	Quantidade	Descrição
168	06	Suportes de aço inox
169	12	Tábua de nylon
170	11	Taças de licor
171	06	Termômetros
172	01	Tesoura para trinchar
173	08	Travessas de aço inox 24 cm
174	32	Travessa de aço inox 36 cm
175	55	Travessa de aço inox 46 cm
176	01	Mini pilão de ferro
177	45	Bico para confeitaria
178	36	Pratos Quadrados
179	04	Vidros de temperos Vig. Az
180	04	Porta conta em couro
181	336	Colheres de café Hércules
182	111	Colheres de chá Hércules
183	54	Bandejas plásticas 52x40
184	01 completo e 02 só o par.	Liquidificadores domésticos
185	12	Potes de 1,3 litros de plástico
186		Peças da máquina de café
187	03	Kits acessórios da máquina de café
188	7	Espátulas - Hercules
189	828	Facas de peixe
190	840	Garfos de peixe - Hercules
191	04	Tábuas Grandes
192	01	Ralador ( Descascador)
193	17	Jarras de vidro
194	04	Pá de Altileno de 32 cm
195	04	Pá de Altileno de 40 cm
196	03	Placas de Altileno 50x30 cm amarela
197	03	Placas de Altileno 50x30 cm branca
198	03	Placas de Altileno 50x30 cm verde
199	03	Placas de Altileno 50x30 cm vermelha
200	399	Taças ou tigela para cereal / sobremesa (louça branca)
201	04	Tigelas de vidro com capacidade aprox. de 3,5 litros com tampa
202	408	Jogos americanos
203	05	Saladeiras funda
204	05	Saladeira refratária / assadeira
205	08	Copos Grandes de Alumínio
206	80	Marcadores de Mesa
207	11	Tampas avulsas
208	03	Caldeirão Avulsos

## ANEXO V – RELAÇÃO DE CARDÁPIOS

**1. DO RESTAURANTE AUTOATENDIMENTO**

1.1. O Restaurante do CAT Presidente Epitácio é composto por um refeitório com aproximadamente 250 lugares e área de produção completa (área de recepção de mercadorias, almoxarifados, câmaras frias de armazenagem, áreas de pré-preparo, preparo e limpeza). Área total de 370M<sup>2</sup>.

1.2. Em todos os serviços de alimentação deverá a Cessionária:

- a. oferecer, gratuitamente, copos descartáveis (biodegradáveis) para água e sachês individuais de açúcar e adoçante.
- b. disponibilizar a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex) poderá ser cobrada a parte.
- c. cumprir os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas (inclusive os industrializados) poderão ser determinados pela área responsável.
- d. oferecer sucos de frutas industrializados (em caixa ou lata) que somente poderão ser comercializados se atenderem aos seguintes requisitos: sem adição de açúcar e sem adição de aditivos, salvo em situações excepcionalmente autorizadas área responsável.

1.3. Os itens constantes dos cardápios mínimos poderão ser revistos pela área responsável: por interesse do SESI-SP ou por solicitação da Cessionária, desde que devidamente justificado.

**2. REFEITÓRIO RESTAURANTE HOTEL****2.1. Café da manhã:**

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo (Atendimento aos hóspedes diariamente e eventos quando solicitado).
- b) horário de funcionamento: 6h às 10h;
- c) cardápio mínimo diário: **é o Cardápio A.**

## MODELO - CARDÁPIO A

Cardápio A	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Café da manhã/ Desjejum	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado Iogurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado Iogurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado Iogurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado Iogurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado Iogurte de frutas Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complementos</b>	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó
	<b>Cereais</b>	Granola Flocos de milho	Granola Flocos de milho com chocolate	Granola Flocos de milho	Granola Flocos de milho com chocolate	Granola Flocos de milho
	<b>Pães</b>	Pão Francês Pão de leite Pão de forma multigrãos Pão de queijo	Pão Francês Pão de batata Pão de forma integral Pão de queijo	Pão Francês Pão de leite Pão de forma de milho Pão de queijo	Pão Francês Pão de Mandioquinha Pão de forma integral Pão de queijo	Pão Francês Bisnaguinha Pão de forma de coco Pão de queijo
	<b>Frios</b>	Peito de peru Salame Italiano Queijo Muçarela Queijo Branco	Presunto Blanquet de peru Queijo Prato Queijo Branco	Peito de peru Salame Italiano Queijo Muçarela Queijo Branco	Presunto Blanquet de peru Queijo Muçarela Queijo Branco	Peito de peru Salame Italiano Queijo Muçarela Queijo Branco
	<b>Complementos</b>	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Requeijão Geleia de frutas Salsicha Omelete	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Requeijão Geleia de frutas Salsicha Omelete	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Requeijão Geleia de frutas Salsicha Omelete	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Requeijão Geleia de frutas Salsicha Omelete	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Requeijão Geleia de frutas Salsicha Omelete



Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Bolo</b>	Bolo de Laranja com calda	Bolo de chocolate com cobertura	Bolo de fubá com goiabada	Bolo de granola com frutas secas	Bolo simples com cobertura de doce de leite
<b>Fruta</b>	Melão Banana prata	Mamão Maçã	Melancia Pêra	Melão Mexerica	Mamão Banana

### MODELO - CARDÁPIO B

Cardápio B	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Café da manhã/ Desjejum	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado logurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado logurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado logurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado logurte de frutas Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral/ Desnatado logurte de frutas Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complementos</b>	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó
	<b>Cereais</b>	Granola	Flocos de milho	Granola	Flocos de milho com chocolate	Granola
	<b>Pães</b>	Pão Francês Pão de forma multigrãos	Pão Francês Pão de batata	Pão Francês Pão de leite	Pão Francês Pão de forma integral	Pão Francês Pão de forma de milho
	<b>Frios</b>	Peito de peru Presunto Queijo Muçarela	Presunto Queijo Prato Requeijão	Peito de peru Presunto Queijo Muçarela	Presunto Mortadela de frango Queijo Muçarela	Presunto Peito de peru Queijo Muçarela
	<b>Recheios para pães</b>	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Manteiga com e sem sal Margarina com e sem sal Geleia de frutas
	<b>Bolo</b>	Bolo de Laranja com calda	Bolo de chocolate com cobertura	Bolo de fubá com goiabada	Bolo de granola com frutas secas	Bolo simples com cobertura de doce de leite
	<b>Fruta</b>	Melão	Mamão	Melancia	Melão	Banana

### MODELO - CARDÁPIO C

Cardápio C	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Café da manhã/ Desjejum	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral logurte de Frutas	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral logurte de Frutas	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Leite Integral Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó
	<b>Cereais</b>	Flocos de milho	Flocos de milho com chocolate	Flocos de milho	Flocos de milho com chocolate	Flocos de milho
	<b>Pães</b>	Pão Francês Pão de leite	Pão Francês Pão de batata	Pão Francês Pão de leite	Pão Francês Pão de Mandioquinha	Pão Francês Pão de leite
	<b>Frios</b>	Peito de peru Queijo Muçarela	Presunto Queijo Prato	Peito de peru Queijo Branco	Presunto Queijo Muçarela	Salame Italiano Queijo Muçarela
	<b>Recheios para pães</b>	Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Margarina com e sem sal Geleia de frutas	Margarina com e sem sal Geleia de frutas
	<b>Bolo</b>	Bolo de Laranja com calda	Bolo de chocolate com cobertura	Bolo de fubá com goiabada	Bolo de maçã com canela	Bolo simples com cobertura de doce de leite
	<b>Fruta</b>	Melão	Mamão	Melancia	Maçã	Banana

### MODELO - CARDÁPIO D

Cardápio D	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Café da manhã/ Desjejum	<b>Bebida</b>	Café sem açúcar Leite Integral Suco de fruta sem açúcar	Café sem açúcar Leite Integral Chá sem açúcar	Café sem açúcar Leite Integral Suco de fruta sem açúcar	Café sem açúcar Leite Integral Chá sem açúcar	Café sem açúcar Leite Integral Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó	Açúcar Adoçante Chocolate em pó
	<b>Cereais</b>	Flocos de milho	Flocos de milho com chocolate	Flocos de milho	Flocos de milho com chocolate	Flocos de milho

Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Pães</b>	Pão Francês	Pão de leite	Pão Francês	Pão de forma	Pão Francês
<b>Frios</b>	Queijo Muçarela Presunto	Queijo Muçarela Presunto	Queijo Muçarela Presunto	Queijo Muçarela Presunto	Queijo Muçarela Presunto
<b>Recheios para pães</b>	Margarina com e sem sal	Margarina com e sem sal	Margarina com e sem sal	Margarina com e sem sal	Margarina com e sem sal
<b>Bolo</b>	Bolo de Laranja	Bolo de chocolate	Bolo de fubá	Bolo simples	Bolo de cenoura
<b>Fruta</b>	Melão	Mamão	Melancia	Maçã	Banana

## 2.2. Almoço:

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo ou *ala carte* (Atendimento aos hóspedes diariamente e eventos quando solicitado).  
b) horário de funcionamento: almoço de 11h a 14h;  
c) cardápio mínimo diário é o Cardápio C

### MODELO - CARDÁPIO A

Cardápio A	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Almoço	<b>Prato Base</b>	Arroz Risoto Marguerita Feijão Carioca	Arroz Arroz Integral Feijão Branco com bacon e calabresa	Arroz Arroz com brócolis e alho crocante Feijão Carioca	Arroz Arroz Integral Feijão Preto	Arroz Arroz primavera Feijão Carioca
	<b>Salada</b>	Salada de Alface Crespa com palmito, bacon em cubos e carambola Salada de Rúcula com tomate cereja Salada de trigo com cenoura ralada (molho de salada separado)	Salada de Alface Roxa, muçarela de búfala e tomate seco Salada de Endívias com cenoura baby e gergelim Salada de vagem cozida com tomate cereja (molho de salada separado)	Salada de Alface Americana, aspargos em conserva e manga Salada de Radicchio com tomate cereja Salada de Grão de bico com vinagrete (molho de salada separado)	Salada de Alface Crespa com muçarela de búfala, tomate seco e croutons Salada de tomate com pepino Salada de Cenoura cozida com azeitona preta (molho de salada separado)	Mix de folhas (alface roxa, acelga, agrião) com manga Salada de ervilha fresca com tomate cereja Salada de quinua com tomate, cenoura em cubos (molho de salada separado)
	<b>Prato Principal</b>	Contrafilé grelhado acebolado Filé de peixe à moda Conceição	Parmegiana de Filé de frango Lagarto ao molho madeira	Filé mignon na manteiga e ervas finas Sobrecoxa desossada assada ao molho mostarda	Lombo suíno ao molho de laranja Alcatra grelhada com pimentão vermelho	Strogonoff de filé mignon com champignon Frango xadrez (pimentão vermelho e amarelo)

Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Guarnição</b>	Quiche Lorraine Capeletti de queijo ao molho bechamel (Queijo ralado separado)	Aligot (purê de batata com queijo) Farfalle ao molho rosê (Queijo ralado separado)	Creme de milho Rondele de presunto e queijo ao molho sugo (Queijo ralado separado)	Purê de mandioquinha Penne ao molho quatro queijos (Queijo ralado separado)	Batata Palha Brócolis e couve flor ao alho e óleo/ Batata Palha Nhoque à bolonhesa (Queijo ralado separado)
<b>Sobremesa</b>	Mousse de Maracujá	Pudim de leite condensado	Panna Cotta com coulis de morango	Pavê de chocolate meio amargo	Doce de banana caramelada com creme
<b>Fruta</b>	Melancia	Goiaba	Uva com melão picado	Abacaxi picado e hortelã	Laranja e morangos picados
<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante
<b>Complementos</b>	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico/ Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico/ Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico/ Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico/ Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico/ Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas

### MODELO - CARDÁPIO B

Cardápio B	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Almoço	<b>Prato Base</b>	Arroz Feijão Carioca	Arroz Integral Feijão Branco com bacon e calabresa	Arroz Feijão Carioca	Arroz com brócolis Feijão Preto	Arroz Feijão Carioca
	<b>Salada</b>	Salada de Alface Crespa e rúcula com tomate cereja Salada de trigo com cenoura ralada (molho de salada separado)	Salada de Alface Roxa e Acelga Salada de vagem cozida com tomate (molho de salada separado)	Salada de Alface Americana e repolho roxo Salada de Grão de bico com vinagrete (molho de salada separado)	Salada de Alface Crespa, com Pepino e tomate Cenoura cozida com azeitona preta (molho de salada separado)	Mix de folhas (alface roxa, acelga, agrião) Salada de ervilha fresca com tomate cereja (molho de salada separado)

Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Prato Principal</b>	Contrafilé grelhado acebolado Filé de peixe à moda Conceição	Filé de frango grelhado acebolado Lagarto ao molho madeira	Carne de panela com batatas Sobrecoca assada ao molho de mostarda	Lombo suíno ao molho de laranja Iscas de alcatra grelhada com pimentão vermelho	Omelete de queijo (enformado) Carne chinesa (iscas de alcatra, brócolis, repolho, acelga)
<b>Guarnição</b>	Capeletti de queijo ao molho bechamel (Queijo ralado separado)	Farfalle ao sugo (Queijo ralado separado)	Rondele de presunto e queijo ao molho rosê (Queijo ralado separado)	Fusilli ao sugo (Queijo ralado separado)	Parpadele ao molho branco (Queijo ralado separado)
<b>Sobremesa</b>	Mousse de Maracujá	Pudim de leite condensado	Gelatina de morango	Pavê de chocolate	Doce de banana caramelada com creme
<b>Fruta</b>	Melancia	Goiaba	Uva com melão	Abacaxi	Melancia
<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante
<b>Complementos</b>	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal

### MODELO - CARDÁPIO C

Cardápio C	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Almoço	<b>Prato Base</b>	Arroz Feijão Carioca	Arroz Feijão Branco com bacon e calabresa	Arroz com brócolis e alho crocante Feijão Carioca	Arroz Feijão Preto	Arroz primavera Feijão Carioca
	<b>Salada</b>	Alface Crespa com tomate Salada de trigo com cenoura ralada (molho de salada separado)	Acelga com cenoura ralada Salada de vagem cozida com tomate (molho de salada separado)	Alface Americana Salada de Grão de bico com vinagrete (molho de salada separado)	Alface Crespa Salada de Pepino e tomate (molho de salada separado)	Mix de folhas (alface roxa, acelga, agrião) Salada de tomate e cebola (molho de salada separado)

Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Prato Principal</b>	Isclas de carne grelhada acebolada Filé de peixe à moda Conceição	Filé de frango grelhado acebolado Lagarto ao molho madeira	Carne de panela com batatas Coxa e sobrecoxa assada ao molho de mostarda	Lombo suíno ao molho de laranja Isclas de carne grelhada acebolada	Omelete de queijo (enformado) Frango xadrez
<b>Guarnição</b>	Jardineira de legumes na manteiga	Farfalle ao sugo (Queijo ralado separado)	Crema de milho	Fusilli ao sugo (Queijo ralado separado)	Brócolis ao alho e óleo
<b>Sobremesa</b>	Gelatina de Maracujá	Pudim de leite condensado	Gelatina de morango	Pavê de chocolate	Gelatina de Abacaxi
<b>Fruta</b>	Melancia	Goiaba	Melão	Abacaxi	Melancia
<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar
<b>Complementos</b>	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal

### MODELO - CARDÁPIO D

Cardápio D	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Almoço	<b>Prato Base</b>	Arroz Feijão Carioca	Arroz Feijão Preto	Arroz Feijão Carioca	Arroz Feijão Preto	Arroz Feijão Carioca
	<b>Salada</b>	Alface Crespa Tomate com cebola (molho de salada separado)	Acelga com cenoura ralada (molho de salada separado)	Repolho branco e roxo Tomate com cebola (molho de salada separado)	Alface Crespa Pepino e tomate (molho de salada separado)	Alface lisa com milho em conserva (molho de salada separado)
	<b>Prato Principal</b>	Isclas de carne grelhada acebolada	Cubos de frango ao molho	Carne de panela com batatas	Pernil em cubos acebolado	Bife de panela
	<b>Guarnição</b>	Cenoura Sauté	Espaguete a bolonhesa (Queijo ralado separado)	Farofa	Espaguete ao sugo (Queijo ralado separado)	Purê de batata
	<b>Sobremesa/ Fruta</b>	Melancia	Gelatina de morango	Melão	Gelatina de Abacaxi	Melancia
	<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar

	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
	Complementos	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal

### 2.3. Coffee Break

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo (Atendimento aos eventos conforme solicitado pelo SESI ou por outros parceiros).
- b) Horário de funcionamento: A definir de acordo com a necessidade. Nos dias em que houver eventos com horários diferenciados ou que ultrapassem o horário normal de expediente as Partes chegarão a um entendimento conjunto para atendimento da necessidade do SESI-SP.
- c) Cardápio mínimo é o A (podendo ser alterado conforme necessidade do evento)

#### MODELO - CARDÁPIO A

Cardápio A	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Coffee Break Manhã	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Mini pão de queijo Sanduiche na baguete de salame e queijo prato com alface e tomate	Mini pão de batata com requeijão Sanduiche no mini pão ciabatta de peito de peru, queijo branco e rúcula	Mini pão de queijo Sanduiche no mini pão de hambúrguer com gergelim de presunto, maionese, alface e tomate	Mini pão de batata com requeijão Sanduiche no mini pão sírio com patê de queijo com cenoura ralada	Mini pão de queijo Sanduiche no mini pão integral com patê de tomate seco e rúcula
	<b>Preparação Doce</b>	Mini bolo de coco com calda Carolina de chocolate	Tortinha de morango Mini bolo de cenoura com cobertura de chocolate	Carolina de doce de leite Mini bolo de maracujá com calda	Tortinha de limão Mini bolo de baunilha	Bolo gelado de coco Carolina de creme de avelã
	<b>Fruta</b>	Frutas picadas	Melão com uva sem caroço (picados)	Abacaxi com morango (picados)	Frutas picadas	Melão com kiwi (picados)

Cardápio A	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Coffee Break Tarde	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Mini Esfirra de queijo Sanduiche no mini brioche com patê de atum, cenoura ralada e rúcula	Mini Empada de palmito Sanduiche na baguete com mortadela de frango e muçarela com alface e tomate	Folhado de espinafre com nozes Sanduiche no mini pão de batata com provolone, presunto e alface	Mini Esfirra de brócolis com bacon Sanduiche no mini pão australiano com creme de ricota, azeitonas e tomate	Mini croissant de gorgonzola com damasco Sanduiche no mini pão de mandioquinha com requeijão, salame e rúcula
	<b>Preparação Doce</b>	Torta folhada de banana Camafeu	Bolo de maçã com canela Brigadeiro de chocolate no copinho	Bolo/ Torta de abacaxi Bombom de uva/ morango	Bolo mesclado Brigadeiro de Ovomaltine	Bolo prestígio Bicho de Pé no copinho
	<b>Fruta</b>	Maçã	Banana prata	Pêra	Ameixa	Maçã

### MODELO - CARDÁPIO B

Cardápio B	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Coffee Break Manhã	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Mini pão de queijo Sanduiche na baguete de salame e queijo prato com alface e tomate	Mini pão de batata com requeijão Sanduiche no pão integral de peito de peru e queijo branco	Mini pão de queijo Sanduiche no mini pão de hambúrguer com gergelim de presunto, maionese, alface e tomate	Mini pão de batata com requeijão Sanduiche na baguete com patê de queijo com cenoura ralada	Mini pão de queijo Sanduiche no mini pão integral com patê de tomate seco e rúcula

	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
	<b>Preparação Doce</b>	Bolo de coco gelado	Tortinha de Morango	Carolina de doce de leite	Tortinha de Limão	Carolina de creme de avelã
	<b>Fruta</b>	Frutas picadas	Melão	Abacaxi	Frutas picadas	Melão

<b>Coffee Break Tarde</b>	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Mini Esfirra de queijo Sanduiche no mini brioche com patê de atum, cenoura ralada e rúcula	Mini Empada de palmito Sanduiche na baguete com mortadela de frango e muçarela com alface e tomate	Mini Folhado de espinafre com nozes Sanduiche no mini pão de batata com provolone, presunto e alface	Mini Esfirra de brócolis e bacon Sanduiche no mini pão australiano com creme de ricota e azeitonas	Mini croissant de gorgonzola com damasco Sanduiche no mini pão de mandioquinha com requeijão, salame e rúcula
	<b>Preparação Doce</b>	Torta folhada de banana	Bolo de maçã com canela	Bolo/ Torta de abacaxi	Bolo mesclado	Bolo prestígio
	<b>Fruta</b>	Maçã	Banana prata	Pêra	Ameixa	Maçã

### MODELO - CARDÁPIO C

Cardápio C	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Coffee Break Manhã</b>	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Mini pão de queijo Sanduiche na baguete de salame e queijo prato com alface e tomate	Mini pão de batata com requeijão Sanduiche no baguete com peito de peru e queijo branco	Mini pão de queijo Sanduiche no pão de forma com patê de presunto e alface	Mini pão de batata com requeijão Sanduiche na baguete com patê de queijo com cenoura ralada	Mini pão de queijo Sanduiche no pão de forma integral com presunto e queijo prato

	<b>Preparação Doce</b>	Bolo de coco com calda	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	Bolo de maracujá com calda	Bolo simples	Carolina de chocolate
	<b>Fruta</b>	Frutas picadas	Melão	Abacaxi	Frutas picadas	Melão

Cardápio C	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Coffee Break Tarde	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Mini Esfirra de queijo Sanduiche no pão de forma com patê de atum e cenoura ralada	Mini Empada de palmito Sanduiche na baguete com presunto e muçarela com alface e tomate	Mini Folhado de espinafre com nozes Sanduiche no mini pão de batata com patê de queijo, alface e tomate	Mini Esfirra de brócolis com bacon Sanduiche no mini pão de leite com presunto e muçarela	Mini Empada de queijo Sanduiche no pão de mandioquinha com requeijão e salame
	<b>Preparação Doce</b>	Bolo de banana	Bolo de maçã com canela	Bolo/ Torta de abacaxi	Bolo mesclado	Bolo prestígio
	<b>Fruta</b>	Maçã	Banana prata	Pêra	Ameixa	Maçã

### MODELO - CARDÁPIO D

Cardápio D	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Coffee Break Manhã	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Mini pão de queijo	Sanduiche no pão integral de	Mini pão de queijo	Mini pão de batata com requeijão	Mini pão de queijo
		<b>Dia 1</b>	<b>Dia 2</b>	<b>Dia 3</b>	<b>Dia 4</b>	<b>Dia 5</b>

			peito de peru e muçarela			
	<b>Preparação Doce</b>	Bolo de coco	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	Bolo de laranja	Bolo de chocolate	Bolo de fubá
	<b>Fruta</b>	Maçã	Banana	Maçã	Banana	Mexerica

Cardápio D	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Coffee Break Tarde	<b>Bebida</b>	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar	Chá mate sem açúcar Café sem açúcar Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complemento</b>	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante	Açúcar Adoçante
	<b>Preparação Salgada</b>	Sanduíche no pão de forma com patê de atum e cenoura ralada	Pão de leite com presunto e muçarela	Baguete com patê de queijo, alface e tomate	Pão de leite com presunto e muçarela	Pão de batata com requeijão
	<b>Preparação Doce</b>	Bolo de banana	Bolo de maçã com canela	Bolo simples	Bolo de limão	Bolo de coco
	<b>Fruta</b>	Maçã	Banana	Maçã	Banana	Maçã

#### 2.4. Jantar:

- Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo ou *ala carte* (Atendimento aos hóspedes diariamente e eventos quando solicitado);
- horário de funcionamento: jantar de 19:00h às 21:00h;
- cardápio mínimo diário: Cardápio C

#### MODELO - CARDÁPIO A

Cardápio A	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Jantar	<b>Prato Base</b>	Arroz Arroz Integral Feijão carioca	Arroz Risoto de pera com gorgonzola Feijão carioca	Arroz Arroz Integral Feijão preto	Arroz Risoto napolitano Feijão carioca	Arroz Arroz Integral Feijão preto

<b>Preparação</b>	<b>Dia 1</b>	<b>Dia 2</b>	<b>Dia 3</b>	<b>Dia 4</b>	<b>Dia 5</b>
<b>Salada</b>	Salada de alface americana e cebola roxa Salada de tomate, aspargos e alcaparras (molho de salada separado)	Salada de repolho com abacaxi e uva passa Salada de alface lisa com tomate cereja (molho de salada separado)	Tabule Salada de abobrinha com cubos de queijo branco (molho de salada de hortelã separado)	Salada em palito (pepino, tomate e cenoura) Salada de batata com bacon crocante (molho de salada separado)	Salada de alface roxa e cenoura baby Salada de palmito, tomate e cebola (molho de salada separado)
<b>Prato Principal</b>	Espeto de carne Americano (cubo de alcatra, tomate, cebola) Espeto de medalhão de frango	Escondidinho de mandioca com carne seca Picanha suína grelhada acebolada	Iscas de peixe empanadas Kibe assado recheado com presunto e queijo	Coxinha de frango ao molho picante Maminha assada ao molho de queijo	Filé de badejo à Belle Meuniere Parmegiana de filé mignon
<b>Guarnição</b>	Molhos para acompanhar os espetos: barbecue, maionese de rúcula Yakissoba de legumes	Farofa de cebola e bacon Couve refogada	Molho tártaro Berinjela ao forno com molho vermelho e queijo parmesão	Mini Pizza de calabresa Mini Pizza de marguerita (Molho de iogurte em copinho para salada palito)	Canelone de ricota com nozes e uva passa com molho branco (Queijo ralado separado)
<b>Sobremesa</b>	Pavê de frutas vermelhas com chocolate branco	Sorvete de creme com calda de chocolate	Manjar de coco com calda de ameixa	Picolé de chocolate Picolé de fruta	Mousse de chocolate meio amargo e chocolate branco
<b>Fruta</b>	Mexerica	Melancia	Maça	Laranja	Goiaba
<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante
<b>Complementos</b>	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal Mix de gergelim e castanhas



**MODELO - CARDÁPIO B**

<b>Cardápio B</b>	<b>Preparação</b>	<b>Dia 1</b>	<b>Dia 2</b>	<b>Dia 3</b>	<b>Dia 4</b>	<b>Dia 5</b>
<b>Jantar</b>	<b>Prato Base</b>	Arroz integral Feijão carioca	Arroz Feijão carioca	Arroz Integral Feijão preto	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão preto
	<b>Salada</b>	Salada de alface americana e cebola roxa Salada de tomate com palmito (molho de salada separado)	Salada de repolho com abacaxi e uva passa Salada de alface lisa com tomate cereja (molho de salada separado)	Tabule Salada de pepino com cubos de queijo branco (molho de salada de hortelã separado)	Salada no palito (pepino, tomate e cenoura) Salada de batata com bacon crocante (molho de salada separado)	Salada de alface roxa e cenoura ralada Salada de palmito, tomate e cebola (molho de salada separado)
	<b>Prato Principal</b>	Alcatra em cubos com tomate, cebola Fricassê de frango	Escondidin ho de mandioca com carne moída Pernil em cubos acebolado	Isclas de peixe empanadas Kibe assado recheado com presunto e queijo	Coxinha de frango ao molho picante Carne assada ao molho de queijo	Torta de frango Parmegian a de coxão mole
	<b>Guarnição</b>	Penne ao molho quatro queijos (Queijo ralado separado)	Farofa de cebola e bacon	Berinjela ao forno com molho vermelho e queijo parmesão	Mini Pizza de calabresa Mini Pizza de muçarela	Espaguete ao sugo (Queijo ralado separado)
	<b>Sobremesa</b>	Pudim de chocolate	Sorvete de creme com calda de chocolate	Manjar de coco com calda de ameixa	Picolé de chocolate	Gelatina colorida com creme de leite
	<b>Fruta</b>	Mexerica	Melancia	Maça	Laranja	Goiaba
	<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigeran te	Suco de fruta sem açúcar Refrigerante	Suco de fruta sem açúcar Refrigerant e	Suco de fruta sem açúcar Refrigerant e
	<b>Azeite</b>	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã/ Balsâmico Sachê de sal



## MODELO - CARDÁPIO C

Cardápio C	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Jantar</b>	<b>Prato Base</b>	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca
	<b>Salada</b>	Salada de alface americana e cebola roxa Salada de tomate com pepino (molho de salada separado)	Salada de repolho com abacaxi e uva passa Salada de alface lisa com tomate cereja (molho de salada separado)	Tabule Salada de pepino com cubos de queijo branco (molho de salada de hortelã separado)	Salada de acelga e tomate Salada de batata com bacon crocante (molho de salada separado)	Salada de alface crespa e cenoura ralada Salada de tomate com pepino (molho de salada separado)
	<b>Prato Principal</b>	Carne em cubos com tomate e cebola Fricassê de frango	Escondidinho de mandioca com carne moída Pernil em cubos acebolado	Nuggets de peixe Kibe assado recheado com presunto e queijo	Coxinha de frango ao molho picante Carne assada ao molho de queijo	Isclas de frango grelhado acebolado Bife de coxão mole a parmegiana
	<b>Guarnição</b>	Penne ao sugo (Queijo ralado separado)	Farofa de cebola e bacon Couve refogada	Berinjela ao forno com molho vermelho e queijo parmesão	Pizza de muçarela	Fusilli ao molho branco
	<b>Sobremesa</b>	Pudim de chocolate	Gelatina de Limão	Manjar de coco com calda de ameixa	Picolé de chocolate	Gelatina colorida com creme de leite
	<b>Fruta</b>	Mexerica	Melancia	Maça	Laranja	Goiaba
	<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complementos</b>	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maça Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maça Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maça Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maça Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maça Sachê de sal



## MODELO - CARDÁPIO D

Cardápio D	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
<b>Jantar</b>	<b>Prato Base</b>	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca	Arroz Feijão carioca
	<b>Salada</b>	Salada de tomate com pepino (molho de salada separado)	Salada de repolho com uva passa (molho de salada separado)	Tabule (molho de salada de hortelã separado)	Salada acelga com tomate (molho de salada separado)	Salada de alface crespa e cenoura ralada (molho de salada separado)
	<b>Prato Principal</b>	Fricassê de frango	Pernil em cubos acebolado	Kibe assado recheado com presunto e queijo	Coxinha de frango ao molho picante	Cubos de frango ao molho
	<b>Guarnição</b>	Penne ao sugo (Queijo ralado separado)	Farofa	Legumes ao forno	Pizza de muçarela	Fusilli ao molho branco (Queijo ralado separado)
	<b>Sobremesa/ Fruta</b>	Gelatina de cereja	Melão	Gelatina de limão	Laranja	Gelatina colorida com creme de leite
	<b>Bebida</b>	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar	Suco de fruta sem açúcar
	<b>Complementos</b>	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal	Azeite Extra Virgem Vinagre de Maçã Sachê de sal

### 2.5. Kit Lanche:

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento" (Atendimento em eventos quando solicitado);
- b) horário de funcionamento: de acordo com a necessidade do evento;



### MODELO - CARDÁPIO KIT LANCHE 1

CARDÁPIO 1	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Kit lanche	<b>Bebida</b>	Suco de laranja (200ml tetrapak)	Suco de uva (200ml tetrapak)	Bebida láctea de chocolate (200ml tetrapak)	Suco de maracujá (200ml tetrapak)	Água de coco (200ml tetrapak)
	<b>Lanche</b>	Pão de leite (60g), com queijo muçarela (25g)	Mini baguete (60g), com requeijão (15g) e salame (20g)	Pão de forma (50g) com presunto (20g) e queijo prato (20g)	Bisnaga de parmesão (60g) com cream cheese (15g) e blanquet de peru (20g)	Pão de forma integral (50g), com chester defumado (20g) e queijo prato(20g)
	<b>Complemento</b>	Pão de mel industrializado (30 - 35g)	Barrinha de cereal (20 - 25g)	Bolinho de baunilha industrializado/ individual (40 – 45 g)	Bombom (20 - 25g)	Mini rocambole com cobertura de chocolate (35 - 40g)
	<b>Fruta</b>	<b>Maçã embalada (80g)</b>	<b>Abacaxi picado (80g)</b>	<b>Pera embalada (80g)</b>	<b>Banana embalada (80g)</b>	<b>Melão picado (80g)</b>

#### Observações:

- Acondicionado em sacola plástica (30x40) 1ª linha
- Guardanapo: 02 unidades embaladas individualmente
- Frutas picadas em pote descartável com tampa e colher embalada individualmente

### MODELO - CARDÁPIO KIT LANCHE 2

CARDÁPIO 2	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
Kit lanche	<b>Bebida</b>	Suco de laranja (200ml tetrapak)	Suco de uva (200ml tetrapak)	Bebida láctea de chocolate (200ml tetrapak)	Suco de maracujá (200ml tetrapak)	Água de coco (200ml tetrapak)
	<b>Lanche</b>	Pão de leite (60g), com queijo muçarela (25g)	Mini baguete (60g), com requeijão (15g) e salame (20g)	Pão de forma (50g) com presunto (20g) e queijo prato (20g)	Bisnaga de parmesão (60g) com cream cheese (15g) e blanquet de peru (20g)	Pão de forma integral (50g), com chester defumado (20g) e queijo prato(20g)



	Preparação	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5
	Fruta	Maçã embalada (80g)	Abacaxi picado (80g)	Pera embalada (80g)	Banana (80g)	Melão picado (80g)

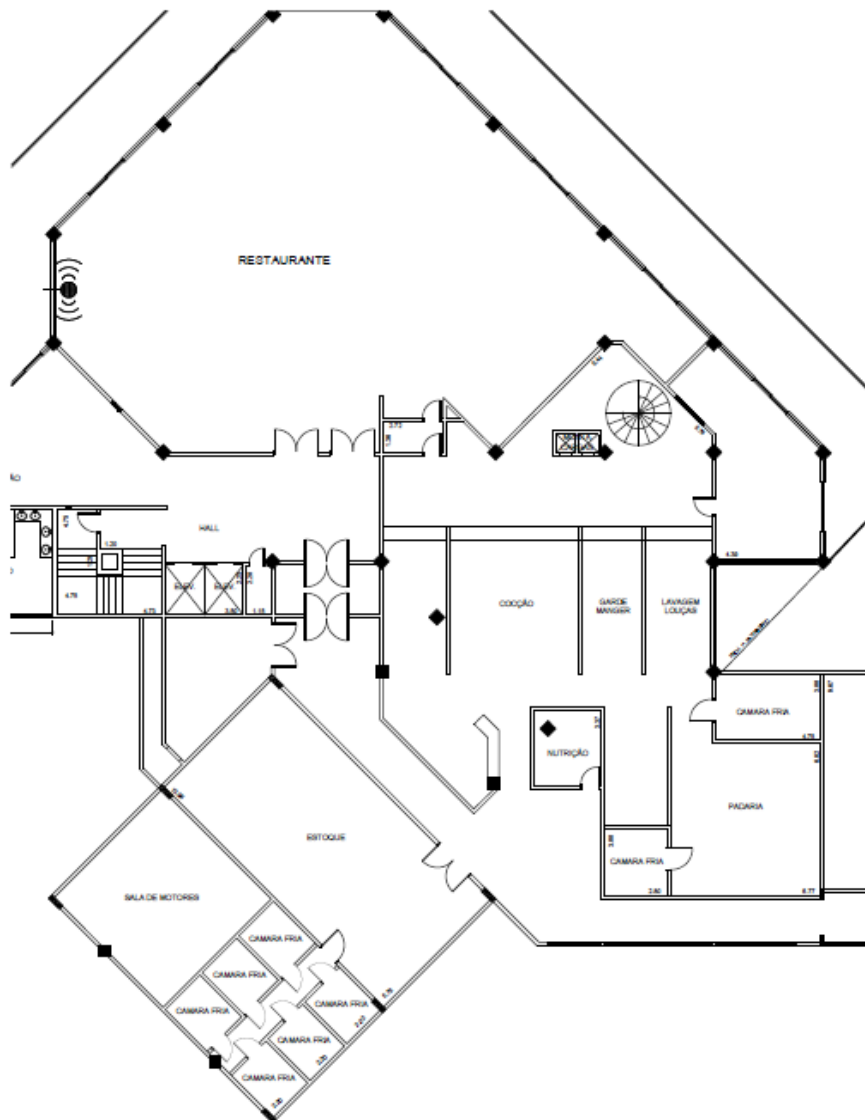
**Observações:**

- Acondicionado em sacola plástica (30x40) 1ª linha
- Guardanapo: 02 unidades embaladas individualmente
- Frutas picadas em pote descartável com tampa e colher embalada individualmente

**X-X-X**

## ANEXO B

### ANEXO VI – CROQUI DO ESPAÇO







**ANEXO C**

**MODELO DE ATESTADO DE VISITA / DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DA VISITA  
PROCESSO DE SELEÇÃO N.º 043/2025**

\_\_\_\_\_, representante do Sesi, atesta para fins de participação no Processo de Seleção n.º 043/2025, que o Sr. \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG n.º \_\_\_\_\_, representante da empresa \_\_\_\_\_, esteve visitando o espaço do Restaurante do Hotel do Sesi \_\_\_\_\_, situada na Rua \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, objeto do presente processo de seleção, tomando conhecimento das condições locais.

(Local), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

**IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE**

(Nome completo e assinatura do representante legal)

**OU**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

Ao  
Serviço Social da Indústria (SESI-SP)  
Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI)  
Gerência de Compras/GC  
Avenida Paulista, 1313, 2.º andar, Bela Vista, São Paulo, SP.

**PROCESSO DE SELEÇÃO n.º 043/2025**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por seu representante legal, Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela SSP-SP, inscrita no CPF sob nº \_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei que assume todos os riscos envolvidos e quaisquer ônus decorrentes da execução do projeto, independentemente da participação na visita técnica, bem como que atenderemos a todos os requisitos elencados no Chamamento público e seus anexos e que formatamos a proposta técnica e comercial contemplando integralmente os requerimentos identificados neste processo de seleção.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura do Representante Legal

CPF:



ANEXO D

MODELO DE DECLARAÇÃO DE FORNECIMENTO – SUBCONTRATADA

**Orientação para o preenchimento: enviar em papel timbrado da empresa arrematante ao SESI-SP, com todos os campos preenchidos.**

Atestamos para os devidos fins que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, estabelecida à \_\_\_\_\_, no bairro \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_ cep \_\_\_\_\_, possui contrato de prestação de serviços para atendimento aos serviços de fornecimento de alimentação com a \_\_\_\_\_ (nome da empresa arrematante do processo de seleção), conforme informações detalhadas abaixo.

Declaramos que o fornecedor atende os mesmos requisitos de qualificação técnica da (nome da empresa subcontratada) para o processo de seleção PSDA n.º 043/2025.

Atestamos ainda que não existem em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem a conduta e a responsabilidade do fornecedor com as obrigações assumidas.

Escopo detalhado de atendimento da subcontratada:

---

---

---

Nome ou CRN do responsável legal da subcontratada:

Serviços da subcontratada (café da manhã, almoço, jantar, coffee break, kits lanches):

Cidade:

Data: ...../...../.....

Nome completo do responsável legal da empresa interessada: \_\_\_\_\_

N.º do CPF: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura



ANEXO E

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO DE SELEÇÃO DISPUTA FECHADA N.º 043/2025  
(usar papel timbrado da EMPRESA)

CESSÃO DE USO ONEROSO DE ESPAÇO PARA FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE PARA O  
HOTEL DO SESI LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE PRESIDENTE EPITÁCIO, SP

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
E-MAIL:	TELEFONE:
ENDEREÇO:	

RESSARCIMENTO DAS DESPESAS - CESSÃO DO ESPAÇO (RESTAURANTE)	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
	R\$ 8.000,00	R\$ 96.000,00

	DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO (R\$)	QTDE.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
CARDÁPIO A	Café da manhã	29,50	25.000		
	Coffee break - manhã	32,90	100		
	Almoço	67,90	1.000		
	Coffee break - tarde	32,70	100		
	Jantar	65,00	1.000		
<b>Total do Cardápio A</b>					

	DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO (R\$)	QTDE.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
CARDÁPIO B	Café da manhã	27,00	100		
	Coffee break - manhã	31,90	50		
	Almoço	61,90	900		
	Coffee break - tarde	28,70	50		
	Jantar	59,90	900		
<b>Total do Cardápio B</b>					

	DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO (R\$)	QTDE.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
CARDÁPIO C	Café da manhã	24,00	100		
	Coffee break - manhã	27,00	45		
	Almoço	56,90	100		
	Coffee break - tarde	27,50	45		
	Jantar	53,50	100		
<b>Total do Cardápio C</b>					



DESCRIÇÃO		VALOR ESTIMADO (R\$)	QTDE.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
CARDÁPIO D	Café da manhã	20,00	100		
	Coffee break - manhã	25,00	5.000		
	Almoço	45,00	9.000		
	Coffee break - tarde	25,00	5.000		
	Jantar	45,00	9.000		
<b>Total do Cardápio D</b>					

DESCRIÇÃO		VALOR ESTIMADO (R\$)	QTDE.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
KIT LANCHE	KIT LANCHE 1	14,90	17.850		
	KIT LANCHE 2	17,00	5.550		
<b>Total do KIT LANCHE</b>					

<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA (CARDÁPIOS A+B+C+D +KITS LANCHES I E II)</b>	<b>R\$</b>
---	------------

Valor Total da Proposta: R\$ ..... (.....) valor por extenso.

1. A empresa a ser contratada deverá considerar o ressarcimento das despesas e possíveis descontos, conforme item 4.1 do Memorial Descritivo (Anexo B).
2. Os quantitativos dos cardápios e kits lanches são estimados, não cabendo ao SESI-SP a solicitação da demanda na totalidade.
3. A validade mínima da proposta é de 90 (noventa) dias, contados da data da reunião pública.
4. A empresa a ser contratada deverá considerar o fornecimento dos cardápios conforme solicitado, não serão aceitas substituições de cardápios em razão do preço ofertado.

(Local e Data)

\_\_\_\_\_  
(Nome completo, CPF e assinatura do representante legal)

CARIMBO DE CNPJ DA  
EMPRESA



## ANEXO F

### MINUTA DE CONTRATO

#### CONTRATO DE CESSÃO DE USO ONEROSO DE ÁREA PARA FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE E OUTRAS AVENÇAS

Pelo presente instrumento particular e, na melhor forma de direito, em que são partes, de um lado, o SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - SESI, Departamento Regional de São Paulo, inscrito no CNPJ sob n.º 03.779.133/0001-04, com sede na Avenida Paulista, nº 1313, 3º andar, bairro Bela Vista, CEP 01311-923, na cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato representado pelo Gerente Regional do Centro de Atividades “Carlos Cardoso A. Amorim” de Presidente Epitácio, \_\_\_\_\_, situado na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, estado de \_\_\_\_\_, doravante denominado, simplesmente, SESI-SP; e, de outro lado, \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, estado de \_\_\_\_\_, aqui representada em conformidade com seus atos constitutivos, doravante denominada, simplesmente, CESSIONÁRIA, têm, entre si, ajustadas e contratadas as cláusulas e condições que, mutuamente, aceitam e outorgam:

#### Cláusula Primeira – Do Objeto

- 1.1. Constitui o objeto do presente contrato a cessão de uso oneroso de espaço para funcionamento de Restaurante no Hotel do SESI, localizado na Avenida Domingos F. de Medeiros, nº 2-113, bairro Vila Recreio, CEP 19470-000, no município de Presidente Epitácio, Estado de São Paulo, e o fornecimento de alimentação, incluindo almoço, lanche da tarde, jantar e kits lanches, e produtos aos funcionários, alunos, hóspedes, e demais participantes das atividades/eventos do SESI-SP, incluindo a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, conforme Chamamento Público do Processo de Seleção com Disputa Aberta nº 043/2025 e seus anexos.
- 1.2. Integram este contrato, independentemente de transcrição:
  - a) O Memorial Descritivo elaborado pelo SESI-SP;
  - b) A Proposta apresentada pela CESSIONÁRIA, datada de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025 no que não contrariar este instrumento jurídico e Memorial Descritivo; e
  - c) O Regulamento para Contratação e Alienação do SESI.

#### Cláusula Segunda – Do Prazo e Reajuste

- 2.1. O prazo da presente cessão é de 12 (doze) meses, com início em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025 e término em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, podendo ser renovado por meio da elaboração do termo aditivo, conforme previsto no artigo 34, parágrafo único, e 38 do Regulamento para Contratação e Alienação do SESI, mediante manifestação por escrito das partes, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.



- 2.2. A critério das partes, após o 12º mês de vigência contratual, havendo prorrogação do contrato, poderá ser aplicado o reajustamento de preço anual com base no índice IPCA/IBGE acumulado nos últimos 12 meses, relativo ao mês anterior (11º mês), ou, mediante concordância entre as partes, referente ao segundo mês anterior ao 12º (10º mês), ou ainda, por outro índice que venha a substituí-los, caso haja a extinção de um deles.

#### Cláusula Terceira – Do Preço e das Condições de Pagamento ao Sesi-SP

- 3.1. Pelo fornecimento de alimentação, sem exclusividade pela CESSIONÁRIA ao Sesi-SP, será pago proporcionalmente aos serviços efetivamente prestados, em conformidade com os valores constantes do Anexo E do Chamamento Público do Processo de Seleção com Disputa Aberta nº 043/2025.
  - 3.1.1 No preço estabelecido na subcláusula 3.1. supra, já estão computados todos os custos diretos e indiretos, inclusive os tributos, impostos, taxas e demais encargos incidentes sobre fornecimento e prestação de de serviços objeto do presente contrato, bem como os salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, materiais, despesas administrativas, testes de qualidade, estadias, seguro e frete e outras despesas necessárias à execução do referido contrato.
- 3.2. A CESSIONÁRIA deverá apresentar à Gerência do Centro de Atividades “Carlos C. A. Amorim”, do Sesi-SP, até o dia 10 (dez) dias úteis após a realização de cada evento, relatório detalhado do fornecimento de alimentação e serviços prestados, considerando período entre o primeiro e último dia do evento realizado. No relatório deve também constar a data do fornecimento, quantidade e os valores referentes aos serviços dos atendimentos realizados no período.
- 3.3. Os pagamentos serão efetuados diretamente pela Gerência Sênior Contábil e Financeira do Sesi-SP e do SENAI-SP, situada na Avenida Paulista, nº 1313, 2º andar, Bairro Bela Vista, em São Paulo – SP, em 10 (dez) dias corridos após o recebimento e aceite da nota fiscal/fatura pela unidade para qual prestou os serviços, de modo que ocorram apenas nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês. Quando estes dias recaírem em finais de semana ou feriados, o pagamento será realizado no 1º dia útil subsequente, assim como os pagamentos relativos ao mês de fevereiro ocorrerão nos dias 10, 20 e 28 ou 29 (ano bissexto).
  - 3.3.1. Havendo erro na documentação de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento será suspenso até que a CESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras necessárias, não acarretando, neste caso, quaisquer ônus ao Sesi-SP.
- 3.4. Fica vedada a negociação de duplicatas com terceiros e a concessão de desconto ou a promoção de cobrança através da rede bancária, bem como a emissão de boletos bancários, devendo os recibos ou duplicatas originais devidamente assinadas, referentes à quitação da obrigação, serem encaminhados ao Sesi-SP.



- 3.4.1. Se da infringência no disposto na subcláusula 3.4. advier protesto da duplicata, a CESSIONÁRIA, além de sujeita às penalidades previstas neste instrumento, se obriga a efetuar à sua expensa, o respectivo cancelamento, no prazo máximo de 05 (dias), contados da data da emissão do correspondente instrumento cartorário.
- 3.5. Por força das legislações vigentes, se for o caso, o Sesi-SP deverá reter e recolher do valor bruto das notas fiscais, as alíquotas pertinentes aos tributos e contribuições a seguir discriminados:
- a) Imposto de Renda;
  - b) INSS;
  - c) ISS (imposto sobre serviços de qualquer natureza);
  - d) CSLL (contribuição social sobre lucro líquido);
  - e) COFINS; e,
  - f) PIS.
- 3.5.1. Quando da emissão da nota fiscal, a CESSIONÁRIA deverá destacar o valor das retenções dos tributos referidos na subcláusula 4.5 e subitens.
- 3.5.2. No caso da CESSIONÁRIA ser beneficiada com decisão judicial que dispense a obrigatoriedade de retenção e recolhimento na fonte de qualquer dos tributos acima relacionados, deverá providenciar Ofício Judicial ao Sesi-SP para que cumpra a decisão judicial ou, na impossibilidade de oficiar o Sesi-SP, deverá apresentar cópias autenticadas da petição inicial, da liminar, da sentença, do acórdão e outros documentos que o Sesi-SP julgar necessários, bem como, providenciar, trimestralmente, Certidão de Objeto e Pé que comprove estar a decisão ainda em vigor na data do pagamento.
- 3.5.3. O Sesi-SP, ainda se reserva o direito de reter quaisquer importâncias referentes a outros impostos, taxas e recolhimentos obrigatórios, incidentes sobre a prestação de serviços ora contratados, bem como a retenção de valores no caso de infração ao presente Instrumento pela CESSIONÁRIA.
- 3.6. O Sesi-SP reserva, ainda, o direito de reter e recolher quaisquer importâncias referentes a outros impostos, taxas, contribuições e recolhimentos obrigatórios incidentes sobre a prestação dos serviços ora contratados.
- 3.7. O Sesi-SP poderá sustar o pagamento de qualquer nota fiscal apresentada pela CESSIONÁRIA, no todo ou em parte, nos seguintes casos:
- 3.7.1. Descumprimento de obrigação relacionada com os serviços contratados;
  - 3.7.2. Descumprimento de obrigação contratual, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a CESSIONÁRIA atenda à cláusula infringida;
  - 3.7.3. Obrigações da CESSIONÁRIA com terceiros que, eventualmente, possam prejudicar o Sesi-SP; e,
  - 3.7.4. Paralisação dos serviços por culpa da CESSIONÁRIA.



#### Cláusula Quarta – Das Despesas, Taxas e Impostos

- 4.1. Correrão às expensas da CESSIONÁRIA as despesas mensais decorrentes do consumo de água, energia elétrica, gás, taxa de esgoto e imposto predial proporcional da área ocupada, bem como quaisquer outros tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e os aumentos destes que recaírem sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes a atividade desenvolvida pela CESSIONÁRIA.
  - 4.1.1. A CESSIONÁRIA será obrigada a arcar com os custos dos serviços de fornecimento de gás, que no caso de não haver no local gás encanado, deverá providenciar o butijão de gás as suas expensas e sob sua responsabilidade.
- 4.2. Os impostos, taxas e demais tributos, exceto contribuições de melhoria que incidirem sobre o imóvel, serão pagos diretamente pela CESSIONÁRIA nas datas fixadas nos respectivos avisos-recibos, e de conformidade com a área efetivamente ocupada.

#### Cláusula Quinta – Da Prestação dos Serviços de Refeição à CESSIONÁRIA

- 5.1. A CESSIONÁRIA deverá apresentar ao Sesi-SP a nota fiscal/fatura e o recebido de quitação para formalização do pagamento, até o 1º (primeiro) dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços.
- 5.2. Os pagamentos serão efetuados diretamente pela Gerência Sênior Contábil e Financeira do Sesi-SP e do SENAI-SP, situada na Avenida Paulista, nº 1313, 2º andar, Bairro Bela Vista, em São Paulo – SP, em 10 (dez) dias corridos após o recebimento e aceite da nota fiscal/fatura pela unidade para qual prestou os serviços, de modo que ocorram apenas nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês. Quando recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no primeiro dia útil subsequente; no mês de fevereiro, os pagamentos serão realizados nos dias 10, 20 e 28 (ou 29, se o ano for bissexto).
- 5.3. Independente da previsão de reajuste previsto na cláusula segunda deste contrato, o Sesi-SP se reserva o direito de rever os valores das despesas na hipótese de aumento/alteração na quantidade de equipamentos elétricos/eletrônicos utilizados e relacionados no Anexo B deste instrumento.

#### Cláusula Sexta – Do Valor da Cessão Onerosa do Restaurante

- 6.1. A CESSIONÁRIA pagará ao Sesi-SP o valor mensal de até R\$ 8.000,00 (oito mil reais), já incluídas as despesas com água, energia elétrica e gás, correspondente ao uso do espaço que abriga o Restaurante, conforme as especificações constantes do Memorial Descritivo - Anexo VI, do Chamamento Público do Processo de Seleção com Disputa Aberta nº 043/2025, seus anexos, e deste instrumento jurídico.



- 6.2. A CESSIONÁRIA efetuará o pagamento mensal da cessão onerosa ao Sesi-SP mediante boleto bancário entregue pelo Sesi-SP, com pelo menos 10 (dez) dias corridos de antecedência à data de seu vencimento.
- 6.3. A fiscalização do Sesi-SP realizará pesquisa de satisfação trimestral, para o acompanhamento sistemático do cumprimento das obrigações contratuais, bem como avaliação da qualidade dos produtos e serviços prestados no Restaurante, de acordo com as disposições do item 4 do Memorial Descritivo.
- 6.4. Ainda a CESSIONÁRIA se compromete a incentivar os clientes usuários frequentadores dos espaços do Restaurante, a responder pesquisa de avaliação da qualidade da alimentação e dos serviços prestados.
- 6.5. Do resultado da pesquisa a CESSIONÁRIA poderá cumulativamente obter descontos que variam de 20% (vinte por cento) a 50% (cinquenta por cento) calculado sobre o valor da cessão de espaço a ser paga ao Sesi-SP, quando o resultado da citada pesquisa atingir a média de 70% a 100% de satisfação, no fornecimento da alimentação, cordialidade dos funcionários, disposição dos produtos e limpeza do local.

#### Cláusula Sétima – Das Obrigações da CESSIONÁRIA

- 7.1. A CESSIONÁRIA se obriga a:
  - 7.1.1. Executar os serviços objeto deste contrato de acordo com as especificações do Chamamento Público do Processo de Seleção com Disputa Aberta nº 043/2025, seus anexos, e este instrumento jurídico;
  - 7.1.2. Providenciar, após a assinatura do presente contrato e como condição para o início do funcionamento do Restaurante, o Alvará de Autorização da Vigilância Sanitária local, para ficar exposto em local visível dentro do estabelecimento e ser apresentado sempre que exigido pela autoridade sanitária competente;
  - 7.1.3. Manter a área do Restaurante e toda a área circunvizinha em perfeito estado de asseio, conservação e limpeza, a fim de que o local e todas as instalações sejam restituídos, em perfeito estado, ao término da presente cessão;
  - 7.1.4. Cumprir e fazer cumprir, por todos por seus funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, técnicos e profissionais envolvidos, as Orientações de Saúde, bem como o Protocolo de Saúde, a ser seguido durante a pandemia de COVID-19 visando a preservação da vida, saúde, contenção da disseminação do coronavírus e bem estar de todos os envolvidos;
  - 7.1.5. Manter todos os equipamentos instalados no Restaurante em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento;



- 7.1.6. Providenciar o conserto dos mobiliários, conforme orientação do CAT, assumindo todos os custos de manutenção do equipamento, exceto quando o dano for causado devido a desgaste natural do equipamento;
- 7.1.7. Demonstrar, a qualquer tempo, o bom estado de saúde das pessoas que estejam desempenhando atividades objeto deste contrato, apresentando atestado de saúde e abreugrafia dos seus funcionários e prepostos, renovando os exames, no mínimo uma vez por ano;
- 7.1.8. Providenciar para que os empregados se apresentem devidamente uniformizados, que utilizem o crachá de identificação, apresentando-se sempre limpos e asseados, substituindo imediatamente aqueles que não atenderem essas exigências;
- 7.1.9. Responder e arcar por todas as medidas, procedimentos, equipamentos, EPIs aos seus funcionários, prepostos, colaboradores, prestadores de serviços, exigidas e/ou objeto de orientação dos órgãos governamentais, bem como, se for o caso, o cumprimento de todas as Normas Técnicas existentes, sejam emitidas pela ABNT ou outro órgão competente que possa envolver a atividade a ser desenvolvida pela CESSIONÁRIA, não cabendo ao Sesi-SP qualquer responsabilidade ou custo;
- 7.1.10. Efetuar seguro contra incêndio, roubo, furto, em seguradora idônea de sua preferência, dos equipamentos que vier a instalar na área objeto da presente cessão, entregando, obrigatoriamente, cópia autenticada da apólice respectiva, na Gerência do Centro de Atividades, 05 (cinco) dias após a data da assinatura do presente ajuste;
- 7.1.11. Satisfazer, imediatamente, todas as exigências dos Poderes Públicos, que vier a dar causa, responsabilizando-se, ainda pela obtenção e respectivas revalidações dos competentes alvarás, em especial da Secretaria de Saúde e Higiene;
- 7.1.12. Responder por todos os encargos de ordem fiscal e tributária decorrentes da instalação e funcionamento do Restaurante;
- 7.1.13. Responder por todas as obrigações trabalhistas, securitárias e previdenciárias, inclusive acidente de trabalho, devendo apresentar, quando solicitada, toda a documentação pertinente;
- 7.1.14. Afixar no Restaurante, em local visível, a relação de seus funcionários e horário da jornada de trabalho;
- 7.1.15. Permanecer no interior do prédio para a manutenção e limpeza das instalações, movimentar utensílios e mercadorias, exclusivamente, dentro do horário do expediente administrativo do Sesi-SP;
- 7.1.16. Cumprir o horário de funcionamento dos estabelecimentos, não ultrapassando horário de encerramento das atividades do Centro de Atividades, salvo autorização expressa, em caso de eventos noturnos;



- 7.1.17. Utilizar produtos com padrão de qualidade para a confecção dos lanches e salgados e refeições;
  - 7.1.18. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CESSIONÁRIA a aquisição de equipamentos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados para acondicionamento de lixo reciclável;
  - 7.1.19. Reparar em caso de dano, destruição ou imprestabilidade das instalações, ou mesmo repor o bem danificado/destruído;
  - 7.1.20. Cumprir, e fazer com que se cumpram, por seus funcionários ou prepostos, os dispositivos legais vigentes relativos ao fornecimento e serviços de alimentação e as normas de proteção e defesa do consumidor (Lei n.º 8.078, de 11/09/90 e legislação subsequente);
  - 7.1.21. Conservar a tabela de preços dos produtos afixada em lugar visível aos consumidores;
  - 7.1.22. Cumprir e respeitar as normas, os horários e os procedimentos administrativos adotados pelo Sesi-SP, responsabilizando-se por transgressões de seus funcionários, ou terceiros a seu serviço;
  - 7.1.23. Notificar o Sesi-SP, por escrito, caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das cláusulas contratuais dentro dos prazos previstos; e,
  - 7.1.24. Considerar a vistoria e aceitação dos serviços por técnicos do Sesi-SP.
- 7.2. É de responsabilidade única e exclusiva da CESSIONÁRIA prover os móveis, inclusive mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios, necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, que deverão ser listados, na forma de Anexo III, a este contrato antes do início da prestação dos serviços, assumindo a CESSIONÁRIA, desde já, toda e qualquer responsabilidade oriunda do uso correto dos referidos bens.
- 7.2.1. A CESSIONÁRIA, na hipótese de alteração/inclusão de equipamentos, se obriga a informar ao Sesi-SP, por escrito, no prazo de até 15 (quinze) dias antes.
  - 7.2.2. Havendo no local equipamentos, maquinários, utensílios e outros bens já instalados de propriedade do Sesi-SP, os mesmos serão listados no Anexo III, conforme acima mencionado, e cedidos para uso da CESSIONÁRIA, que,



desde já, obriga-se a devolvê-los no mesmo estado que os recebeu, ressalvado o desgaste natural.

- 7.3. A CESSIONÁRIA não poderá subcontratar, no todo ou em parte, o imóvel objeto da presente cessão, em hipótese alguma, tampouco poderá afixar propagandas comerciais nas paredes ou em qualquer outro local da área cedida.
- 7.4. A CESSIONÁRIA é única e exclusiva responsável pela qualidade dos produtos do Restaurante, respondendo tanto no âmbito civil como penal, por qualquer dano ou prejuízo que eventualmente possa causar a terceiros.
- 7.5. A CESSIONÁRIA se obriga a fazer transações comerciais em seu exclusivo nome, sem envolver direta ou indiretamente o SESI-SP.
- 7.6. É vedado à CESSIONÁRIA a comercialização de quaisquer artigos para fumantes, ou produtos estranhos à atividade normal de um Restaurante.
- 7.7. Não será admitida, em hipótese alguma, a presença de funcionários no Restaurante que não tenham o competente registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS.
- 7.8. A CESSIONÁRIA se obriga a contratar todos os membros da equipe de trabalho por meio de contrato de trabalho, permitir nas dependências do Restaurante somente empregados usando uniforme próprio, pagar salário compatível com a função, disponibilizar treinamento e qualificação específicos aos empregados necessários à execução do objeto deste contrato.
- 7.9. A CESSIONÁRIA deverá praticar preços iguais aos mesmos produtos no restaurante.
- 7.10. Todas as benfeitorias, inclusive as necessárias e úteis, ou outras de qualquer natureza, uma vez realizadas nas instalações utilizadas pela CESSIONÁRIA, passarão a fazer parte integrante da área cedida, sem que haja qualquer direito de indenização ou retenção, por parte da referida CESSIONÁRIA.
- 7.11. A CESSIONÁRIA se obriga a atender as solicitações do SESI-SP para fornecimento de alimentação e a prestação de serviços respectiva, tais como, lanches, coffee break, coquetéis, almoços e jantares para eventos realizados nas dependências do Centro de Atividades, de acordo com as opções de cardápio pré-estabelecidos. Excepcionalmente, o SESI-SP poderá solicitar outra opção que não conste no cardápio, mas que seja no valor equivalente ou que tenha sido previamente autorizada pela área responsável e aprovado pela CESSIONÁRIA, conforme detalhado no Memorial Descritivo.
- 7.12. A CESSIONÁRIA não permitirá a presença animais ou plantas, vetores ou pragas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade na parte interna da área objeto desta cessão de espaço.

- 7.13. A CESSIONÁRIA deverá providenciar a higienização adequada dos pisos, incluindo os ralos, grelhas e caixas coletoras das grelhas, dos tetos e paredes, as portas, janelas e luminárias e, igualmente, providenciar, nas instalações sanitárias e lavatórios, manutenção das condições adequadas de higiene; disponibilizar papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel reciclado ou não, ou outro sistema seguro de secagem das mãos, lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos, a coleta frequente do lixo por funcionários específicos e os avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos.
- 7.14. Os equipamento, mobiliários, materiais e outros bens relativos às instalações para funcionamento do Restaurante de propriedade da CESSIONÁRIA, deverão constar de Anexo ao contrato, devidamente, discriminados com marca, modelo, quantidade, cor e demais informações necessárias à identificação do bem, tudo conforme as especificações constantes dos Anexos III e IV, do Memorial Descritivo.
- 7.15. A Fiscalização do Sesi-SP poderá solicitar, a qualquer momento, a substituição de utensílios e acessórios julgados inadequados, a higienização e o armazenamento adequados, a utilização de produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios, e a utilização de agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).
- 7.16. A CESSIONÁRIA se obriga a manter em seu quadro de funcionários comprovadamente contratados, sendo o mínimo, 01 (um) nutricionista com registro perante o Conselho Regional de Nutricionistas – 3ª região como responsável técnico na unidade, a quantidade de prepostos necessária e aceito pelo CAT, no local do serviço, para representar a CESSIONÁRIA durante toda a execução do contrato, disponibilizar lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções para verificação da fiscalização do Sesi-SP, com as seguintes atribuições:
- 7.16.1. Caberá à nutricionista estabelecer e supervisionar as rotinas e procedimentos operacionais padronizados das atividades realizadas pelos empregados da CESSIONÁRIA, bem como elaborar fichas técnicas de preparação e supervisionar a execução dessas; e,
- 7.16.2. ao preposto comunicar à fiscalização do Sesi-SP, em até 2 dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário e, quando for o caso, restituir ao CAT os cartões de identificação dos funcionários antes de concluído seu desligamento da empresa; gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos no contrato e demais atribuições melhor detalhada no item 2.3. do Memorial Descritivo.
- 7.17. A CESSIONÁRIA se obriga, ainda, a manter em seu quadro de funcionários comprovadamente contratados, preposto aceito pelo CAT, no local do serviço, pessoal suficiente para prestar os serviços de forma satisfatória, tudo de acordo com as especificações do Memorial Descritivo – Anexo B do Chamamento Público nº 043/2025.



- 7.18. A elaboração dos cardápios, o modo como serão feitas as fichas técnicas, as alterações no referido cardápio, o pesos das refeições e demais itens presentes nos cardápios, modo de servir porções em quantidade/peso, o recebimento e armazenamento adequado dos gêneros, preparo e distribuição dos alimentos no atendimento, seguir rigorosamente as especificações do Chamamento Público nº 043/2025, seus anexos e este instrumento jurídico.
- 7.19. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos próprios, seja dos fornecedores ou da CESSIONÁRIA, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente.
- 7.20. A CESSIONÁRIA deverá providenciar e manter plano de manejo de resíduos conforme legislação pertinente. O citado o plano de manejo de resíduos será implementado no prazo de até 20 (vinte) dias após a assinatura do contrato e mediante aprovação pela fiscalização do Sesi-SP e as demais boas práticas ambientais deverão se dar de acordo com o detalhamento do item 2.8 do Memorial Descritivo.
- 7.21. A CESSIONÁRIA se obriga a comunicar, verbal e imediatamente, à fiscalização do Sesi-SP todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e, até o segundo dia útil subsequente ao ocorrido, resumir a escrito a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos, bem como:
- 7.21.1. atender à solicitação de alimentação específica a título de dieta;
- 7.21.2. não permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio determinado no Chamamento Público ou quando aprovado pela fiscalização do Sesi-SP;
- 7.21.3. recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado, utilizando-se lixeiras e sacos reforçados e adequados, transportando-os em carrinhos fechados, tipo containers, adquiridos pela empresa e obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente; e
- 7.21.4. observar todas as regras, condições, indicações, orientações e manuais do Sesi-SP, para realização dos seus eventos da CESSIONÁRIA, responsabilizando-se pela conduta das pessoas envolvidas nos referidos eventos, inclusive clientes, visitantes e fornecedores.
- 7.22. A CESSIONÁRIA se compromete a manter a prestação dos serviços de alimentação, sem paralisações, no entanto, por acordo entre as Partes, caso não haja demanda dos serviços da CESSIONÁRIA na área do Restaurante do Sesi-SP, poderão ser suspensos os serviços, ou mesmo o atendimento parcial com redução dos cardápios e atendimentos, bem como as demais obrigações detalhadas no item 2.10 do Memorial Descritivo.
- 7.23. A CESSIONÁRIA declara que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 anos.



## Cláusula Oitava – Das Obrigações do Sesi-SP

### 8.1. O Sesi-SP se obriga a:

- 8.1.1. Propiciar as facilidades indispensáveis à boa execução do serviço, inclusive permitindo o acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA às dependências do Restaurante do Sesi-SP;
- 8.1.2. Acompanhar a execução do objeto desta cessão de uso de área, inclusive mediante fiscalização dos produtos, no que diz respeito à quantidade e qualidade;
- 8.1.3. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, sendo certo que as ações de fiscalização do Sesi-SP, não exoneram a CESSIONÁRIA de suas responsabilidades contratuais;
- 8.1.4. Proibir o funcionamento do Restaurante no momento em que constatar qualquer irregularidade nos serviços executados ou produtos vendidos, sem prejuízo de rescisão do presente ajuste e aplicação de penalidades à CESSIONÁRIA.
- 8.1.5. O Sesi-SP poderá, a qualquer tempo, realizar obras de reforma e melhoria das áreas, alterando o funcionamento do espaço cedido, podendo a CESSIONÁRIA participar ou não no planejamento da execução das obras. Cabe, ainda, ao referido Sesi-SP comunicar expressamente a CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias do início das obras.
- 8.1.6. O Sesi-SP poderá, a qualquer tempo, alterar a localização da área cedida para o fornecimento das refeições de modo a ampliar, reduzir ou excluir as áreas ocupadas, mediante expressa comunicação à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias, bem como incluir novas áreas de alimentação, desde que previamente acordado entre as partes.

## Cláusula Nona – Da Qualidade dos Produtos

- 9.1. A CESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente as normas municipais, estaduais e federais sobre os procedimentos técnicos higiênico-sanitários adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento dos produtos vendidos no Restaurante, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos.
- 9.2. A CESSIONÁRIA obriga-se a manter um estoque adequado ao bom atendimento da demanda diária de produtos, sendo que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das refeições e dos lanches, bem como seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, observando-se os prazos de validade, de forma a garantir a não deterioração ou contaminação até seu consumo.



9.2.1. De forma alguma poderá a CESSIONÁRIA reaproveitar sobras, ainda que limpas, bem como preparar os alimentos com uso de banha animal, gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado.

9.2.2. A fiscalização do Sesi-SP poderá a qualquer momento vistoriar as dependências do Restaurante, bem como todos os itens que estiverem em estoque ou alimentos já preparados, de forma a certificar o fiel cumprimento das disposições constantes desta e de outras cláusulas deste ajuste.

#### Cláusula Décima – Das Disposições Gerais

- 10.1. Pela natureza jurídica e finalidade precípua do Sesi-SP, a CESSIONÁRIA declara estar ciente que a este contrato de cessão não se aplicam as disposições legais referentes às locações comerciais, não sendo cabível qualquer pedido de indenização ou questionamento sobre eventual fundo de comércio.
- 10.2. É expressamente proibida a utilização, pela CESSIONÁRIA, de servidores do Sesi-SP, lotados ou não no Centro de Atividades, ainda que sem remuneração, ou ocupado fora de seu horário normal de trabalho, no desenvolvimento das atividades do Restaurante.
- 10.3. Fica, igualmente vetada ao Sesi-SP, a utilização de funcionários da CESSIONÁRIA, para a execução dos serviços do Centro de Atividades.
- 10.4. As atividades do Restaurante, não interferirão, em hipótese alguma, nas atividades do CAT, devendo, sempre, ser respeitado o horário de funcionamento do mesmo.
- 10.5. A presente cessão é feita no estado físico em que se encontra a área. Qualquer alteração e/ou adaptação, para melhor aproveitamento da área cedida, deverá ser precedida de autorização expressa da Gerência Sênior de Obras do Sesi-SP, e será efetuada sob a inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.
- 10.6. As reformas, obras ou adaptações autorizadas, não darão à CESSIONÁRIA o direito de pleitear nenhuma indenização ou ressarcimento ao término da vigência do presente instrumento.
- 10.7. As obras ou reparos relativos à segurança da área, bem como aquelas provenientes de problemas elétricos e hidráulicos, a que a CESSIONÁRIA não tiver dado causa, correrão por conta exclusiva do Sesi-SP.
- 10.8. No caso de desapropriação do imóvel, ficará o Sesi-SP desobrigado e exonerado deste contrato, ressalvada, tão somente, à CESSIONÁRIA a faculdade de haver, do poder público, a indenização que tiver direito.
- 10.9. Fica ajustado entre as partes, que nenhuma intimação do Serviço Sanitário ocasionada pela CESSIONÁRIA, motivará o abandono das dependências ora cedida, ou a rescisão deste contrato, salvo se o prédio estiver ameaçando ruir.



- 10.10. O presente contrato, em qualquer circunstância, não gera entre as partes obrigação recíproca e responsabilidades do consumo dos seus produtos.
- 10.11. O Sesi-SP não será responsável por quaisquer furtos, roubos ou incidentes ocorridos nos equipamentos instalados no Restaurante de propriedade da CESSIONÁRIA.
- 10.12. Qualquer tolerância no cumprimento do presente instrumento será entendida como mera liberalidade das partes e não como novação, que não se presumirá em nenhuma hipótese, configurando-se apenas por escrito e firmada por ambas as Partes.
- 10.13. Caberá à CESSIONÁRIA realizar a destinação ambientalmente adequada de todos os resíduos gerados ou materiais não utilizados, de acordo com a legislação vigente, se for o caso.
- 10.14. Se durante a vigência do presente contrato, o Sesi-SP for obrigado, por Lei ou Ato de Autoridade Pública a interromper as atividades que constituem o objeto deste contrato, o mesmo poderá ser rescindido, independente do pagamento da multa ou qualquer outra verba, seja a que título for.
- 10.15. As Partes cumprirão integralmente, a todo tempo, de acordo com a Lei Anticorrupção Brasileira (Lei nº 12.846/2013), bem como com todas as outras leis antissuborno, anticorrupção, sobre conflitos de interesse ou outras leis, normas ou regulamentos com finalidade e efeito semelhantes aplicáveis à CESSIONÁRIA ou ao Sesi-SP.
- 10.16. Se durante a vigência deste contrato ocorrer motivos de caso fortuito e/ou de força maior que impeçam a continuidade da execução do presente, tais como calamidades públicas, estado de emergência, que gerem impacto de forma a restringir circulação de pessoas por medida de segurança pública, motivos de interesse público e/ou bem estar social, declarado/s ou não por Autoridade/s, Comunicado/s emitido/s pela Organização Mundial da Saúde ou Organismos Governamentais, poderá ocorrer a suspensão do presente instrumento, e se for o caso, com o cancelamento de cronogramas definidos, até o seu regular retorno, sem que haja qualquer penalidade, custo e despesa, a quaisquer das Partes, seja a que título for.
- 10.17. No caso de indeferimento de exclusão do Sesi-SP em reclamação trabalhista promovida por funcionário da CESSIONÁRIA, esta arcará com o pagamento de todo e qualquer eventual valor no qual o referido Sesi-SP venha a ser condenado, autorizando o CONTRATANTE a reter, sobre o valor da fatura de serviços, os valores necessários ao pagamento do processo.
- 10.18. A CESSIONÁRIA não poderá e garante que não alocará na execução do presente contrato empregado seu que tiver rescindido contrato de trabalho com o Sesi-SP no período de até 18 (dezoito) meses, a contar da demissão do empregado.
- 10.19. As partes por si, seus empregados e prepostos, obrigam-se a manter sigilo sobre as condições do negócio efetivado e quaisquer dados, materiais, documentos, especificações técnicas ou comerciais, inovações, aperfeiçoamento do conjunto de módulos licenciados, dados gerais, que constituam segredo de comércio, direito



autoral, patente e propriedade intelectual, em geral, que, em razão do presente contrato, venham a ter acesso ou conhecimento, ainda que lhes tenham sido confiados, não podendo, sob qualquer pretexto, desculpa, omissão, culpa e dolo, revelar, reproduzir ou deles dar conhecimento a estranhos dessa contratação, salvo se houver consentimento expresso, em conjunto das partes. A responsabilidade das partes com relação à quebra de sigilo será proporcional aos efeitos do prejuízo causado.

#### Cláusula Décima Primeira – Da Lei Geral de Proteção de Dados

- 11.1. As Partes declaram que cumprirão a Lei Geral de Proteção de Dados (“LGPD”) nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 e todas as demais leis, normas e regulamentos aplicáveis, assim como cumprirão suas respectivas atualizações e atenderão os padrões aplicáveis em seu segmento em relação ao tratamento de dados pessoais, tanto no que diz respeito aos dados pessoais disponibilizados pela Sesi-SP à CESSIONÁRIA, quanto com relação aos dados disponibilizados pela CESSIONÁRIA ao Sesi-SP, pelo que se segue:
- a) Possuem todos os direitos, consentimentos e/ou autorizações necessários exigidos pela LGPD, e demais leis aplicáveis, para divulgar, compartilhar e/ou autorizar o tratamento dos dados pessoais para o cumprimento de suas obrigações contratuais e/ou legais;
  - b) Não conservarão dados pessoais que excedam as finalidades previstas no Contrato e seus anexos;
  - c) Informarão e instruirão os seus colaboradores, prestadores de serviços e/ou terceiros sobre o tratamento dos dados pessoais, observando todas as condições desse Contrato, inclusive na hipótese de os titulares de dados terem acesso direto a qualquer sistema (on-line ou não) para preenchimento de informações que possam conter os dados pessoais, garantindo a privacidade e confidencialidade dos dados pessoais, e mantendo um controle rigoroso sobre o acesso aos dados pessoais;
  - d) Não fornecerão ou compartilharão, em qualquer hipótese, dados pessoais sensíveis de seus colaboradores, prestadores de serviços e/ou terceiros, salvo se expressamente solicitado por uma Parte à outra, caso o objeto do Contrato justifique o recebimento de tais dados pessoais sensíveis, estritamente para fins de atendimento de legislação aplicável;
  - e) Informarão uma Parte à outra sobre qualquer incidente de segurança, relacionado ao presente instrumento, em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas do momento em que tomou conhecimento, por quaisquer meios, do respectivo incidente;
  - f) Não alterar, corrigir, apagar, dar acesso, anonimizar ou realizar a portabilidade para terceiros de dados pessoais mediante solicitação da Parte requerente e garantirá que todos os dados pessoais que forem objeto de tratamento sejam precisos e atualizados;



- g) Excluirão, de forma irreversível, os dados pessoais retidos em seus registros, mediante solicitação da outra Parte ou dos titulares dos dados, a qualquer momento, salvo conforme determinado por lei ou ordem judicial;
  - h) Implementarão medidas de segurança substancialmente, quando for o caso, de acordo com os padrões aplicáveis na indústria projetados para garantir a segurança, confidencialidade e integridade dos Dados Pessoais;
  - i) Colaborarão com a outra Parte, mediante solicitação desta, no cumprimento das obrigações de responder a solicitações e reivindicações de pessoa e/ou autoridade governamental, a respeito de Dados Pessoais;
  - j) Ao término do Contrato cessará o tratamento, inclusive qualquer uso dos Dados Pessoais e devolverá à outra Parte ou destruirá todos os Dados Pessoais e todas as cópias destes, exceto se obrigada a manter cópia de determinados Dados Pessoais estritamente em virtude de lei;
  - k) O tratamento dos dados coletados, somente quando autorizados, de uma Parte à outra, poderão ser conservados pelo período de 5 (cinco) anos após o término do presente instrumento, com sua posterior eliminação, sendo autorizada sua conservação nas hipóteses descritas no artigo 16 da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018);
  - l) Assegurarão que colaboradores, prestadores de serviços, terceiros, parceiros e membros da equipe técnica que venham ter acesso aos dados durante o desenvolvimento do projeto cumpram as disposições legais aplicáveis em matéria de proteção de dados pessoais, nunca cedendo ou divulgando tais dados a terceiros, salvo se expressamente autorizado pelo titular, por força de lei ou determinação judicial;
  - m) As Partes não poderão subcontratar nem delegar o Tratamento dos Dados Pessoais sem o consentimento prévio por escrito da outra Parte, mas podem as Partes preservar e conservar os dados por si ou por empresa contratada especialmente para este fim;
  - n) As Partes declaram ciência de que os dados fornecidos, uma vez anonimizados, não são considerados Dados Pessoais, como estabelece o artigo 12 da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018).
- 11.2. Independentemente do disposto em qualquer outra cláusula deste contrato, ou se for o caso do referido contrato original e eventuais aditivos, a CESSIONÁRIA é a única responsável por todo e qualquer dano decorrente do descumprimento da LEI Nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei de Proteção dos Dados, pela CESSIONÁRIA, por seus colaboradores, prepostos, subcontratados, parceiros comerciais, empresas afiliadas ou qualquer agente ou terceiro a ela vinculado ou que atue em seu nome.



#### Cláusula Décima Segunda – Da Fiscalização

Os serviços inerentes a este contrato serão conduzidos sob a fiscalização do Centro de Atividades do Sesi de Presidente Epitácio, que indicará funcionário que exercerá a função de Gestor do Contrato, responsável por acompanhar a execução, as etapas e prazos determinados, conferir os documentos e relatórios pertinentes, atestar a realização dos serviços e liberar os pagamentos correspondentes

#### Cláusula Décima Terceira – Da Imunidade do Sesi

A CESSIONÁRIA não poderá se beneficiar da imunidade inerente ao Serviço Social da Indústria - Sesi, contemplada no artigo 150, inciso VI, alínea "c" da Constituição Federal.

#### Cláusula Décima Quarta – Da Denúncia e Rescisão

- 14.1. O presente instrumento poderá ser denunciado, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa e por escrito com a antecedência mínima de 90 (noventa) dias.
- 14.2. O presente instrumento poderá ser rescindido de pleno direito no caso de inadimplemento contratual por qualquer das partes, se após notificado não adimplir a sua obrigação no prazo de 72 (setenta e duas) horas, ressalvado o direito da parte que se sentir prejudicada exigir indenização por perdas e danos, sendo devida neste caso, a multa contratual estipulada na cláusula décima terceira abaixo.

#### Cláusula Décima Quinta – Das Penalidades

- 15.1. Na hipótese do Sesi-SP necessitar recorrer aos meios administrativos ou judiciais em defesa de seus direitos, a CESSIONÁRIA, além das custas extrajudiciais e judiciais, arcará com o pagamento de honorários advocatícios, calculados sobre tudo quanto estiver devendo.
- 15.2. A(s) parcela(s) paga(s) com atraso será(ão) atualizada(s) monetariamente, com base na variação acumulada do IGPM/FGV, incidindo sobre o montante corrigido, juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, bem como multa moratória de 2% (dois por cento), calculada sobre o total do débito.
- 15.3. O descumprimento de quaisquer das cláusulas contratuais estabelecidas neste ajuste acarretará a aplicação de multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total anual do contrato, sem prejuízo do direito da parte prejudicada de exigir eventual indenização por perdas e danos.
- 15.4. A parte que der motivo à rescisão, por descumprimento das cláusulas e condições constantes deste ajuste, incorrerá no pagamento, à parte inocente da multa contratual equivalente a 10% (dez por cento) do valor anual ressalvado o direito ao



credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

- 15.5. Na hipótese de o Sesi-SP necessitar recorrer aos meios administrativos ou judiciais em defesa de seus direitos, a CESSIONÁRIA, além das custas extrajudiciais e judiciais, arcará com o pagamento de honorários advocatícios.
- 15.6. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.
- 15.7. Os valores relativos as multas aplicadas, bem como, outros valores que forem devidos serão deduzidos dos créditos que a CESSIONÁRIA possuir com o Sesi-SP ou cobrados administrativa ou judicialmente.
- 15.8. O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas pela CESSIONÁRIA, dará ao Sesi-SP o direito de rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de outras penalidades previstas neste ajuste, inclusive a de suspensão do direito de participar de processo de seleção junto ao Sesi-SP e ao SENAI-SP por prazo não superior a 05 (cinco) anos, impedimento esse extensivo às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar enquanto perdurarem as causas da penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurem como sócios, e às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas acima mencionadas.

#### Cláusula Décima Sexta – Da Representação da CESSIONÁRIA

A CESSIONÁRIA declara neste ato, para todos os fins e efeitos de direito, que o(s) signatário(s) é(são) seu(s) legítimo(s) representante(s) na data de assinatura deste instrumento, conforme documentos societários e quando for o caso, procuração, constantes de seu cadastro junto ao Sesi-SP, estando ciente de que a falsidade na prestação desta informação, sem prejuízo de serem aplicadas as penalidades previstas neste instrumento, inclusive sua rescisão e apuração de perdas e danos, sujeitará todas as pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal).

#### Cláusula Décima Sétima – Da Assinatura Eletrônica

- 17.1. Quando for o caso, como alternativa à assinatura física, as Partes declaram e concordam que a assinatura deste Instrumento e todos os seus aditivos e afins poderá ser realizada eletronicamente.
- 17.2. As Partes reconhecem a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Instrumento, de acordo com o art. 219 do Código Civil, em formato eletrônico e assinado pelas Partes por meio de certificados eletrônicos, nos termos do art. 10, da Medida Provisória nº 2.220-2, de 24 de agosto de 2001 (“MP 2.220-2”), declarando, desde já, plena anuência com a aposição das assinaturas eletrônicas neste Contrato na plataforma a ser definida pelas Partes.



17.3. Adicionalmente, as Partes signatárias deste Instrumento expressamente anuem, autorizam, aceitam e reconhecem como válida qualquer forma de comprovação da autoria de suas respectivas assinaturas por meio de certificados eletrônicos, nos termos da MP 2.220-2, de 24/08/2001, sendo certo que quaisquer de tais certificados será suficiente para comprovar a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Contrato e seus termos, bem como a respectiva vinculação das Partes às suas disposições, nos termos do artigos 441 e 784, III, do Código de Processo Civil.

#### Cláusula Décima Oitava – Do Foro

Fica eleito o foro da comarca de São Paulo para dirimir as dúvidas oriundas do presente ajuste, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

E, por estarem assim, ajustadas e contratadas, assinam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e para o mesmo fim.

São Paulo, de de 20 .

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA - SESI  
Departamento Regional de São Paulo

\_\_\_\_\_  
Sidnei Caio da Silva Junqueira  
Gerente Regional do Centro de Atividades do Sesi “Carlos Cardoso A. Amorim”

#### CESSIONÁRIA

\_\_\_\_\_  
Nome:  
Cargo:  
RG:  
CPF:

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG n°:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG n°:



ANEXO \_\_

"CROQUI DA ÁREA"



ANEXO \_\_\_\_

"CARDÁPIO"



ANEXO \_\_\_\_\_

**"RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS/MÓVEIS/UTENSÍLIOS DE PROPRIEDADE DA  
CESSIONÁRIA"**



ANEXO \_\_\_\_\_

**"RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS/MÓVEIS/UTENSÍLIOS DE PROPRIEDADE DO  
SESI-SP"**

## TERMO DE CONFIDENCIALIDADE

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, em que são partes, de um lado, o SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI, Departamento Regional de São Paulo, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.779.133/0001-04, doravante, simplesmente, denominado, SESI-SP, com sede nesta Capital, na Avenida Paulista n.º 1313, 3º andar, Bairro Bela Vista, neste ato representado por seu .....; e, de outro lado, a ....., inscrita no CNPJ sob n.º ....., com sede na Rua/Av. ....n.º ....., Bairro ..... na cidade de ....., Estado de ....., aqui representada em conformidade com seus atos constitutivos e neste instrumento designada EMPRESA;

CONSIDERANDO que:

(a) a segurança e/ou proteção da informação é aqui caracterizada pela preservação da: CONFIDENCIALIDADE (garantia de que a informação é acessível somente por pessoas autorizadas a terem acesso), INTEGRIDADE (salvaguarda da exatidão e completeza da informação e dos métodos de processamento), e DISPONIBILIDADE (garantia de que os usuários autorizados obtenham acesso à informação e aos ativos correspondentes sempre que necessário); e,

(b) o SESI-SP e a EMPRESA resolvem firmar o presente instrumento, doravante, denominado de “TERMO DE CONFIDENCIALIDADE”, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

## CLÁUSULA PRIMEIRA - DAS INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

- 1.1 São consideradas informações confidenciais, portanto, protegidas pelo presente Termo, todos os dados de natureza técnica, operacional, comercial, jurídica e financeira, bem como toda e qualquer informação que venha a ser “trocada” entre as partes, salvo aquelas cuja confidencialidade seja expressamente afastada.
- 1.2 A forma através da qual suceder a troca ou o acesso às informações classificadas é irrelevante para os efeitos deste acordo, sendo que os documentos impressos, manuscritos, *fac-símiles*, *laser-discs*, *pendrives*, disquetes ou qualquer outro meio onde estejam armazenados dados confidenciais, devem ser mantidos em local seguro (com acesso restrito) e destruídos ou devolvidos à proprietária da informação, após sua devida utilização, conforme orientação fornecida por esta última.

## CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

- 2.1 A EMPRESA compromete-se por todos aqueles que por seu intermédio venham a tomar conhecimento de informações confidenciais do SESI-SP, a manter o mais absoluto sigilo, limitando a utilização dos dados disponibilizados às estritas necessidades da negociação, contrato ou similar, não utilizando, em hipótese alguma, tais informações em proveito próprio ou alheio.



- 2.2. Fica a EMPRESA expressamente proibida de transferir a terceiros, usar, divulgar, revelar, ceder a qualquer título ou dispor das informações classificadas a que tenha tido acesso, no território brasileiro ou no exterior, para nenhuma pessoa física ou jurídica e para nenhuma outra finalidade que não seja a consecução de seus objetivos conjuntos com o Sesi-SP.
- 2.3. A EMPRESA se obriga a adotar todas as cautelas possíveis, no sentido de restringir o acesso às informações confidenciais em seu poder e impedir sua indevida divulgação ou utilização, valendo-se de ações destinadas a evitar o “vazamento” das informações classificadas.
- 2.4. As informações confidenciais que venham a ser confiadas à EMPRESA somente poderão ser repassadas aos administradores, prepostos e terceiros diretamente envolvidos no processo e cujo acesso seja indispensável para consecução da transação, negociação ou contratação em curso, sendo estes advertidos do caráter sigiloso das informações, e ficando a EMPRESA expressamente responsável em caso de quebra na integridade e sigilo destes dados.
- 2.5. É vedado à EMPRESA, em qualquer hipótese, manter em seu poder após sua utilização, documento ou qualquer outro meio onde as informações confidenciais do Sesi-SP estejam consignadas, ficando expressamente proibida a extração de cópias, reproduções, *backup* ou outro meio de armazenamento de dados.
- 2.6. A EMPRESA se compromete a contatar a proprietária da informação confidencial, caso eventualmente perceba a necessidade de repassar a terceiros, informação classificada, ainda que o repasse seja de apenas parte da informação, oportunidade em que deverá ser firmado, se for do interesse da proprietária, outro termo de confidencialidade obrigando a totalidade das partes.
- 2.7. A EMPRESA deverá comunicar o extravio, perda ou violação de qualquer informação confidencial, não ficando responsável nem sendo considerada violação ao presente acordo no caso da informação confidencial ser divulgada em razão de ato ou fato ao qual a EMPRESA ou qualquer de seus empregados, prepostos e/ou colaboradores que for divulgada em decorrência de fatos que tenham ocorrido em razão de caso fortuito e/ou força maior.
- 2.8. Se por decisão judicial a EMPRESA for obrigada a revelar informação ou dado que venha, ainda que indiretamente, a expor informação confidencial do Sesi-SP, este deverá ser previamente comunicado.
- 2.9. Não serão consideradas informações confidenciais aquelas que sejam do prévio conhecimento da EMPRESA, de conhecimento público ou que venham a se tornar públicas por expressa vontade da proprietária da informação.

### CLÁUSULA TERCEIRA - DAS INFORMAÇÕES CONJUGADAS

Na hipótese de surgirem informações relevantes da própria relação entre as partes, ou seja, se as informações confidenciais do Sesi-SP forem conjugadas com outros dados confidenciais da EMPRESA, estas serão consideradas informações classificadas de propriedade conjunta do Sesi-SP, sendo que sua divulgação e utilização somente sucederão mediante prévia e expressa autorização de ambas as partes.



#### CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DAS INFORMAÇÕES CONFIDENCIAIS

- 4.1. Nos precisos termos da cláusula primeira, o presente termo tem por objeto principal possibilitar à EMPRESA o acesso a informações confidenciais do Sesi-SP, indispensáveis para a realização de negociação ou transação comercial, sem importar, contudo, em qualquer transferência ou cessão de informações.
- 4.2. As informações confidenciais são utilizáveis única e exclusivamente por seu proprietário, não autorizando o presente instrumento, seu uso pela EMPRESA, a não ser para a fiel execução de negociação, contrato ou qualquer outra transação que envolva o proprietário da informação.
- 4.3. Os direitos resultantes das informações confidenciais ou de seu emprego, bem como qualquer outro direito relativo à propriedade dessas informações também não se transferem através do presente.

#### CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 5.1 Os empregados/prepostos da EMPRESA se comprometem a conhecer, observar e agir em conformidade com as Políticas de Segurança da Informação do Sesi-SP e/ou outras diretrizes, normas, instruções de trabalho e procedimentos relacionados, protegendo e preservando a integridade e confidencialidade de todos os dados e informações dos quais tome conhecimento ou utilize no exercício das suas funções, que serão tidos como sigilo profissional, inclusive após a cessação das suas atividades no Sesi-SP; estando cientes de que o desrespeito às diretrizes, normas e procedimentos relacionados com a segurança da informação e outras normas e procedimentos do Sesi-SP de que tenha sido dado conhecimento durante o exercício das suas funções, constitui *Violação de Segurança da Informação* e que, em caso de desrespeita-las, ficarão sujeitos às sanções previstas em lei e normas externas.
- 5.2 A existência e o conteúdo deste Termo de Confidencialidade, bem como a execução das atividades dos empregados da EMPRESA a serviço do Sesi-SP não poderão ser reveladas a terceiros.
- 5.3 A seleção das informações confidenciais, a serem disponibilizadas para os empregados da EMPRESA será de exclusivo critério do Sesi-SP.
- 5.4 Fica expressamente entendido que ao revelar as informações confidenciais para a EMPRESA, o Sesi-SP não estará concedendo qualquer tipo de licença, expressa ou implícita, nem transferindo direitos de qualquer espécie sobre tais informações.
- 5.5 As partes, no âmbito das relações de trabalho que mantêm com seus empregados e/ou prepostos, e nos limites e na proporção de suas responsabilidades, inclusive as de natureza tributária, responderão por todas as obrigações sociais, fiscais, parafiscais, trabalhistas, inclusive de previsão em normas coletivas das categorias, previdenciárias e sanitárias, que incidam ou venham a incidir sobre este Termo e; sobre os serviços eventualmente contratados, com terceiros, aí incluídas as relativas a acidentes de trabalho. Responderão, também, nas esferas civil e trabalhista pelos atos praticados por seus empregados e prepostos, quando da execução das atividades objeto deste Termo, suportando os ônus decorrentes de quaisquer danos, materiais e/ou morais, que os mesmos venham a causar aos bens e às pessoas.



## CLÁUSULA SEXTA - DA DURAÇÃO

- 6.1 O acordo vigorará pelo período de 05 (cinco) anos contados da data de sua assinatura ou até o término do contrato que porventura venha a ser celebrado entre as partes, relacionado com o propósito deste acordo, podendo ser terminado, a qualquer tempo durante a sua vigência, por mútuo acordo entre as partes ou após notificação por escrito de uma parte à outra.
- 6.2 O término do acordo não desobriga as partes quanto às obrigações de confidencialidade aqui estipuladas anteriormente à efetiva data de seu encerramento, devendo a EMPRESA manter sigilo sobre as informações confidenciais recebidos por 5 (cinco) anos após sua recepção.

## CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES

- 7.1 A inobservância do dever de confidencialidade ora firmado e de qualquer das disposições deste instrumento é motivo relevante para o encerramento de toda e qualquer relação comercial existente entre as partes e a parte culpada será obrigada a ressarcir perdas e danos que venham a ocorrer à outra parte.
- 7.2 A EMPRESA será considerada infratora nos termos da legislação civil e criminal, na hipótese em que o sigilo da informação seja violado por qualquer pessoa a ela vinculada ou que tenha, por seu intermédio, obtido acesso às informações, exceto nos casos de caso fortuito e/ou força maior, se assim apurado.

## CLÁUSULA OITAVA – DA ASSINATURA ELETRÔNICA

- 8.1. Quando for o caso, como alternativa à assinatura física, as Partes declaram e concordam que a assinatura deste Instrumento e todos os seus aditivos e afins poderá ser realizada eletronicamente, juntamente, com as testemunhas.
- 8.2. As Partes reconhecem a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Instrumento, de acordo com o art. 219 do Código Civil, em formato eletrônico e assinado pelas Partes por meio de certificados eletrônicos, nos termos do art. 10, da Medida Provisória nº 2.220-2, de 24 de agosto de 2001 (“MP 2.220-2”), declarando, desde já, plena anuência com a aposição das assinaturas eletrônicas neste Contrato na plataforma a ser definida pelas Partes.
- 8.3. Adicionalmente, as Partes signatárias deste Instrumento expressamente anuem, autorizam, aceitam e reconhecem como válida qualquer forma de comprovação da autoria de suas respectivas assinaturas por meio de certificados eletrônicos, nos termos da MP 2.220-2, de 24/08/2001, sendo certo que quaisquer de tais certificados será suficiente para comprovar a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste Contrato e seus termos, bem como a respectiva vinculação das Partes às suas disposições, nos termos do artigos 441 e 784, III, do Código de Processo Civil.

## CLÁUSULA NONA - DA REPRESENTAÇÃO DAS PARTES

As partes declaram neste ato, para todos os fins e efeitos de direito, que o(s) signatário(s) é(são) seu(s) legítimo(s) representante(s) na data de assinatura deste instrumento, estando cientes de que a falsidade na prestação desta informação, sem prejuízo de serem aplicadas as penalidades



previstas neste instrumento, inclusive sua rescisão e apuração de perdas e danos, sujeitará todas as pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Código Penal).

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DO FORO

As Partes elegem o Foro da Comarca de São Paulo para dirimir qualquer litígio advindo deste contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, ainda que privilegiado.

E por estarem assim justas e convencionadas, assinam as partes o presente Termo de Confidencialidade em 2 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

.....(cidade), \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – SESI  
Departamento Regional de São Paulo

.....  
(cargo do gestor)

CESSIONÁRIA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Representante(s) Legal(is)  
Nome(s):  
Cargo(s):  
RG(s):

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG n.º

\_\_\_\_\_  
Nome:  
RG n.º