TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

PREFEITURA DO CAMPUS "LUIZ DE QUEIROZ"

Processo SEI nº 154.00015189/2026-47

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de **EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DESTINADAS À COMUNIDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, CAMPUS "LUIZ DE QUEIROZ",** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM SEG A SEX	3697	UNIDADE	27.200	R$ 7,90	R$ 214.880,00
2	ALMOÇO SEG A SEX	3697	UNIDADE	195.200	R$ 22,38	R$ 4.368.576,00
3	ALMOÇO SÁB	3697	UNIDADE	10.480	R$ 22,39	R$ 234.647,20
4	JANTAR SEG A SEX	3697	UNIDADE	85.600	R$ 23,58	R$ 2.018.448,00
VALOR TOTAL GLOBAL (ANUAL)						**R$ 6.836.551,20**

1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como natureza comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 2023.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados do(a) **termo de início dos serviços,** prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de fornecimento de alimentação preparada no Restaurante Universitário da USP (Campus "Luiz de Queiroz"), para servir refeições diárias especialmente aos discentes, para fazer face ao cumprimento das políticas estabelecidas no PAPFE – Programa de Apoio à Permanência e Formação Estudantil da Universidade sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

1.6. **O CONTRATADO** não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

2.2. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

4.1.1. Todos os critérios de sustentabilidade estão inseridos na Descrição do Objeto (vide Memorial Descritivo).

Garantia da contratação

4.2. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.3. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o licitante deverá informar uma das seguintes modalidades de garantia que irá prestar:

I - **Caução em dinheiro**. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do **CONTRATANTE** no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

II - **Caução em títulos da dívida pública**. Serão admitidos apenas títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

III - **Fiança bancária**. Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - **Seguro-garantia**. A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o licitante vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria.

V -**Título de capitalização**. Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

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

Vistoria

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser **CONTRATADO**, sendo

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **09:00** horas às **16:00** horas.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.8. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: **20 (vinte) dias da assinatura do contrato.**

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: vide Memorial Descritivo.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços: vide Memorial Descritivo.

5.1.4. Etapa: vide Memorial Descritivo.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Restaurante Universitário da PUSP-LQ – Alameda dos Alecrins, s/n – Campus "Luiz de Queiroz" – Piracicaba/SP.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: vide Memorial Descritivo.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas constantes do Memorial Descritivo:

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, o **CONTRATADO** deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário (vide Memorial Descritivo).

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. Vide Memorial Descritivo.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Uniformes

5.8. Os uniformes a serem fornecidos pelo **CONTRATADO** a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.8.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.8.1.1. Vide Memorial Descritivo.

5.8.2. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, e deverão ser substituídos sempre que estiverem apertados;

5.8.3. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. A Universidade de São Paulo poderá convocar representante do **CONTRATADO** para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante do **CONTRATADO** para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do **CONTRATADO**, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O **CONTRATADO** designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. O **CONTRATADO** deverá manter seu preposto no local da execução do objeto durante o período de funcionamento do Restaurante Universitário, conforme Memorial Descritivo.

6.8. O **CONTRATANTE** poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do **CONTRATADO**, hipótese em que o **CONTRATADO** designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas da Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17).

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II).

6.12. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pelo **CONTRATADO** (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.13. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.16. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução dos serviços com a aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.17. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer ao **CONTRATADO** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.18. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto do **CONTRATADO** a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.19. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.20. O **CONTRATADO** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

6.21. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções ao **CONTRATADO** de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.22. É vedada a atribuição ao **CONTRATADO** da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

6.23. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

6.24. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6)

6.25. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento do **CONTRATADO** que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. (art. 47, §2º, Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023)

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

6.26.1. Relatório Semanal de Atendimento: documento que engloba o controle do horário de funcionamento, das alterações de cardápio previamente aprovado, a pesagem e a conferência das porções dos itens porcionados do cardápio, o acompanhamento da prestação do serviço aos usuários, a avaliação da higienização das instalações relacionadas ao atendimento, a degustação e avaliação da refeição servida.

6.26.2. Registro de ocorrência: documento disponível para que os usuários possam preencher relatando possíveis ocorrências. Todos os registros de ocorrência são devidamente encaminhados ao CONTRATADO para esclarecimentos.

6.26.3. Informativos: e-mails encaminhados ao CONTRATADO e à gestão do contrato informando ocorrências não abordadas nos relatórios semanais.

6.26.4. Acompanhamento do recebimento de produtos cárneos: rotina adotada pela fiscalização do CONTRATANTE para averiguar as condições de recebimento, a

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

adequação à legislação sanitária vigente e a conformidade com os cortes estabelecidos.

6.26.5. Avaliação qualitativa dos serviços prestados: mensalmente é realizada a avaliação dos serviços prestados, através da compilação de todos os documentos gerados e ocorrências durante o período de avaliação.

6.26.6. Relatório de fornecimento de refeições: documento no qual estão enumerados os totais de refeições servidas em desacordo com as exigências pré-estabelecidas.

6.27. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do **CONTRATADO**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do **CONTRATANTE**.

6.28. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.29. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao **CONTRATADO**, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.30. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do **CONTRATADO**, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.31. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.32. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

6.33. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação (os documentos devem ser apresentados exclusivamente em meio digital, aceitando-se tanto formatos nativamente digitais quanto documentos digitalizados, devendo ser observadas as demais disposições contidas no subitem 6.39 deste TR), no caso do **CONTRATADO** que mantém vínculos regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.33.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, o **CONTRATADO** deverá apresentar a seguinte documentação:

6.33.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.33.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pelo **CONTRATADO**;

6.33.1.3. exames médicos admissionais dos empregados do **CONTRATADO** que prestarão os serviços; e

6.33.1.4. cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m).

6.33.2. até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, o **CONTRATADO** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.33.2.1. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.33.2.2. certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do **CONTRATADO** que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;

6.33.2.3. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS); e

6.33.2.4. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas (CNDT).

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

6.33.3. quando solicitado pelo **CONTRATANTE** e no prazo fixado, o **CONTRATADO** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.33.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;

6.33.3.2. cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o **CONTRATANTE**;

6.33.3.3. cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.33.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigada por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho; e

6.33.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

6.33.4. O **CONTRATADO** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 15 (quinze) dias após o último mês de prestação dos serviços:

6.33.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade do **CONTRATADO** sem extinção de seus contratos de trabalho;

6.33.4.2. documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados

6.33.4.3. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.33.4.4. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e

6.33.4.5. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

6.34. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam os subitens anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa ao **CONTRATADO**, conforme previsto no instrumento da contratação (artigo 50 da Lei nº 14.133, de 2021 e Resolução USP nº 8548/2023).

6.35. Sempre que houver admissão de novo empregado pelo **CONTRATADO**, os documentos correspondentes aos exigidos no primeiro mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao **CONTRATANTE**, com a apresentação pelo **CONTRATADO** de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.36. O **CONTRATANTE** deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.37. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, o **CONTRATADO** deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a tentativa de sua obtenção, relativamente aos empregados alocados em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados, observando-se as seguintes disposições:

6.37.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.37.2. Para fins de comprovação da tentativa a que se refere este item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.37.3. Não haverá pagamento adicional pelo **CONTRATANTE** ao **CONTRATADO** em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.38. No caso de entidades diversas, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.39. Todos os documentos necessários para comprovação do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais devem ser apresentados exclusivamente em meio digital, aceitando-se tanto formatos nativamente digitais quanto documentos digitalizados. Essa exigência abrange não apenas os documentos especificamente mencionados neste TR/contrato, mas se estende a toda a documentação pertinente. No caso de documentos nato-digitais, a apresentação seguirá as normas e regulamentações vigentes, garantindo a conformidade legal e a eficiência na gestão documental.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

6.39.1. Os documentos digitalizados serão considerados cópias simples, sendo que a apresentação de seus originais só será necessária quando a lei expressamente exigir, em conformidade com o processo administrativo em meio eletrônico (§ 3º, art. 6º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).

6.39.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital (§ 1º, art. 4º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).

6.40. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o **CONTRATANTE** oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.41. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o **CONTRATANTE** oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.

6.42. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo **CONTRATADO**, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo **CONTRATADO**, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, com base nos artigos 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021 e na Resolução USP nº 8548/2023.

6.43. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o **CONTRATANTE** comunicará o fato ao **CONTRATADO** e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (artigo 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.43.1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do **CONTRATADO** no prazo de 15 (quinze) dias, o **CONTRATANTE** poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do **CONTRATADO** que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido ao **CONTRATADO**.

6.43.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo **CONTRATANTE** para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas nesse subitem.

6.43.1.2. Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do **CONTRATADO** não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo **CONTRATANTE** em relação aos empregados do **CONTRATADO** por quaisquer obrigações dele decorrentes.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

6.44. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo **CONTRATADO**, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.45. O **CONTRATADO** é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.46. A inadimplência do **CONTRATADO**, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.47. Sempre que solicitado pelo **CONTRATANTE**, a **CONTRATADO** deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.48. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização administrativa não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.49. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

6.50. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso III do art. 2º).

6.51. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do **CONTRATADO**, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.52. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo **CONTRATADO**, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.53. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.54. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.55. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará os critérios indicados neste item para aferição da qualidade da prestação de serviços, sempre levando-se em conta o quantitativo contratado e seus respectivos preços unitários, nos termos do item 1, para fins de glosa.

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.2.1. O total de refeições servidas e seus respectivos valores unitários;

7.2.2. Anexo - Formulário de avaliação e qualidade dos serviços;

7.2.3. Cláusula Décima Segunda do Contrato.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **10 (dez)** dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do **CONTRATADO** com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 17, X, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal:

7.8.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao **CONTRATADO**, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.8.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.9. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

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

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

7.11. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.12. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

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

7.14. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.15. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez)** dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.15.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo **CONTRATADO**, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

7.15.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao **CONTRATADO**, por escrito, as respectivas correções;

7.15.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.15.4. Comunicar o **CONTRATADO** para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.15.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

7.16. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, com a comunicação ao **CONTRATADO** para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.17. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo **CONTRATADO**, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.18. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.19. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.20. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o **CONTRATADO** providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao **CONTRATANTE**;

7.21. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.22. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do **CONTRATADO**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do **CONTRATANTE**.

Prazo de pagamento

7.23. O pagamento será efetuado no prazo **não inferior a 28 (vinte e oito) dias**, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2º, II, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023 e da Portaria GR. nº 8249/2023.

7.23.1. São condições para a liberação do pagamento:

a) O recebimento definitivo do objeto;

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

b) A entrega da documentação fiscal completa;

c) A não existência de registro do **CONTRATADO** no Cadin Estadual, cuja consulta deverá ser feita pelo **CONTRATANTE**, nos termos do artigo 6º, inciso II e parágrafo 1º da Lei Estadual nº. 12.799/2008 c.c. artigo 7º, inciso II e parágrafo 1º do Decreto Estadual nº. 53.455/2008.

7.24. Havendo atraso no pagamento dos contratos celebrados pela Universidade de São Paulo, por razões não imputáveis ao **CONTRATADO**, o valor devido será atualizado monetariamente pelo **IPC-FIPE** na forma da legislação aplicável, calculado pro rata temporis em relação ao atraso verificado, tornando-se passível de responsabilização aquele que der causa ao atraso imotivado.

7.24.1. Não será considerado atraso o período de suspensão dos pagamentos em razão do descumprimento das condições fixadas em contrato, nem as retenções para compensação com eventuais multas e prejuízos causados à Universidade ou a terceiros.

7.24.2. O pagamento da atualização financeira estabelecida neste artigo dependerá de requerimento a ser formalizado pelo **CONTRATADO**.

7.24.3. Eventuais irregularidades nas condições de pagamento ou nos documentos exigidos (Nota Fiscal, Fatura e demais documentos exigíveis) para sua liberação deverão ser regularizadas até o sétimo dia anterior ao término do prazo de pagamento.

7.24.4. Caso não ocorra a regularização no prazo definido no item anterior, o pagamento ficará suspenso e será efetuado em até 07 (sete) dias, contados a partir do dia seguinte à regularização.

7.24.5. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.

7.24.6. Caso sejam constatadas irregularidades na execução do objeto contratado, será descontada do pagamento a importância correspondente ao descumprimento, sem prejuízo da eventual rescisão do contrato e aplicação das demais penalidades cabíveis.

Forma de pagamento

7.25. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do **CONTRATADO** no Banco do Brasil S/A, ficando terminantemente vedada a negociação da duplicata mercantil na rede bancária ou com terceiros.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

7.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.27. O **CONTRATANTE** poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO LICITANTE E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O prestador de serviço(s) será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão**,** sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO.**

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será **empreitada por preço unitário.**

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

8.5. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

8.6. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. Ato de autorização para o exercício da atividade de **nutrição e alimentação**, expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas**,** nos termos do Decreto n° **84.444, de 30/01/1980.**

8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**), conforme o caso;

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (**RFB**) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (**PGFN**), **referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU**) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);

8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (**CNDT**) ou positiva com efeito de negativa, nos termos

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.17. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual (Certidão de Débitos tributários Inscritos na Dívida Ativa)**, em se tratando de compras e serviços com fornecimento de bens e/ou **Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários)** no caso de serviços, do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.18. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

8.21. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante);

8.21.1. Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.22.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.22.2. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação;

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

8.22.3. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.22.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

8.22.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.22.6. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.23. Declaração do licitante, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo VI do Edital, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data da apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do licitante, observados os seguintes requisitos:

8.23.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

8.23.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o licitante deverá apresentar justificativas.

8.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

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

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

8.27. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional **Conselho Regional de Nutricionistas**, em plena validade;

8.27.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista neste subitem por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.28. Prova de atendimento aos requisitos previstos na lei.

Qualificação Técnico-Operacional

8.29. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.29.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.29.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de **01 (um) ano** na prestação de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os anos serem ininterruptos;

8.29.1.2. Comprovação de que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação.

8.29.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante.

8.29.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

8.29.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da **CONTRATANTE** e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

8.29.5. O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.30. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

8.31. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e a disciplina sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

8.32. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço(s) de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

8.32.1. **Para o nutricionista: responsabilidade técnica em nutrição.**

8.32.2. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma supra deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional(is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

8.32.3. A comprovação do vínculo profissional a que se refere este item pode se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços. No caso de sócio(s), deverá o licitante apresentar cópia do contrato social atualizado.

8.32.4. Deve a licitante apresentar relação dos compromissos assumidos que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico indicado neste item.

8.32.5. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

Outras comprovações

8.33. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição estadual;

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei federal nº 13.467/2017, quando o caso;

8.34. Tratando-se de **CONSÓRCIO**, caso admitida a sua participação:

8.34.1. Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

a) Designação do consórcio e sua composição;

b) Finalidade do consórcio;

c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto **CONTRATADO**, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do **CONTRATANTE** até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea "c" deste subitem;

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

8.34.2. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

8.34.3. Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas à habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do artigo 15 da Lei federal nº 14.133/2021.

8.34.4. A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

8.35. Todos os documentos necessários para habilitação devem ser apresentados exclusivamente em meio digital, aceitando-se tanto formatos nativamente digitais quanto documentos digitalizados. Essa exigência abrange não apenas os documentos especificamente mencionados neste TR/contrato, mas se estende a toda a documentação pertinente. No caso de documentos nato-digitais, a apresentação seguirá as normas e regulamentações vigentes, garantindo a conformidade legal e a eficiência na gestão documental.

8.35.1. Os documentos digitalizados serão considerados cópias simples, sendo que a apresentação de seus originais só será necessária quando a lei expressamente exigir, em conformidade com o processo administrativo em meio eletrônico (§ 3º, art. 6º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).

8.35.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital (§ 1º, art. 4º da Instrução Normativa nº 3, de 2018).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 6.836.551,20 (seis milhões, oitocentos e trinta e seis reais, quinhentos e cinquenta e um mil e vinte centavos),** conforme custos unitários apostos na **tabela acima.**

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.

10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I. Gestão/Unidade: **Prefeitura do Campus "Luiz de Queiroz";**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

II. Fonte de Recursos: **Receita;**

III. Programa de Trabalho: **12.122.4807.6351;**

IV. Elemento de Despesa: **339039;**

5.1. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Piracicaba, na data da assinatura eletrônica.

[Documento assinado eletronicamente, nos termos da Portaria GR nº 7661/2021]

Paula Telles Poeta
Chefe da Seção de Alimentação

[Documento assinado eletronicamente, nos termos da Portaria GR nº 7661/2021]

Prof. Dr. Luciano Mendes
Prefeito do Campus

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

ANEXO 1 DO TERMO DE REFERÊNCIA – MEMORIAL DESCRITIVO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DESTINADAS À COMUNIDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, CAMPUS "LUIZ DE QUEIROZ" UTILIZANDO O ESPAÇO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA PREFEITURA DO CAMPUS

1. Definição do objeto:

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DESTINADAS À COMUNIDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, CAMPUS USP "LUIZ DE QUEIROZ", UTILIZANDO O ESPAÇO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA PREFEITURA DO CAMPUS, para o fornecimento de refeições elaboradas, porcionadas e distribuídas nas dependências do **CONTRATANTE**, contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias à prestação dos serviços, assegurando alimentação balanceada e adequada às necessidades dos usuários, dentro dos padrões de segurança dos alimentos e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na **Portaria CVS nº 3/2026** e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Na Tabela 01 abaixo encontram-se as informações relativas à descrição dos serviços, aos quantitativos diários estimados e aos respectivos códigos e registros utilizados nos sistemas de catalogação e contratação da Administração.

Tabela 01 - Identificação e códigos dos serviços a serem contratados

Item	Descrição	N° BEM Contabiliza	Código BEC	Material Mercúrio	COMPRAS.GOV
1	Desjejum	9235485	253448	558796	3697
2	Almoço de seg a sexta	9602496	253553	558796	3697
3	Almoço de sábado	9235566	253529	558796	3697
4	Jantar	9235647	253600	558796	3697

2. Fundamentação da contratação:

A contratação dos serviços de nutrição e alimentação, de forma continuada, visa assegurar a manutenção do fornecimento de desjejum, almoço e jantar à comunidade estudantil do Campus "Luiz de Queiroz", contribuindo para a permanência dos estudantes no campus e para o desenvolvimento de suas atividades acadêmicas.

A necessidade de realização de novo processo de contratação decorre da não renovação do Contrato nº 030/2024, atualmente vigente para a prestação dos serviços de alimentação no Restaurante Universitário. Dessa forma, torna-se necessária a realização de nova contratação, de modo a assegurar a continuidade dos serviços e evitar a interrupção do atendimento aos usuários.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

3. **Descrição da solução como um todo, considerado o ciclo de vida do objeto:**

A solução consiste na prestação continuada de serviços de nutrição e alimentação, compreendendo o planejamento, aquisição dos gêneros e insumos, preparo, porcionamento e distribuição de desjejum, almoço e jantar aos usuários do Restaurante Universitário do Campus "Luiz de Queiroz".

A execução dos serviços ocorrerá nas dependências do Restaurante Universitário, utilizando a infraestrutura disponibilizada pela Universidade, cabendo à contratada o fornecimento da mão de obra, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos e utensílios complementares, bem como a realização das atividades necessárias ao adequado funcionamento do serviço.

A solução deverá assegurar a regularidade do fornecimento, qualidade nutricional, segurança dos alimentos, condições higiênico-sanitárias adequadas e atendimento aos quantitativos e horários estabelecidos, durante toda a vigência contratual.

4. **Requisitos da contratação:**

A contratação deverá assegurar a prestação regular dos serviços de nutrição e alimentação, observados os padrões de qualidade, segurança dos alimentos e condições higiênico-sanitárias estabelecidos pela Universidade e pela legislação aplicável.

A contratada deverá dispor de mão de obra em quantidade e qualificação compatíveis com as características e o volume dos serviços, incluindo profissional nutricionista legalmente habilitado para o exercício da responsabilidade técnica, observados os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência.

Deverão ser fornecidos pela contratada os gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios, equipamentos complementares e demais recursos necessários à execução dos serviços, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições necessárias ao adequado desenvolvimento dos serviços, observando as normas sanitárias, profissionais, trabalhistas, ambientais e demais regulamentações aplicáveis, bem como os procedimentos de controle e segurança dos alimentos estabelecidos pela Administração.

Deverão ser observados, ainda, critérios e práticas de sustentabilidade, especialmente quanto ao uso racional de água e energia, à redução da geração de resíduos e ao uso adequado de materiais e insumos.

A contratada deverá manter válidas as licenças, registros, autorizações e demais documentos exigidos pela legislação e por este Termo de Referência, durante todo o período de execução contratual.

5. **Modelo de execução do objeto**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

A prestação dos serviços será realizada de forma continuada, compreendendo o fornecimento de refeições aos usuários do Restaurante Universitário, conforme as modalidades, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A execução deverá ocorrer de acordo com o planejamento e as orientações da CONTRATANTE, observando os horários estipulados para o fornecimento de cada refeição, os períodos de funcionamento definidos pela Universidade e as exigências nutricionais, de composição, qualidade e porcionamento estabelecidas neste Termo de Referência.

A contratada deverá assegurar a regularidade, qualidade e continuidade dos serviços, mantendo durante toda a execução contratual as condições necessárias ao adequado atendimento dos usuários e ao cumprimento das exigências higiênico-sanitárias e de segurança dos alimentos.

A execução deverá observar integralmente as especificações, procedimentos, padrões de qualidade e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6. **Modelo de gestão do contrato:**

A gestão e a fiscalização dos serviços serão realizadas pelo gestor e pelo fiscal do contrato, formalmente designados pela CONTRATANTE, com o objetivo de acompanhar a execução contratual, verificar o cumprimento das obrigações estabelecidas e assegurar a adequada prestação dos serviços.

Compete à fiscalização do contrato acompanhar a execução dos serviços, verificando o cumprimento do escopo contratado, dos horários estabelecidos, dos quantitativos de refeições, da compatibilidade com os cardápios aprovados e das demais condições previstas neste Termo de Referência. Compete, ainda, comunicar formalmente à contratada eventuais falhas ou deficiências identificadas, solicitando sua imediata correção; registrar as ocorrências verificadas durante a execução contratual; conferir as quantidades de refeições efetivamente fornecidas, mediante os registros de atendimento; e realizar a conferência e o ateste das faturas correspondentes aos serviços efetivamente prestados.

Caberá também à fiscalização o preenchimento mensal do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços, bem como o encaminhamento dos respectivos registros à Gestão de Contratos.

Ao gestor do contrato caberá acompanhar a gestão administrativa da contratação, incluindo a avaliação do cumprimento das obrigações trabalhistas, a consolidação das avaliações realizadas pela fiscalização e a adoção das providências administrativas decorrentes dos resultados obtidos. Caberá, ainda, consolidar mensalmente as informações relativas à execução contratual, inclusive mediante elaboração de Quadro Resumo, contendo, de forma acumulada e mês a mês, a performance global da contratada em relação aos conceitos obtidos nas avaliações.

Compete ao gestor, observados os procedimentos estabelecidos e assegurado o direito à defesa prévia da contratada, adotar as providências necessárias para a aplicação das penalidades cabíveis, inclusive aquelas decorrentes dos apontamentos registrados pela fiscalização durante a execução dos serviços.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

7. **Critérios de medição e pagamentos:**

Mensalmente, durante a vigência do contrato, a contratada deverá encaminhar à fiscalização a medição dos serviços prestados no período, contendo o registro diário das refeições efetivamente fornecidas, discriminadas por tipo de refeição, bem como os respectivos quantitativos, valores unitários e valor total dos serviços prestados no mês de referência.

A fiscalização realizará a conferência dos quantitativos e valores apresentados, confrontando-os com os registros de refeições efetivamente fornecidas e com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Após a conferência e o ateste da medição, o documento será encaminhado à Gestão de Contratos para prosseguimento dos procedimentos administrativos necessários à emissão da nota fiscal e ao pagamento dos serviços efetivamente prestados e aprovados.

8. **Forma e critérios de seleção do fornecedor:**

A seleção do fornecedor será realizada mediante **pregão, em sua forma eletrônica**, adotando-se como critério de julgamento o **menor preço**, observados os requisitos de habilitação, qualificação técnica e demais condições estabelecidas no edital e neste Termo de Referência.

9. **Estimativa do valor da contratação:**

Conforme descrito no ETP, a estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em contratos vigentes da USP, pesquisa de preços junto a fornecedores e valores referenciais do CADTERC – Volume 9/2025, atualizados para junho de 2026. A partir dessas referências, foram definidos os valores unitários estimados para cada tipo de refeição, resultando no **valor total estimado de R$ 6.836.551,20 (**seis milhões, oitocentos e trinta e seis mil, quinhentos e cinquenta e um reais e vinte centavos), para o fornecimento estimado de **318.480 refeições no período de 12 meses**.

10. **Adequação orçamentária:**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de **recursos orçamentários específicos consignados no orçamento da Prefeitura do Campus "Luiz de Queiroz"**, observada a disponibilidade orçamentária para cada exercício financeiro.

11. **Especificações técnicas e operacionais dos serviços:**

11.1. **A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DESTINADAS À COMUNIDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, CAMPUS "LUIZ DE QUEIROZ", UTILIZANDO AS INSTALAÇÕES DO RESTAURANTE**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

UNIVERSITÁRIO DA PREFEITURA DO CAMPUS, compreende o planejamento, preparo, porcionamento e distribuição das refeições, bem como a execução de todas as atividades necessárias à adequada operação do serviço, assegurando o fornecimento de alimentação nutricionalmente adequada, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e em conformidade com a legislação sanitária vigente.

11.1.1. Para a execução dos serviços, caberá à CONTRATADA fornecer todos os recursos humanos, materiais, insumos e serviços necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, incluindo, entre outros:

I. gêneros e produtos alimentícios;

II. gás e demais insumos necessários à produção das refeições;

III. mão de obra qualificada, com todos os encargos trabalhistas, previdenciários e demais obrigações legais;

IV. materiais de higiene, limpeza e consumo, destinados aos ambientes, aos empregados e aos usuários;

V. materiais descartáveis;

VI. utensílios e equipamentos complementares necessários à execução dos serviços;

VII. controles de segurança dos alimentos, compreendendo, no mínimo, análises microbiológicas, controle da potabilidade da água e controle integrado de vetores e pragas;

VIII. demais materiais e insumos necessários ao preparo, porcionamento e distribuição das refeições.

11.1.2. Compete, ainda, à CONTRATADA executar, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos utilizados na prestação dos serviços, observadas as disposições deste Termo de Referência.

11.1.3. Os serviços serão executados nas dependências do Restaurante Universitário da CONTRATANTE, mediante utilização das instalações e da infraestrutura disponibilizadas para a execução do objeto, cabendo à CONTRATADA assegurar todos os recursos e meios necessários ao adequado funcionamento do serviço, nos termos estabelecidos neste Termo de Referência.

11.2. **OBJETIVO GERAL**

11.2.1. Garantir o preparo e a distribuição de refeições nutricionalmente adequadas, seguras sob os aspectos higiênico-sanitários e em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação vigente.

11.2.2. As refeições e os alimentos disponibilizados destinam-se exclusivamente ao consumo nas dependências do Restaurante Universitário, sendo **vedada aos usuários a retirada, o**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

transporte ou a saída das instalações com quaisquer alimentos, preparações ou itens alimentícios disponibilizados para consumo no local, ainda que não tenham sido integralmente consumidos.

11.2.3. Mediante solicitação da CONTRATANTE, em casos de necessidade, as refeições deverão ser fornecidas em embalagens para transporte (marmitex), mantidos os mesmos padrões de qualidade, composição, porcionamento, segurança dos alimentos e valor nutricional estabelecidos neste Termo de Referência.

11.3. **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

11.3.1. Propiciar em uma refeição de café da manhã o valor energético mínimo de 400 (quatrocentas) Kcal (calorias) e máximo de 600 (seiscentas) Kcal (calorias) e no almoço e jantar, o valor energético mínimo de 800 (oitocentas) Kcal (calorias) e máximo de 1100 (um mil e cem) Kcal (calorias), assim distribuídas: 55-75% de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios.

11.3.2. Oferecer cardápios variados e nutricionalmente equilibrados, compostos por preparações diversificadas e compatíveis com os hábitos alimentares dos usuários, conforme especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

11.3.3. Produzir refeições isentas de riscos à saúde decorrentes de doenças transmitidas por alimentos, observando integralmente a legislação sanitária vigente.

11.4. **DOS RECURSOS NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

11.4.1. A contratação compreende o fornecimento de todos os recursos humanos, materiais, equipamentos, insumos e serviços necessários à perfeita execução do objeto, incluindo:

11.4.2. **Gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas;**

11.4.3. **Materiais de consumo em geral** (materiais de higiene, limpeza e descartáveis); utensílios de mesa e cozinha; equipamentos complementares aos existentes e outros necessários para a perfeita execução dos serviços, conforme detalhes a seguir:

11.4.3.1. **Materiais de higiene e limpeza**: luva, saco de lixo, detergente, água sanitária, álcool líquido 70%, pano multiuso descartável; papel toalha não reciclado (de boa qualidade); sabonete líquido bactericida para a lavagem de mãos dos empregados; papel higiênico; sabonete líquido e álcool gel 70% para usuários do restaurante; sabão e secante próprios para máquina de lavar louças; desinfetante para hortifrutis.

11.4.3.2. **Descartáveis:** guardanapos de papel, copos, luvas descartáveis, etc; (de boa qualidade); esponja e detergente para recipientes retornáveis de bebidas dos usuários do restaurante; outros, necessários para a perfeita execução dos serviços.

11.4.3.3. **Utensílios de mesa:** Bandeja estampada, em aço inox, com 6 divisórias, com medidas aproximadas de 39x29cm cm; xícaras de chá com pires ou caneca, em vidro temperado ou

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

louça que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, com capacidade para 200 ml, para uso do café da manhã. A xícara com pires pode ser substituída por caneca em louça que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, com capacidade mínima para 240 ml, para uso do café da manhã; recipientes térmicos para distribuição de café, leite, leite com chocolate e água quente para o chá; faca e garfo de mesa, em aço inoxidável e superfície lisa, colher de sobremesa - em aço inoxidável e superfície lisa; outros necessários para a perfeita execução dos serviços.

11.4.3.4. **Utensílios de cozinha:** colher de arroz em aço inoxidável, com cabo longo de polipropileno; escumadeira em aço inoxidável, com aproximadamente 10 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno; concha em aço inoxidável, com aproximadamente 09 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno; espátula em aço inoxidável, com medidas aproximadas de 11x7 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno; garfo bi-dente em aço inoxidável, com cabo longo de polipropileno; pegador de alimentos liso e dentado, adequado ao tipo de alimento servido como, massas, pães, frutas, empanados, etc., em aço inoxidável e cabo longo; outros necessários para a perfeita execução dos serviços.

11.4.3.5. **Equipamentos complementares aos existentes nas dependências da Contratante.**

11.4.3.6. **Insumos**: gás, energia elétrica, água, telefone, informática e outros.

11.4.3.7. **Mão-de-obra especializada**, pessoal técnico, operacional e administrativo; capacitados e em número suficiente para atender e desenvolver todas as atividades previstas na prestação de serviços, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

11.5. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

11.5.1. A prestação dos serviços deverá observar integralmente a legislação federal, estadual e municipal aplicável, bem como as normas técnicas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente as relacionadas à segurança dos alimentos, às boas práticas para serviços de alimentação, à saúde pública, ao exercício profissional, à segurança e saúde no trabalho e às demais disposições pertinentes à execução do objeto. Aplicam-se, em especial, as seguintes normas, sem prejuízo de outras que venham a complementá-las, alterá-las ou substituí-las:

11.5.1.1. Resolução CFN nº 378/2005 - Dispõe sobre o registro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências, 28/12/2005.

11.5.1.2. Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (SP/MS), **Portaria CRN-3 nº 341, de 29 de novembro de 2018** – Dispõe sobre a indicação de parâmetros numéricos mínimos de referência para Serviços de Alimentação, Auto-Gestão e Concessionárias de Alimentação, e dá outras providências.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.5.1.3. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 1428, de 26/11/93 - Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.

11.5.1.4. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e à Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos (Brasília, DF. DOU de 23/10/2002).

11.5.1.5. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Brasília, DF. DOU de 16/09/2004).

11.5.1.6. Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária, Portaria CVS 3, de 03/07/26 - Regulamento Técnico De Boas Práticas Para Estabelecimentos Comerciais De Alimentos e Para Serviços De Alimentação (São Paulo-SP. DOE de 06/07/2026).

11.5.1.7. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 326 de 30/07/97 - Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação.

11.5.1.8. Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (SP-MS), Portaria CRN-3 Nº341/2018 – Dispõe sobre a indicação de parâmetros Numéricos Mínimos de referência para Serviços de Alimentação, Auto-gestão e Concessionárias de Alimentação, e dá outras providências (São Paulo, 29 de novembro de 2018).

11.6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

11.6.1. A prestação dos serviços compreende todas as etapas necessárias ao planejamento, produção, distribuição e demais atividades inerentes ao fornecimento de refeições à comunidade da Universidade de São Paulo, Campus "Luiz de Queiroz", observados o padrão de alimentação estabelecido, a demanda prevista, os tipos de refeições e os horários definidos neste Termo de Referência.

11.6.2. **Local de Prestação dos Serviços**

Quadro 1: Informações do local onde serão prestados os serviços

Endereço Completo e Nome da Unidade
Nome da Unidade: Prefeitura do Campus "Luiz de Queiroz" (Restaurante Universitário)
Endereço: Alameda dos Alecrins, s/nº. Ao lado da Central de Aulas.

11.6.3. **Estimativa de Consumo**

11.6.3.1. As quantidades apresentadas constituem estimativas para fins de dimensionamento da contratação, podendo variar durante a execução contratual em razão da demanda dos

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

usuários, sem que isso caracterize alteração do objeto contratado.

Quadro 2: Estimativa diária e mensal por tipo de refeição

Refeição	Período NÃO LETIVO		Período LETIVO	
	Quantidade Média Diária	Quantidade Média Mensal	Quantidade Média Diária	Quantidade Média Mensal
Desjejum (2ª a 6ª)	70	1.400	135	2.700
Almoço (2ª a 6ª)	540	10.800	950	19.000
Almoço (sábado)	185	740	235	940
Jantar (2ª a 6ª)	210	4.200	430	8.600

Quantidade mensal de dias: 24 dias, sendo 20 dias de segunda a sexta-feira e 4 sábados.

Quantidade anual de dias: 288 dias, sendo 240 dias de segunda a sexta-feira e 48 sábados.

Período NÃO-LETIVO: meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro.

Período LETIVO: meses de março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro.

11.6.4. **Horários de Distribuição das Refeições Diárias**

Quadro 3: Horários de distribuição das refeições diárias

Refeição	Horário
Desjejum (de 2ª a 6ª)	das 07 h às 08:30 h
Almoço (de 2ª a 6ª)	das 11 h às 13:30 h
Almoço (sábado)	Das 11:30 h às 13 h
Jantar	das 17:30 h às 19 h

11.6.4.1. O Restaurante Universitário deverá funcionar ininterruptamente durante todo o período de vigência contratual, observados os dias e horários estabelecidos neste Termo de Referência, interrompendo suas atividades apenas nos recessos acadêmicos, feriados e demais datas sem expediente, conforme calendário oficial da Universidade de São Paulo e comunicação prévia da CONTRATANTE.

11.6.4.2. A Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE poderá, sempre que houver necessidade devidamente justificada, solicitar a ampliação do horário de distribuição das refeições em até 30 (trinta) minutos, no início e/ou ao final do período regular de atendimento, mediante comunicação prévia à CONTRATADA.

11.6.5. **Descrição das Atividades**

11.6.5.1. A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislação definida no item 5.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.6.5.2. A operacionalização, produção, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA (nutricionista), de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

11.6.5.3. Após o 3º (terceiro) mês de operacionalização a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Fichas Técnicas das preparações, contemplando todos os procedimentos relativos ao serviço prestado, devidamente adequados à execução do objeto contratado, nos termos da legislação vigente.

11.6.5.4. Compete à CONTRATADA executar, no mínimo, as seguintes atividades:

I. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

II. Elaboração de cardápio diário completo – em periodicidade mensal, prevendo-se substituições e as opções, observadas as especificações constantes deste Termo de Referência;

III. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

IV. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à legislação vigente; Coleta diária de 2 (duas) amostras de cada item do cardápio da refeição (desjejum, almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, identificados e lacrados, mantendo-as sob temperatura de -18°C até 4°C, sendo que as amostras líquidas devem ser, exclusivamente, armazenadas sob refrigeração até 4°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da Contratada, apresentando o resultado (laudo) à Contratante. Deverão ser incluídas nas coletas, a água do bebedouro do refeitório, da torneira do filtro de água para o preparo de suco e das torneiras de higienização de alimentos.

V. Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;

VI. Limpeza e higienização de todas as dependências internas e externas, pertencentes ao restaurante, inclusive área de descarga de mercadorias, pátios de acesso, lavatório para usuários, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

VII. Manter os alimentos quentes do café da manhã, almoço e jantar não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 60ºC até o momento final da

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

distribuição. Para as saladas, sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a +10ºC até, no máximo, por 4 horas;

VIII. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

IX. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais consumidos crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

X. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

XI. Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

XII. Supervisionar, nas etapas de produção e distribuição, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

XIII. Afixar, em local visível, todos os componentes do cardápio, composição das preparações diárias e identificar quanto ao seu valor energético, sendo que as identificações devem ser dispostas sobre os balcões para os usuários.

11.7. **DOS CARDÁPIOS**

11.7.1. Os cardápios deverão ser elaborados e executados em conformidade com os padrões de qualidade, composição, variedade e frequência estabelecidos neste Termo de referência.

11.7.2. Diariamente deve haver um cardápio para o café da manhã, um para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações de prato principal, prato principal vegetariano, guarnição, saladas e sobremesa. Os cardápios deverão contemplar preparações variadas, de forma a promover a diversidade alimentar, reduzir a monotonia das refeições e favorecer a aceitabilidade pelos usuários.

11.7.3. Preparações que apresentarem baixa aceitabilidade pelos usuários, constatada pela Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE por meio de pesquisas de satisfação, elevado índice de sobras, registros recorrentes de reclamações ou outros instrumentos de avaliação adotados pela CONTRATANTE, poderão ser excluídas do cardápio, mediante determinação da CONTRATANTE.

11.7.4. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, considerando a sazonalidade dos gêneros alimentícios, a compatibilidade com as estações climáticas e os padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.7.5. Os gêneros e produtos alimentícios utilizados na elaboração das refeições deverão atender às especificações técnicas e aos padrões mínimos de qualidade, estabelecidos no Item 11.23 – **RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**.

11.7.6. O cardápio deverá ser elaborado de forma a não possibilitar a utilização das preparações e gêneros alimentícios servidos no dia anterior.

11.7.7. Os cardápios deverão ser apresentados completos para apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis de sua utilização. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos no contrato e que apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite.

11.7.8. O cardápio servido deverá corresponder ao cardápio previamente aprovado pela Fiscalização da CONTRATANTE, sendo vedadas alterações sem autorização prévia.

11.7.9. Após aprovação pela CONTRATANTE, os cardápios deverão ser encaminhados semanalmente à Seção de Alimentação, conforme modelo por ela estabelecido, para divulgação eletrônica, observando-se os prazos definidos pela CONTRATANTE.

11.7.10. O documento encaminhado à Seção de Alimentação para divulgação eletrônica do cardápio semanal deverá conter, para cada preparação, a identificação do valor energético (kcal/porção) e a indicação da presença de glúten e/ou lactose, quando aplicável, sendo as informações compatíveis com as fichas técnicas das preparações e com os ingredientes efetivamente utilizados.

11.7.11. A CONTRATADA deverá afixar, em local visível na entrada do Restaurante Universitário, o cardápio semanal do desjejum, almoço e jantar correspondente à semana vigente.

11.7.12. O cardápio afixado deverá ser atualizado imediatamente sempre que houver alteração previamente autorizada pela Fiscalização da CONTRATANTE. As alterações de cardápio também deverão ser comunicadas à Seção de Alimentação, observando-se os prazos definidos pela CONTRATANTE

11.7.13. A forma de preparo das refeições ficará a critério da CONTRATADA, observados o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE e a legislação sanitária vigente, sendo vedada a utilização de substâncias químicas destinadas ao amaciamento de carnes ou de quaisquer outros processos que alterem as características naturais dos gêneros alimentícios.

11.7.14. O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no café da manhã, almoço e o jantar. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário.

11.8. DAS RECOMENDAÇÕES PARA O PREPARO DAS REFEIÇÕES

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.8.1. No preparo do arroz, arroz integral, feijão, opção vegetariana, acompanhamentos, guarnições, saladas, molhos e temperos, é vedada a utilização de carnes, produtos de origem animal ou ingredientes à base de carne, tais como caldo de carne, caldo de galinha, bacon, molho inglês ou outros ingredientes de composição semelhante.

11.8.2. O amendoim e seus derivados não deverão estar presentes nos cardápios como ingredientes das preparações.

11.8.3. Para o preparo dos alimentos, somente será permitida utilização de óleos vegetais com composição predominante de ácidos graxos mono e poli-insaturados, sendo vedada a utilização de gorduras vegetais com composição predominante de ácidos graxos saturados.

11.8.4. Em preparações culinárias que demandem a utilização de margarina, somente poderá ser utilizado produto 100% vegetal, sem gordura trans.

11.8.5. Somente será permitida a utilização de leite tipo UHT ou em pó para a confecção das preparações culinárias.

11.8.6. É vedada a utilização de caldos e temperos ultraprocessados para o tempero das preparações.

11.8.7. A CONTRATADA poderá propor cardápios diferenciados para datas comemorativas, tais como Natal, Páscoa e Festa Junina, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, desde que previamente comunicados e mantidos os padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Refreência.

11.9. DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

11.9.1. A composição diária das refeições deverá atender integralmente ao padrão estabelecido no Quadro 4 deste Termo de Referência, sendo obrigatória a disponibilização de todos os componentes previstos para cada tipo de refeição durante todo o período de distribuição.

11.9.2. Todos os preparos deverão apresentar variedade ao longo da semana, com exceção da salada I, não sendo permitida a repetição da mesma preparação dentro da mesma semana.

Quadro 04: Composição do Cardápio Diário Padrão a ser servido no Restaurante Universitário da PUSP-LQ.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	SERVIÇO	OBSERVAÇÃO
Desjejum	Fruta	Porcionado	Conforme Quadro 5
	Leite (com opção de bebida vegetal)*	Porcionado	200 ml
	Café sem açúcar	Porcionado	120 ml
	Pão francês (50g) e Pão Francês com fibras (50g)	Porcionado	2 unidades
	Margarina 100% vegetal sachê (10g)	Porcionado	2 unidades
	Item proteico (com opção de geleia)	Porcionado	Conforme Quadro 6
	Açúcar	À vontade	Em embalagem adequada
	Adoçante à base de sucralose	À vontade	Na embalagem original

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

	Cacau 100%	À vontade	Em embalagem adequada
Almoço e Jantar	Saladas	À vontade	Conforme Quadro 7
	Arroz	À vontade	-
	Arroz Integral	À vontade	-
	Feijão	À vontade	-
	Prato Principal * (com opção de prato principal vegetariano)	Porcionado	Conforme Quadro 8 e Quadro 9
	Guarnição	À vontade	Conforme Quadro 10
	Sobremesa	Porcionado	Conforme Quadro 12
	Suco (com e sem açúcar)	À vontade	Gelado
	Min Pão francês (25g)	À vontade	Disposto com pegador adequado

*** o usuário deverá escolher 1 opção.**

11.9.3. **DESJEJUM**

11.9.3.1. O desjejum deverá ser composto pelos itens previstos no Quadro 4 deste Termo de Refrência, observadas as especificações técnicas estabelecidas neste capítulo.

11.9.3.2. As frutas servidas no desjejum deverão observar a frequência, a forma de apresentação e o porcionamento estabelecidos no Quadro 5.

Quadro 5 – Tipos, apresentação e porções mínimas de frutas a serem servidas no desjejum.

FRUTA	TIPO	APRESENTAÇÃO	FREQUÊNCIA MÊS	PORÇÃO MÍNIMA
Banana	Climatizada	Unidade	2	120 gramas
Laranja	Pera, Tipo A	Cortada em 4	2	190 gramas
Maçã Nacional	Vermelha	Unidade	4	120 gramas
Mamão	Formosa	Com casca, sem semente	4	150 gramas
Melancia	Graúda, Tipo A	Com casca	2	200 gramas
Melão	Amarelo	Com casca, sem semente	4	160 gramas
Tangerina	Murcot ou poncã	Unidade	2	140 gramas

11.9.3.3. A fruta servida no desjejum não poderá ser a mesma oferecida no almoço e jantar do dia.

11.9.3.4. Diariamente será realizada, juntamente com a CONTRATANTE, a conferência da porção de fruta a ser servida.

11.9.3.5. Deverão ser ofertados diariamente leite tipo UHT quente e café, acondicionados em recipientes térmicos capazes de manter a temperatura adequada durante todo o período de distribuição.

11.9.3.6. No desjejum será permitido somente a utilização de leite obtido pelo processo Temperatura Ultra Alta de Pasteurização (UHT).

11.9.3.7. Deverá ser disponibilizada bebida vegetal como alternativa ao leite, em volume de **200 mL por usuário**, podendo ser à base de soja, aveia, amêndoas, castanhas, arroz, coco ou outras

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

matérias-primas vegetais, desde que o produto seja **adequado ao consumo vegano, sem ingredientes de origem animal**, devidamente regularizado e servido em sua embalagem original

11.9.3.8. O café deverá ser preparado utilizando-se entre 80 g e 100 g de pó para cada litro de água.

11.9.3.9. O pão francês e o pão francês com fibras deverão apresentar peso mínimo de 50 g (cinquenta gramas) por unidade, ser produzidos no mesmo dia da distribuição e disponibilizados em quantidade suficiente durante todo o período do desjejum. Deverão apresentar características sensoriais compatíveis com produto recém-produzido, tais como crosta crocante, miolo macio e ausência de sinais de ressecamento.

11.9.3.10. A margarina 100% vegetal deverá ser disponibilizada diariamente em sachê individual de 10g, conforme especificações estabelecidas no Item 11.23 – Relação de gêneros e produtos alimentícios.

11.9.3.11. O Item Proteico deverá seguir a frequência, a variedade, a apresentação e o porcionamento estabelecidos no Quadro 6.

Quadro 6 – Tipos, porções mínimas e frequência do Item Proteico complementar do desjejum.

Preparo	Porção	Frequência	Exemplo
Ovos	100g	2x/semana	Ovo frito, mexido, omelete, cozido
Queijo	50g	3x/semana	Mussarela, minas, prato; em fatias

11.9.3.12. No dia em que o Item Proteico do desjejum for ovo, não poderá ser servido ovo como opção vegetariana no almoço e jantar.

11.9.3.13. Para atendimento aos usuários que optarem pela alternativa vegana, o item proteico complementar **deverá ser substituído por geleia em embalagem individual**, em porção de 15 g, disponibilizada durante o desjejum.

11.9.3.14. O cacau e o açúcar deverão ser servidos à vontade, em recipientes que favoreçam ao autoatendimento de maneira higiênica. Deverão estar disponíveis, no mínimo, 2 recipientes com açúcar e 2 recipientes com cacau.

11.9.3.15. Os adoçantes devem ser servidos em sua embalagem original.

11.9.3.16. Deverá ser disponibilizado bandeja estampada de aço inox, garfos, colheres de sobremesa e faca de corte aos usuários.

11.9.4. **SALADAS**

11.9.4.1. As saladas deverão ser elaboradas e distribuídas de forma a assegurar diversidade de vegetais, adequada qualidade sensorial, valor nutricional e segurança higiênico-sanitária, observando-se as especificações e critérios estabelecidos neste capítulo. A composição das saladas deverá seguir o padrão estabelecido no **Quadro 7.**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.9.4.2. As saladas deverão ser preparadas diariamente, sendo vedada a utilização de preparações remanescentes do dia anterior.

Quadro 7 - Tipo, composição e frequência das Saladas do RU.

TIPO	COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA
I	Folhoso	Diária
II	Salada crua ou cozida	Diária

11.9.4.3. A salada Tipo I deverá ser composta por vegetais folhosos devidamente higienizados e picados, devendo estar presente diariamente nas refeições de almoço e jantar.

11.9.4.4. A alface deverá ser ofertada na frequência mínima de 10 (dez) vezes ao mês no almoço e 8 (oito) vezes ao mês no jantar.

11.9.4.5. É vedada a utilização de almeirão nas saladas, em razão de sua baixa aceitabilidade pelos usuários.

11.9.4.6. A salada Tipo II poderá ser crua ou cozida. Quando composta por vegetais cozidos, poderá conter grãos na frequência máxima de 1 (uma) vez por semana em cada refeição.

11.9.4.7. A salada Tipo II não poderá se repetir na mesma semana.

11.9.4.8. A salada Tipo II não poderá ser composta por vegetal folhoso.

11.9.4.9. O vegetal escolhido para a salada não poderá se repetir na guarnição.

11.9.4.10. A salada servida no almoço não poderá ser repetida no jantar do mesmo dia.

11.9.4.11. Ao longo da semana, as saladas deverão apresentar diversidade de cores, texturas e tipos de vegetais, evitando monotonia alimentar.

11.9.4.12. As saladas deverão estar dispostas em módulos de distribuição refrigerados e mantidos sob refrigeração durante todo o período de distribuição, em temperatura compatível com a legislação vigente, para que o usuário se sirva à vontade.

11.9.4.13. Deve ser disponibilizado para que os usuários temperem as saladas: óleo composto contendo, no mínimo 35% de azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta e sal.

11.9.4.14. O óleo composto, o vinagre e o molho de pimenta deverão ser dispostos no balcão de temperos em suas **embalagens originais.**

11.9.4.15. O sal deverá estar disposto em saleiros, em quantidade suficiente para não causar aglomeração no balcão de temperos.

11.9.4.16. Todos os itens disponibilizados no balcão de temperos deverão ser higienizados diariamente com água e detergente neutro e, posteriormente, sanitizados com álcool líquido 70%.

11.9.5. **ACOMPANHAMENTOS**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.9.5.1. Os acompanhamentos que integram a cultura alimentar local são o arroz branco e o feijão carioquinha. Entretanto, visando incentivar hábitos alimentares mais saudáveis e reduzir a monotonia alimentar, deverá ser ofertado também arroz integral diariamente.

11.9.5.2. Deverá ser servido feijão preto, em substituição ao feijão carioquinha, na frequência mínima de 4 (quatro) vezes por mês no almoço e 4 (quatro) vezes por mês no jantar.

11.9.5.3. A quantidade de água empregada na cocção do feijão deverá obedecer à proporção máxima de 3:1, de modo a resultar em preparação com caldo espesso. É vedada a utilização de farináceos, amidos ou quaisquer outros espessantes para alteração da consistência do caldo.

11.9.5.4. É vedada a utilização de bandinha de feijão ou feijão bandinha nas preparações.

11.9.5.5. Os acompanhamentos deverão ser preparados diariamente para consumo no mesmo dia, sendo expressamente proibido o aproveitamento de preparações remanescentes do dia anterior.

11.9.5.6. Arroz branco, feijão e arroz integral serão servidos diariamente em sistema de autosserviço (à vontade).

11.9.6. **PRATO PRINCIPAL**

11.9.6.1. O prato principal é constituído por alimento fonte de proteína animal; dessa forma, deverá ser composto de: carnes bovinas, suínas, aves ou pescados e porcionado de acordo com a Quadro 8.

11.9.6.2. Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial, adquiridos em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal, atendendo às exigências da legislação vigente para produtos cárneos.

11.9.6.3. Todos os produtos cárneos devem ser adquiridos e entregues na unidade com a antecedência mínima necessária para que o processo de descongelamento ocorra de forma segura, conforme normas da legislação vigente.

11.9.6.4. Não será permitida a aquisição de carnes temperadas industrialmente, nem de carnes previamente fracionadas em bifes, iscas ou moídas, devendo os produtos cárneos ser adquiridos em peças inteiras.

11.9.6.5. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses (membrana fibrosa que reveste os músculos), peles, tendões e excesso de tecido adiposo. A CONTRATADA poderá solicitar a substituição, a qualquer momento, de preparação na qual for detectada presença dos mesmos.

11.9.6.6. A retirada de aparas, gorduras aparentes, peles, ossos e demais resíduos deverá ocorrer antes da preparação, não podendo ser considerada para fins de atendimento da porção mínima estabelecida.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.9.6.7. Não será permitido o recongelamento dos produtos cárneos já descongelados, segundo legislação RDC nº. 216/2004.

11.9.6.8. A preparação do prato principal não pode se repetir durante a semana.

11.9.6.9. O prato proteico deverá ser composto exclusivamente de fonte proteica, não sendo permitida a preparações combinadas com vegetais, como por exemplo carne com batata, cenoura ou mandioca; exceto componentes que fazem parte da preparação como cebola, tomate, cebolinha e salsa.

11.9.6.10. Os molhos só poderão ser espessados com amido de milho, sendo vedada a utilização de farinha de trigo para este fim.

11.9.6.11. Quando o prato principal vegetariano contiver GLUTEN ou LACTOSE, tais compostos não devem estar presentes no prato principal à base de carne.

11.9.6.12. **ENTENDE-SE POR PORÇÃO A QUANTIDADE DO PRODUTO CÁRNEO PREPARADO, PRONTO PARA SERVIR**. Quando houver molho, queijo, empanados ou qualquer outro tipo de ingrediente adicionado à preparação, os mesmos deverão ser somados ao total de carne estabelecido na porção. Exemplos: strogonoff de carne (130g de patinho em iscas + 100g de molho para strogonoff = 230g de strogonoff), quibe (130g de patinho + 60g de trigo para quibe = 190g de quibe).

11.9.6.13. Diariamente será realizada, juntamente com a CONTRATANTE, a conferência da porção a ser servida e o estabelecimento da medida caseira para porcionamento.

11.9.6.14. Deve haver alternância entre os tipos de carnes no mesmo dia. Quando utilizar carne branca no almoço, deve ser utilizada carne vermelha no jantar. Quando utilizar carne vermelha no almoço, deve utilizar carne branca no jantar.

11.9.6.15. As carnes de porco (lombo e pernil) serão consideradas como carnes brancas.

11.9.6.16. A frequência dos cortes das carnes que devem estar presentes no cardápio e a porção mínima a ser servida estão apresentadas no Quadro 8.

Quadro 8- Relação, frequência de utilização mensal e porção mínima* pronta para o consumo dos cortes de carne para as refeições (almoço e jantar).

NOME	TIPO /ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL		PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (g)
		ALMOÇO	JANTAR	
Almôndega ou hambúrguer bovino	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas; cangelado	1	1	130
Quibe	Quibe bovino congelado, 100% carne bovina	1	1	180
Contra filé	Carne bovina, contra filé, peça inteira	1	1	130
Patinho	Carne bovina, patinho, peça inteira	2	2	130

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Copa lombo	Carne suína em peça	1	1	130
Sobrecoxa de frango	Carne de frango, com osso, com pele, magra	2	2	220
Filé de sobrecoxa de frango	Carne de frango, filé sem pele e sem osso	2	1	150
Filé de peito de frango	Filé de peito de frango sem pele e sem osso	3	3	130
Filé de peixe	Filé de tilápia sem pele sem espinho	1	1	130
Lagarto	Carne bovina em peça, lagarto redondo, sem coxão duro e sem gordura na cobertura	2	2	130
Linguiça	Embutido de carne suína ou frango em gomos	1	1	130
Lombo suíno	Carne suína sem osso, em peça	1	1	130
Paleta	Carne bovina em peça	2	2	130
Coxão mole	Carne bovina em peça	2	1	130
Pernil	Carne suína sem osso em peça	2	1	130
Pertences p/ feijoada	Carne bovina e suína sem osso	2 a cada 6 meses		150

* **Porção mínima:** quantidade mínima de carne já preparada, pronta para se ser servida, que a **CONTRATADA** deverá porcionar aos usuários.

11.9.7. **PRATO PRINCIPAL VEGETARIANO**

11.9.7.1. O prato principal vegetariano consiste em preparação proteica elaborada sem a utilização de carnes ou quaisquer ingredientes cárneos, devendo apresentar valor nutricional, qualidade sensorial e variedade compatíveis com a refeição ofertada.

11.9.7.2. A preparação vegetariana deverá apresentar composição compatível com o prato principal convencional, constituindo alternativa nutricionalmente adequada e sensorialmente atrativa aos usuários.

11.9.7.3. O prato principal vegetariano deverá ser servido diariamente como opção ao prato principal à base de carne, cabendo ao usuário optar por uma das preparações.

11.9.7.4. As preparações poderão ser elaboradas à base de ovos, leguminosas, proteína texturizada de soja (PTS) e ricota, conforme estabelecido no Quadro 9.

11.9.7.5. As preparações vegetarianas deverão ser elaboradas utilizando uma única fonte proteica principal, conforme as categorias estabelecidas no Quadro 9.

11.9.7.6. Nos dias em que a preparação vegetariana contiver produtos de origem animal, deverá ser ofertada **preparação vegana à base de proteína texturizada de soja (PTS), como opção à preparação vegetariana.**

11.9.7.7. As diferentes fontes proteicas deverão ser distribuídas de forma equilibrada ao longo do mês, evitando predominância excessiva de uma única matéria-prima.

11.9.7.8. As preparações poderão ser servidas em diferentes formas de apresentação, tais como tortas, panquecas, almôndegas, quibes, suflês, escondidinhos, assados, gratinados, omeletes e outras preparações culinárias compatíveis com o serviço.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.9.7.9. Para panqueca pode ser utilizado discos de panqueca adquiridos prontos, com recheios diversos, como ricota e ricota com legumes, acompanhado de molho.

11.9.7.10. As preparações à base de proteína texturizada de soja deverão ser adequadamente hidratadas, temperadas e elaboradas, de forma a garantir boa aceitabilidade e características sensoriais adequadas.

11.9.7.11. No mínimo 50% das preparações à base de proteína texturizada de soja (PTS) deverão ser receitas elaboradas, não sendo admitida a oferta predominante de PTS preparada apenas refogada ou em molho simples.

11.9.7.12. Preparações à base de ovos deverão ser preparadas no próprio dia e servidas imediatamente após o preparo, observando as boas práticas de manipulação.

11.9.7.13. A preparação do prato principal vegetariano não poderá se repetir na mesma semana.

11.9.7.14. A CONTRATADA deverá realizar o planejamento da produção de forma a garantir quantidade suficiente da preparação vegetariana durante todo o período de distribuição, evitando sua indisponibilidade aos usuários.

11.9.7.15. Sempre que o prato principal for feijoada, deverá ser ofertada feijoada vegetariana.

11.9.7.16. Quando o prato principal vegetariano contiver glúten ou lactose, tais componentes não deverão estar presentes no prato principal à base de carne.

11.9.7.17. Diariamente será realizada, juntamente com a CONTRATANTE, a conferência da porção a ser servida e o estabelecimento da medida caseira para porcionamento.

11.9.7.18. A frequência mínima das preparações vegetarianas e a porção mínima pronta para consumo estão estabelecidas no Quadro 9.

Quadro 9- Relação, frequência de utilização mensal e porção mínima pronta para o consumo de preparações vegetarianas para as refeições (almoço e jantar).

NOME	TIPO /ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO MENSAL		PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (g)
		ALMOÇO	JANTAR	
Feijões e Leguminosas	Lentilha, ervilha, grão de bico, feijão branco, soja em grão	6	5	120
PTS (Proteína Texturizada de Soja)	Proteína micronizada com 6% de umidade, ausência de glúten e ausência de corante	8	7	120
Ovos	Tipo grande, branco	8	6	100
Ricota	Fresca; sem sal	2	2	100

11.9.7.19. Entende-se por porção a quantidade mínima da preparação correspondente ao item especificado no Quadro 9, pronta para o consumo. Quando houver adição de molhos, massas, vegetais, queijos, farinhas ou quaisquer outros ingredientes à preparação, estes não poderão ser considerados para o atendimento da porção mínima estabelecida para a

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

respectiva fonte proteica. **Exemplos:** torta de ricota (100 g de ricota + massa e demais ingredientes); panqueca de PTS (120 g de PTS + disco de panqueca + molho); omelete (100 g de ovos + demais ingredientes).

11.9.8. GUARNIÇÃO

11.9.8.1. A guarnição é a preparação que complementa o prato principal, podendo ser constituída predominantemente por vegetais cozidos, em pedaços ou sob a forma de purês, preparações à base de farinhas, massas, arroz ou feijão.

11.9.8.2. As guarnições deverão ser compatíveis com o prato principal servido, observando harmonia entre os métodos de preparo, características sensoriais e composição da refeição.

11.9.8.3. Os vegetais que compõem a guarnição não deverão ser repetidos durante a semana, nem coincidir com aquele utilizado na salada Tipo I e Tipo II.

11.9.8.4. As guarnições não poderão, em hipótese alguma, ter acréscimo de produtos de origem animal de nenhuma espécie.

11.9.8.5. Nas preparações a base de arroz ou feijão, como arroz à grega, arroz de forno, arroz com brócolis, tutu de feijão, virado de feijão, entre outros, não será permitido o reaproveitamento de sobras dos dias anteriores. O arroz e o feijão deverão ser preparados no dia em que constar no cardápio.

11.9.8.6. Os vegetais utilizados nas guarnições deverão apresentar alternância ao longo da semana, evitando-se a utilização predominante da mesma matéria-prima em diferentes preparações.

11.9.8.7. A composição e a frequência mínima das guarnições estão estabelecidas no Quadro 10.

Quadro 10 - Composição, frequência e exemplos de guarnições.

COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA	
	ALMOÇO	JANTAR
À base de farinha de mandioca torrada	03/ mês	02/mês
À base de vegetal C	03/ mês	03/mês
Vegetal do tipo A folhoso	04/ mês	04/mês
Vegetal do tipo A ou B não folhoso	07/mês	06/mês
Massas	03/ mês	03/mês
Farinha de milho e fubá	03/ mês	02/mês
À base de arroz ou feijão	01/mês	01/mês

11.9.8.8. A classificação dos vegetais em Tipo A, Tipo B e Tipo C, utilizada neste Termo de Referência para composição das guarnições, observará o padrão estabelecido no Quadro 11.

Quadro 11 – Classificação de vegetais para a guarnição

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

VEGETAL A folhoso	VEGETAL A ou B não folhoso	VEGETAL C
Repolho	Abobrinha	Batata
Couve	Berinjela	Batata Doce
Escarola	Chuchu	Mandioca
Brócolis	Cenoura	Mandioquinha
Couve flor	Abóbora	Inhame
Acelga	Vagem	
Espinafre	Quiabo	

11.9.9. **SOBREMESA**

11.9.9.1. As sobremesas deverão ser disponibilizadas aos usuários em porções padronizadas, observando os critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

11.9.9.2. As sobremesas deverão ser classificadas em: Tipo I – Doce preparado no local e Tipo II – Frutas, conforme especificações, frequências e porções mínimas estabelecidas no Quadro 12.

Quadro 12 - Especificação, frequência e exemplos de preparação de doces e frutas para a sobremesa.

ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA		EXEMPLO DE PREPARAÇÃO	Porção MÍNIMA
	ALMOÇO	JANTAR		
Tipo I Doce preparado no local	02x/semana	02x/semana	pudim, gelatina, curau, flan, sagu, arroz doce, canjica, manjar, doce de abóbora	150 g
Tipo II Frutas	04x/semana	03x/semana	Abacaxi (fatia; sem casca)	120g
			Banana nanica (inteira, unidade)	130g
			Maçã (inteira, unidade)	130g
			Goiaba (inteira, unidade)	110g
			Laranja (em 4 gomos)	190g
			Tangerina (inteira, unidade)	150g
			Melancia (fatia, com casca)	300g
			Melão (fatia, com casca, sem semente)	200g

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

			Mamão (fatia, com casca, sem semente)	200g
			Pêra (unidade)	130g
			Caqui (unidade)	130g

11.9.9.3. Entende-se por porção mínima a quantidade mínima de sobremesa a ser disponibilizada individualmente ao usuário, conforme especificações deste Termo de Referência, não sendo admitida a redução da porção com a finalidade de atender ao quantitativo de refeições.

11.9.9.4. As sobremesas do **Tipo I** e **Tipo II** não pode se repetir durante a semana.

11.9.9.5. É vedada a utilização de embalagens descartáveis para o porcionamento das sobremesas **Tipo I**.

11.9.9.6. As sobremesas do **Tipo I**, quando forem de corte, como por exemplo gelatina, pudim, curau entre outros, deverão se apresentar com consistência firme, independente da diluição apresentada indicada pelo fabricante.

11.9.9.7. As frutas deverão ser de boa qualidade, higienizadas conforme legislação vigente e disponibilizadas inteiras ou fracionadas, observando a forma de apresentação e o porcionamento estabelecidos no Quadro 12.

11.9.9.8. Deverão ser ofertadas frutas servidas em fatias, no mínimo**, duas vezes por semana no almoço e uma vez por semana no jantar**, observando-se a sazonalidade, a qualidade e as especificações constantes no Quadro 12.

11.9.9.9. As frutas servidas como sobremesa não poderão coincidir com a fruta ofertada no desjejum do mesmo dia e não poderão ser repetidas ao longo da mesma semana.

11.9.9.10. Toda fruta deve passar pelos processos de higienização, conforme legislação vigente.

11.9.9.11. É vedado o reaproveitamento de frutas picadas ou fatiadas de uma refeição para outra.

11.9.9.12. Nos dias em que for servida sobremesa do Tipo I (doce preparado no local), deverá ser disponibilizada, obrigatoriamente, fruta in natura como opção aos usuários.

11.9.9.13. Pelo menos 2 vezes no mês a sobremesa do Tipo I deve ser ausente de produtos de origem animal, sendo adequada ao consumo vegano, podendo ser elaborada a base de frutas ou vegetais, como doce de banana, doce de abóbora, frutas em calda, entre outras.

11.9.10. **BEBIDAS**

11.9.10.1. As bebidas fornecidas aos usuários deverão compreender água potável e refresco, disponibilizados diariamente, em sistema de autoatendimento e em quantidade suficiente para consumo à vontade de todos os usuários durante todo o período de distribuição das refeições.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.9.10.2. É vedado o reaproveitamento de refresco preparado em refeições anteriores.

11.9.10.3. O produto utilizado para o preparo do refresco deverá ser de primeira qualidade, estando isento de matérias estranhas, impurezas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança.

11.9.10.4. O refresco deverá ser preparado a partir de preparado líquido para refresco, obtido de fruta madura e sã, submetido a tratamento tecnológico adequado que assegure sua conservação até o consumo. Não serão aceitos produtos contendo corantes, aromatizantes (flavorizantes) ou conservantes artificiais.

11.9.10.5. O refresco ou bebida de fruta é obtido pela sua diluição em água potável, com e sem adição de açúcares.

11.9.10.6. Os ingredientes utilizados na composição do preparado deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com as especificações do fabricante, sendo o produto fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e outras impurezas que comprometam sua qualidade.

11.9.10.7. A diluição do suco de fruta ou polpa ou extrato vegetal de sua origem deverá ser feita de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo fabricante do produto.

11.9.10.8. As fichas técnicas e as especificações dos preparados líquidos para refresco deverão ser encaminhadas previamente à Fiscalização da CONTRATANTE para análise e aprovação. A utilização do produto somente será permitida após a aprovação, devendo nova avaliação ser realizada sempre que houver alteração de marca, fabricante ou formulação.

11.9.10.9. Todos os dias, as refresqueiras deverão ser totalmente esvaziadas, higienizadas e sanitizadas.

11.9.10.10. As bebidas deverão permanecer geladas durante todo o período de distribuição das refeições.

11.9.10.11. Deverão ser disponibilizados, no sistema de autoatendimento, refresco adoçado e refresco sem adição de açúcar, com disponibilização de adoçante.

11.9.11. **MINI PÃO FRANCÊS**

11.9.11.1. O mini pão francês deverá ser disponibilizado diariamente, em sistema de autoatendimento e em quantidade suficiente para consumo à vontade de todos os usuários durante todo o período de distribuição das refeições.

11.9.11.2. O mini pão francês deverá ser adquirido de fornecedor regularmente constituído e que atenda à legislação sanitária vigente aplicável à fabricação e comercialização de alimentos.

11.9.11.3. O mini pão francês deverá ser fabricado no mesmo dia em que será servido, com antecedência máxima de 3 (três) horas em relação ao início da refeição correspondente.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.9.11.4. É vedado o reaproveitamento de mini pão francês entre refeições, bem como de um dia para.

11.9.11.5. O mini pão francês deverá ser acondicionado em recipiente próprio, íntegro, limpo e higienizado, devendo a higienização ser realizada antes do início da distribuição do almoço e do jantar.

11.9.11.6. [O abastecimento do recipiente deverá ser realizado sempre que necessário, de forma a garantir a disponibilidade do produto durante todo o período de distribuição das refeições.

11.9.11.7. O mini pão francês deverá apresentar características sensoriais próprias do produto, tais como crosta íntegra e levemente crocante, miolo macio, coloração uniforme, odor e sabor característicos, sendo vedado o fornecimento de produtos ressecados, queimados, crus ou com qualquer alteração que comprometa sua qualidade.

11.10. DA OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

11.10.1. Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

11.10.1.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução dos serviços, deverão ser de primeira qualidade.

11.10.1.2. Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78) e legislação vigente.

11.10.1.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar os utensílios e descartáveis considerados necessários para a produção, distribuição e porcionamento das refeições.

11.10.2. Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

11.10.2.1. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo à legislação vigente.

11.10.2.2. O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

11.10.2.3. O estoque de gêneros, perecíveis e materiais deverá ser dimensionado de forma a assegurar a continuidade dos serviços, devendo a CONTRATADA manter, permanentemente, estoque mínimo de produtos não perecíveis e materiais de consumo correspondente às necessidades de, no mínimo, 3 (três) dias de atendimento, considerando o consumo previsto para a unidade.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.10.2.4. A CONTRATADA deverá manter os estoques organizados, identificados e disponíveis para conferência pela fiscalização, devendo os quantitativos mantidos ser compatíveis com o número previsto de refeições e com o consumo estimado para o período.

11.10.3. **Do preparo da alimentação**

11.10.3.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente.

11.10.3.2. Os alimentos do café da manhã, almoço e jantar não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 60ºC ou inferior a +10ºC (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição (máximo de 4 horas).

11.10.3.3. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente sofrer processo de desinfecção com produtos clorados devidamente registrado em órgãos competentes e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a legislação vigente.

11.10.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados e/ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.

11.10.3.5. Á água para preparo do chá, dos sucos e sobremesas deverá ser filtrada.

11.10.3.6. As refeições submetidas ao CONTRATANTE para degustação e que forem consideradas inadequadas ou impróprias para consumo deverão ser substituídas imediatamente.

11.10.4. **Da distribuição e porcionamento das refeições**

11.10.4.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

11.10.4.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário.

11.10.4.3. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

11.10.4.4. A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas estampadas com 6 divisórias em aço inox e talheres de aço inoxidável (garfos, facas e colheres de sobremesa).

11.10.4.5. Durante a distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá disponibilizar, junto aos balcões de distribuição, a identificação de todos os componentes do cardápio, contendo, no mínimo, o valor energético por porção, a quantidade de carboidratos, proteínas e gorduras totais por porção, bem como a indicação da presença de glúten e lactose, quando aplicável.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.10.4.6. A denominação das preparações deverá refletir fielmente sua composição, não sendo permitida a utilização de nomes que possam induzir o usuário a erro quanto aos ingredientes, à natureza ou às características do alimento servido.

11.10.4.7. No desjejum, o porcionamento e a distribuição dos alimentos deverão ser realizados pelos empregados da CONTRATADA, observando-se as quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.10.4.8. No desjejum, o leite e o café sem açúcar deverão ser disponibilizados em recipientes térmicos, nos respectivos balcões de distribuição. A bebida vegetal deverá ser manti**da fechada em sua embalagem original até o momento de sua utilização**, sob temperatura indicada pelo fabricante, devendo ser aberta **no dia em que for servida aos usuários.**

11.10.4.9. No desjejum, a fruta, o pão, a margarina 100% vegetal em sachê, o item proteico complementar e opção deverão ser disponibilizados de forma porcionada, conforme as quantidades e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

11.10.4.10. **No desjejum, açúcar, adoçante à base de sucralose e cacau em pó 100% deverão ser disponibilizados aos usuários em sistema de autosserviço, em recipientes apropriados, devidamente identificados e acompanhados de utensílios adequados para sua utilização.**

11.10.4.11. O serviço do desjejum deverá utilizar bandejas estampadas de aço inoxidável, xícaras com pires ou canecas e talheres de aço inoxidável, em quantidade suficiente para atendimento dos usuários.

11.10.4.12. No almoço e no jantar, as saladas, o arroz, o arroz integral, o feijão e a guarnição deverão ser disponibilizados em balcões térmicos ou refrigerados, conforme a natureza da preparação, para autosserviço dos usuários.

11.10.4.13. No almoço e jantar o suco deverá ser disponibilizado para autosserviço em refresqueiras apropriadas e mantido nas condições de temperatura estabelecidas neste Termo de Referência.

11.10.4.14. No almoço e jantar o mini pão francês deverá ser disponibilizado para autosserviço, em recipiente próprio e acompanhado de pegador adequado.

11.10.4.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no almoço e jantar, em suas embalagens originais, o óleo composto com, no mínimo, 35% de azeite, o vinagre e o molho de pimenta. A farinha de mandioca torrada fina e o sal deverão estar em embalagens adequadas e em quantidade o suficiente para não causar aglomerações.

11.10.4.16. O prato principal, a opção vegetariana e a sobremesa deverão ser porcionados pelos empregados da CONTRATADA, conforme as quantidades estabelecidas neste Termo de Referência, utilizando-se de utensílios apropriados.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.11. **DO CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS**

11.11.1. É de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA a observância das normas técnicas estabelecidas pelos Órgãos Fiscalizadores Estaduais e Municipais, aplicadas ao ramo de alimentação.

11.11.2. Todas as refeições deverão ser confeccionadas no próprio estabelecimento respeitando as normas, técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas na Portaria CVS 3 de 03 de julho de 2026 e Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

11.11.3. A CONTRATADA deverá realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

11.11.4. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais consumidos crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

11.11.5. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

11.11.6. A CONTRATADA deverá proceder à coleta diária de 2 (duas) amostras de cada item do cardápio da refeição (desjejum, almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, identificados e lacrados, mantendo-as sob temperatura de -18°C até 4°C, sendo que as amostras líquidas devem ser, exclusivamente, armazenadas sob refrigeração até 4°C pelo prazo de 96 (noventa e seis) horas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da Contratada, apresentando o resultado (laudo) à Contratante. Deverão ser incluídas nas coletas, a água do bebedouro do refeitório, da torneira do filtro de água para o preparo de suco e das torneiras de higienização de alimentos.

11.11.7. Realizar análises microbiológicas e se necessário, toxicológicas e físico-químicas, das preparações refeições servidas: **mensalmente** no mínimo 15 (quinze) análises microbiológicas; e a **qualquer momento em casos de suspeita**, às expensas da CONTRATADA, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE. A apresentação dos laudos deverá ocorrer no máximo em 15 dias corridos após a colheita dos alimentos.

11.11.8. As análises deverão ser realizadas em laboratórios idôneos e adequados para a realização de análises laboratorial em alimentos.

11.11.9. Deverão ser incluídas nas análises, água do bebedouro do refeitório, da água do filtro de preparo do suco, água das torneiras de higienização dos alimentos e água do reservatório

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.11.10. As análises microbiológicas deverão conter os indicadores higiênicos sanitários e patogênicos: contagem padrão em placa, bolores e leveduras, C*lostridium* sulfito redutores, *Bacillus cereus*, Coliformes totais, coliformes fecais, *Staphylococcus, Salmonella, Escherichia coli.*

11.11.11. A CONTRATADA deverá supervisionar a todo o momento a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas. Os alimentos quentes não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 70ºC. Para as saladas, sobremesas, doces e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a 10ºC.

11.11.12. A CONTRATADA deverá supervisionar a todo o momento a higiene dos alimentos servidos. Seus funcionários deverão utilizar de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

11.11.13. Os balcões térmicos e geladeiras devem ser totalmente esvaziados e corretamente higienizados imediatamente após o término de cada dia.

11.11.14. A CONTRATADA deverá elaborar, implementar, manter atualizado e disponibilizar à fiscalização o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), em conformidade com a legislação sanitária vigente, promovendo sua efetiva aplicação durante toda a execução dos serviços.

11.11.15. A CONTRATADA deverá manter sistema de rastreabilidade dos insumos e produtos utilizados na preparação dos alimentos, de forma a possibilitar a identificação da origem, fornecedor, datas de recebimento, validade e demais informações necessárias ao controle higiênico-sanitário.

11.11.16. A CONTRATADA deverá adotar sistema de identificação das preparações produzidas, contendo, no mínimo, a data e o horário de produção, o prazo de validade e outras informações necessárias ao adequado controle sanitário dos alimentos.

11.11.17. A CONTRATADA deverá realizar controle permanente das temperaturas de recebimento, armazenamento, preparo, manutenção e distribuição dos alimentos, mantendo registros atualizados, sempre que exigido pela legislação sanitária vigente.

11.11.18. Sempre que houver suspeita de deterioração, contaminação ou qualquer outra condição que possa comprometer a qualidade ou a segurança dos alimentos, a CONTRATADA deverá promover o imediato recolhimento e segregação dos produtos envolvidos, impedindo seu consumo até a adoção das providências cabíveis.

11.11.19. A CONTRATADA será integralmente responsável pela qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração, contaminação ou qualquer outra condição que possa comprometer a segurança dos alimentos "in natura" ou preparados, estes deverão ser imediatamente retirados

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

do consumo, procedendo-se à coleta de amostras e à realização das análises laboratoriais cabíveis, às expensas da CONTRATADA. Os respectivos laudos e relatórios das análises realizadas deverão ser encaminhados ao CONTRATANTE imediatamente após sua emissão, para fins de acompanhamento e fiscalização contratual.

11.12. **DA HIGIENE**

11.12.1. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA, e deverá ser executada observadas as normas da legislação vigente.

11.12.2. Os resíduos alimentares, rejeitos, descartáveis e outros materiais nas dependências da CONTRATANTE serão recolhidos pela CONTRATADA, diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados adequadamente em sacos plásticos reforçados conforme especificações constantes neste descritivo; e transportados diariamente por empresa especializada para o destino adequado final, que é de responsabilidade e a expensas da CONTRATADA.

11.12.3. O comprovante de transporte e de destino dos resíduos alimentares, rejeitos e restos descartáveis do lixo devem ser obrigatoriamente apresentados à CONTRATANTE.

11.12.4. Os vasilhames e caixas pertencentes à CONTRATADA deverão estar dispostos em local estabelecido pela CONTRATANTE para esse fim.

11.12.5. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

11.12.6. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.

11.12.7. Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos usuários, na área destinada para esse fim.

11.12.8. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

11.12.9. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, canaletas, paredes, janelas, telas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e de descarga de lixo/resíduos), lixeiras das suas dependências vinculadas ao serviço, inclusive as áreas adjacentes ao restaurante, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

11.12.10. Observar as regras de boas práticas e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha e nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.12.11. Quando implantada pela CONTRATANTE ou CONTRATADA, a utilização de utensílios de vidro, plástico ou similar, retornáveis, em substituição aos copos e canecas descartáveis, a CONTRATANTE se reserva o direito de solicitar que a CONTRATADA proceda à lavagem e desinfecção dos mesmos, de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e legislação vigente e pertinente. Além disso, a CONTRATADA deverá manter as pias de lavagem de canecas abastecida com detergente e esponja para uso dos usuários.

11.12.12. É vedada a reutilização de sobras de alimentos na produção ou distribuição de refeições, devendo a CONTRATADA dimensionar a produção de forma a evitar sua utilização para suprir eventual insuficiência de alimentos.

11.13. **DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

11.13.1. No início do contrato, a CONTRATANTE disponibilizará para a utilização da CONTRATADA os equipamentos, mobiliários e utensílios listados no item 11.25 – **DA RELAÇÃO DE BENS DA CONTRATANTE À DISPOSIÇÃO DA CONTRATADA.**

11.13.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato e sempre que necessário, os equipamentos complementares necessários para produção, distribuição, porcionamento e higienização, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do serviço contratado, podendo retirá-los ao término do contrato.

11.13.3. A CONTRATADA deverá manter todos os equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE em perfeitas condições de funcionamento, conservação, limpeza e segurança, responsabilizando-se pela realização das manutenções preventivas e corretivas necessárias durante toda a vigência do contrato.

11.13.4. A CONTRATADA não poderá retirar, substituir, modificar ou promover alterações nos equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE sem prévia autorização formal da mesma, ressalvadas as manutenções necessárias ao adequado funcionamento dos bens.

11.13.5. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer defeito, avaria ou ocorrência que possa comprometer o funcionamento dos equipamentos, das instalações ou a continuidade da prestação dos serviços, adotando as providências necessárias para minimizar os impactos decorrentes.

11.13.6. Sempre que equipamentos, mobiliários ou demais bens disponibilizados pela CONTRATANTE se tornarem inservíveis ou inadequados ao uso em decorrência de dano causado pela CONTRATADA, esta deverá providenciar, às suas expensas, seu reparo ou substituição por bem de características, qualidade e desempenho equivalentes ou superiores, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE, sem prejuízo das demais sanções contratuais cabíveis.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.13.7. Findo o prazo de vigência contratual, os equipamentos e mobiliários disponibilizados pela CONTRATANTE deverão ser devolvidos em condições compatíveis com aquelas verificadas no início do contrato, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular. Para esse fim, será realizada vistoria conjunta entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência contratual, destinada à verificação do estado de conservação dos bens e à identificação de eventuais reparos, substituições ou reposições que deverão ser providenciados pela CONTRATADA antes da devolução definitiva.

11.14. **DA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

11.14.1. A CONTRATADA será responsável pela conservação e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, mobiliários e instalações disponibilizados pela CONTRATANTE, incluindo reparos decorrentes do uso regular do espaço, bem como pela adequada manutenção das instalações elétricas, hidráulicas, rede de esgoto, gás, caixas de gordura e demais estruturas necessárias ao funcionamento do restaurante, realizando, às suas expensas, os serviços necessários à continuidade, segurança e adequado funcionamento das atividades.

11.14.2. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva periódica da máquina de lavar louças, observando, no mínimo, a frequência semestral e as recomendações do fabricante, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.3. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva dos equipamentos de cocção, incluindo chapas, fogão, frigideira basculante, caldeiras e fornos combinados, observando, no mínimo, a frequência semestral e as recomendações dos fabricantes, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.4. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva dos processadores de alimentos, descascador, batedeira, fatiador de frios e liquidificador observando, no mínimo, a frequência semestral e as recomendações dos fabricantes, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.5. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva dos balcões de distribuição, quentes e frios, e carrinhos térmicos observando, no mínimo, a frequência trimestral e as recomendações dos fabricantes, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.6. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva da esteira de transporte de bandejas, observando, no mínimo, a frequência semestral e as recomendações dos fabricantes, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.7. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração tais como geladeiras, câmaras refrigeradas, câmara de congelamento, sistema de climatização da sala de manipulação de carnes e ultracongelador observando, no mínimo, a frequência

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

trimestral e as recomendações dos fabricantes, de forma a garantir seu adequado funcionamento e a conservação dos alimentos, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.8. A CONTRATATA deverá realizar a limpeza dos filtros das coifas, no mínimo, mensalmente, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.9. A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva das coifas de lavagem e coifas convencionais, dutos, exaustores e demais componentes do sistema de exaustão e ventilação da área de produção, no mínimo, semestralmente, observando as recomendações dos fabricantes, as normas técnicas aplicáveis e as exigências dos órgãos de fiscalização competentes, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.10. A higienização completa das coifas de lavagem e coifas convencionais, dutos, exaustores, filtros e demais componentes do sistema de exaustão e ventilação da área de produção deverá ser realizada, no mínimo, semestralmente, por empresa especializada e legalmente habilitada para a execução desse serviço. A CONTRATADA deverá manter disponível a documentação comprobatória da execução dos serviços para apresentação à Fiscalização da CONTRATANTE sempre que solicitada.

11.14.11. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva, higienização e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado presentes no salão, observando, no mínimo, a frequência semestral, a legislação aplicável e as recomendações dos fabricantes.

11.14.12. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a manutenção preventiva dos monta-cargas utilizados na execução dos serviços, no mínimo, semestralmente, observando as recomendações do fabricante, as normas técnicas aplicáveis e a legislação vigente, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.13. A CONTRATADA deverá realizar inspeções periódicas anuais das instalações elétricas vinculadas aos equipamentos, mantendo os respectivos registros e comprovantes dos serviços executados.

11.14.14. A CONTRATADA deverá realizar inspeções periódicas trimestrais das torneiras, misturadores, flexíveis e demais bens disponibilizados pelo CONTRATANTE, providenciando, sempre que necessário, os reparos necessários à sua conservação e adequado funcionamento.

11.14.15. A CONTRATADA deverá realizar inspeções periódicas anuais dos mobiliários de atendimento ao público, metálicos e de inox disponibilizados pelo CONTRATANTE, providenciando, sempre que necessário, os reparos necessários à sua conservação e adequado funcionamento.

11.14.16. A CONTRATADA deverá manter em perfeitas condições de funcionamento os extintores existentes no imóvel e aqueles eventualmente instalados durante a vigência do contrato, realizando inspeções periódicas, recarga, testes, substituições e demais procedimentos

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

exigidos pela legislação e pelas normas do Corpo de Bombeiros. A CONTRATADA deverá ainda comunicar imediatamente à CONCEDENTE qualquer irregularidade identificada nos sistemas de proteção contra incêndio que possa comprometer a segurança dos usuários ou das instalações.

11.14.17. Para facilitar a consulta às obrigações previstas neste capítulo, apresenta-se, no Quadro 13, o quadro-resumo das manutenções preventivas obrigatórias e suas respectivas frequências mínimas de execução.

11.14.18. Todas as manutenções preventivas deverão ser registradas documentalmente, mediante relatório técnico, certificado ou documento equivalente, devendo permanecer arquivadas durante toda a vigência contratual e ser apresentadas à fiscalização sempre que solicitado.

11.14.19. Independentemente das periodicidades mínimas estabelecidas para as manutenções preventivas, a CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas e sempre que necessário, as manutenções corretivas dos equipamentos, mobiliários, instalações e sistemas, de forma a garantir a continuidade dos serviços, a segurança dos usuários e a adequada conservação do patrimônio público.

Quadro 13 - Quadro-resumo das manutenções preventivas obrigatórias e suas respectivas frequências mínimas de execução.

FREQUÊNCIA MÍNIMA DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA	
EQUIPAMENTOS	**Frequência**
Máquinas de lavar louças	*Semestral*
Fogão a gás	*Semestral*
Chapa Lisa a gás em aço inox	*Semestral*
Frigideira basculante	*Semestral*
Caldeiras	*Semestral*
Fornos combinados	*Semestral*
Processadores de alimentos	*Semestral*
Descascador	*Semestral*
Batedeira	*Semestral*
Fatiador	*Semestral*
Liquidificador	*Semestral*
Balcões de distribuição	*Trimestral*
Carrinhos térmicos	*Trimestral*
Esteira transporte	*Semestral*
Geladeiras	*Trimestral*
Câmaras Refrigeradas	*Trimestral*
Câmara congelamento	*Trimestral*
Sistema Climatização sala de manipulação do açougue	*Trimestral*
Ultracongelador	*Trimestral*
Aparelhos de ar condicionado	*Semestral*
Coifas de lavagem	*Mensal*: limpeza de filtro *Semestral*: manutenção preventiva e limpeza técnica completa de coifa, dutos e exaustão
Coifas convencionais	*Mensal*: limpeza de filtro *Semestral*: manutenção preventiva, limpeza técnica completa de coifa, dutos e exaustão

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Sistema de ventilação	*Semestral:* manutenção periódica, preventiva, higienização e limpeza
Montacargas	*Semestral*
OUTROS	**Frequência**
Torneiras, misturadores e flexíveis	*Inspeção trimestral*
Mobiliário metálico e de inox	*Inspeção anual*
Mobiliário de atendimento ao público	*Inspeção anual*
Extintores	*Conforme legislação vigente*
Instalações elétricas vinculadas aos equipamentos	*Anual e sempre que necessário*

11.15. **DOS SERVIÇOS PERIÓDICOS DE CONSERVAÇÃO E CONTROLE SANITÁRIO**

11.15.1. A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas, em periodicidade trimestral e em caso de necessidade, por meio de empresa devidamente habilitada, utilizando-se produtos autorizados por órgão competente. A CONCESSIONÁRIA deverá obrigatoriamente fornecer a CONCEDENTE cópia dos laudos de execução dos serviços.

11.15.2. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza e higienização do reservatório de água com frequência mínima semestral, por meio de empresa devidamente habilitada, utilizando produtos autorizados pelos órgãos competentes, devendo apresentar à CONCEDENTE, sempre que solicitado, os respectivos comprovantes e laudos de execução dos serviços.

11.15.3. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza, higienização e manutenção das caixas de gordura com frequência mínima mensal, e sempre que necessário, de forma a garantir o adequado funcionamento da rede de esgoto, prevenir obstruções, odores, transbordamentos e demais problemas sanitários relacionados à operação da lanchonete.

11.15.4. No Quadro 14 encontram-se resumidos os serviços periódicos obrigatórios de conservação e controle sanitário sob responsabilidade da CONTRATADA, bem como suas respectivas periodicidades mínimas de execução.

Quadro 14 - Quadro-resumo dos serviços periódicos obrigatórios e suas respectivas frequências mínimas de execução.

SERVIÇOS PERIÓDICOS	
Serviço	Frequência mínima
Controle integrado de pragas	*Trimestral e em caso de necessidade*
Limpeza e higienização do reservatório de água	*Semestral e em caso de necessidade*
Limpeza, higienização e manutenção das caixas de gordura	*Mensal e em caso de necessidade*

11.16. **DA EQUIPE DE TRABALHO**

11.16.1. A CONTRATADA deverá dimensionar e manter a equipe de trabalho em quantidade e composição compatíveis com a demanda do Restaurante Universitário, de modo a assegurar produtividade adequada, fluxo contínuo das atividades e atendimento integral dos usuários

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

dentro dos horários estabelecidos para cada refeição, sem prejuízo da qualidade, segurança e regularidade dos serviços.

11.16.2. A quantidade de empregados deverá ser suficiente para garantir a execução de todas as etapas previstas para cada serviço, incluindo preparo, distribuição, reposição, higienização e demais atividades necessárias, de forma que eventuais ausências, afastamentos, substituições ou variações na demanda não comprometam o atendimento dos usuários nem resultem em atrasos, interrupções ou redução da qualidade dos serviços.

11.16.3. Durante o período de funcionamento do Restaurante Universitário, a CONTRATADA deverá manter **nutricionista legalmente habilitado no período da manhã,** abrangendo o desjejum e o almoço, e **nutricionista ou técnico em nutrição e dietética legalmente habilitado no período da tarde/noite,** abrangendo o jantar.

11.16.4. A CONTRATADA deverá manter seus empregados em condições de saúde compatíveis com as atividades desempenhadas, realizando, às suas expensas, os exames ocupacionais e demais avaliações exigidas pela legislação vigente.

11.16.5. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, sempre que solicitado, os documentos comprobatórios da aptidão e das condições de saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, observada a legislação aplicável.

11.16.6. Os empregados deverão manter adequado padrão de higiene pessoal, observando as normas sanitárias vigentes, sendo vedado, durante a execução dos serviços, o uso de esmaltes, adornos, barbas e bigodes e demais itens incompatíveis com as boas práticas de manipulação de alimentos.

11.16.7. Os empregados deverão se apresentar, no local de trabalho, devidamente uniformizados, com uniforme completo, conforme legislação e limitar seu uso aos horários e locais de trabalho.

11.16.8. Os uniformes devem ser obrigatoriamente fornecidos pela CONTRATADA. Os uniformes deverão ser compostos por: aventais, jalecos, calças e blusa de cor clara incluindo agasalhos/ blusas de inverno, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, em número suficiente para que seja feita troca diária do uniforme.

11.16.9. Os uniformes deverão ser mantidos em condições adequadas de higiene e conservação, em número suficiente para garantir **troca diária.**

11.16.10. A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados os **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos para cada função e atividade,** em quantidade suficiente, responsabilizando-se pela orientação quanto ao uso, conservação, substituição e demais obrigações previstas na legislação aplicável.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.16.11. A escala de serviço deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, contendo, no mínimo, o nome dos empregados, categoria/função e respectivos horários de trabalho.

11.16.12. A CONTRATADA deverá assegurar a manutenção do **padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e dos serviços**, independentemente da composição das equipes e das escalas de trabalho adotadas.

11.16.13. A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos, teóricos e práticos, destinados às equipes técnica, operacional e administrativa, contemplando, conforme a função desempenhada: higiene pessoal e ambiental; segurança dos alimentos; técnicas de preparo; prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio; doenças de transmissão hídrica e alimentar; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; e Procedimentos Operacionais Padronizados para a higienização das instalações e do ambiente.

11.16.14. É vedada a realização de treinamentos, testes ou processos de seleção e admissão de empregados nas dependências da CONTRATANTE.

11.17. **DA SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO.**

11.17.1. A CONTRATADA deverá observar, na execução e no desenvolvimento das atividades, a legislação vigente relativa à segurança e saúde no trabalho, incluindo as Normas Regulamentadoras aplicáveis, bem como as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à segurança, saúde e meio ambiente do trabalho.

11.17.2. A CONTRATADA deverá manter atualizados e apresentar à CONTRATANTE, sempre que solicitados, os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações relativas à segurança e saúde no trabalho, incluindo, no mínimo, o Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR, o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, os respectivos documentos e registros decorrentes de sua implementação, os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO dos empregados e os comprovantes de fornecimento e controle dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI, conforme aplicável às atividades desenvolvidas e à legislação vigente.

11.17.3. A CONTRATADA deverá assegurar que seus empregados e demais pessoas sob sua responsabilidade cumpram as normas e procedimentos de segurança estabelecidos pela CONTRATANTE durante o acesso e a permanência em suas dependências.

11.17.4. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados os Equipamentos de Proteção Individual – EPI adequados aos riscos das atividades desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e funcionamento, responsabilizando-se pela orientação, fornecimento, substituição e controle de utilização, nos termos da legislação vigente.

11.18. **DA RESPONSABILIDADE CIVIL**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.18.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.19. **DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS**

11.19.1. **USO RACIONAL DA ÁGUA:**

11.19.1.1. Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, envolvendo a capacitação de profissionais, atividades educativas para usuários, identificando pontos de uso/hábito e vícios de desperdício de água, conforme Decreto estadual n 48.138, de 7 de outubro de 2003.

11.19.1.2. Acatar do CONTRATANTE ou diretamente do Programa Permanente para Uso Eficiente dos Recursos Hídricos e Energéticos (PUERHE) - USP, as medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de água.

11.19.2. **USO RACIONAL DE ENERGIA:**

11.19.2.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual nº 45.765, de 20/04/2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como: desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia; efetuar manutenção de equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas; desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias; verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos; verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas; assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração; toda as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências utilizadas pela Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento; sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade; acatar do CONTRATANTE ou diretamente ao Programa Permanente para Uso

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Eficiente dos Recursos Hídricos e Energéticos (PUERHE) - USP, as medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

11.19.3. **MINIMIZAÇÃO DA GERAÇÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

11.19.3.1. Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que: Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos.

11.19.3.2. Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade dos alimentos.

11.19.3.3. A CONTRATADA deverá adotar mecanismos de planejamento e controle das quantidades produzidas e distribuídas, de forma a **adequar a produção à demanda efetiva do Restaurante Universitário, reduzir a geração de sobras e evitar a produção insuficiente de refeições**, considerando o número previsto de usuários, o histórico de consumo e as características de cada serviço.

11.19.3.4. A CONTRATADA deverá realizar o controle sistemático do desperdício de alimentos mediante o **preenchimento obrigatório das planilhas de Controle de Desperdício de Sobra Limpa e de Controle de Desperdício de Resto-Ingestão**, presentes no 11.24.

11.19.3.5. É vedada a reutilização de sobras de alimentos na produção ou distribuição de refeições no Restaurante Universitário, devendo a CONTRATADA dimensionar sua produção de modo a evitar que eventual insuficiência de alimentos seja suprida mediante o aproveitamento de preparações remanescentes.

11.19.3.6. A CONTRATADA deverá adotar medidas corretivas sempre que os controles indicarem níveis elevados de sobras ou insuficiência recorrente de preparações, promovendo os ajustes necessários no planejamento e no quantitativo produzido.

11.19.3.7. A CONTRATADA poderá, por iniciativa própria, destinar as sobras de alimentos à doação para entidades públicas ou privadas, desde que observadas integralmente as condições higiênico-sanitárias, de conservação, armazenamento, transporte e demais requisitos estabelecidos na legislação vigente, **sem prejuízo da vedação de sua reutilização na produção ou distribuição de refeições no Restaurante Universitário.**

11.19.4. **ACONDICIONAMENTO DE RESÍDUOS**

11.19.4.1. Conforme mencionado na Lei n° 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e destinação final.

11.19.4.2. **MATERIAIS RECICLÁVEIS:** para os materiais secos recicláveis (plásticos, vidros, metais e papéis), deverá ser seguida a padronização de cores estabelecidas pelo gerenciamento de resíduos do Campus USP "Luiz de Queiroz", sendo: azul (para plásticos, vidros e metais), e de ráfia (para papel). É importante salientar que, para serem passíveis de encaminhamento para reciclagem, os materiais devem estar sempre limpos e secos.

11.19.4.3. **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS (LIXO COMUM):** são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico;lenço de papel; e outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos;acrílico; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos e cristais - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada. Os materiais não recicláveis deverão ser acondicionados em sacos pretos e em local determinado pela Fiscalização do contrato.

11.19.4.4. **MATERIAIS ORGÂNICOS:** segregar e acondicionar em câmara específica para esse fim e encaminhá-los para destinação ambientalmente adequada, **sendo expressamente vedada a destinação dos resíduos alimentares a aterro sanitário.**

11.19.4.5. **RESÍDUOS ESPECIAIS:** as lâmpadas fluorescentes, ao serem substituídas, deverão ser encaminhadas para o Programa USP Recicla, a fim de serem encaminhadas para descontaminação e reciclagem. As pilhas e baterias deverão ser armazenadas em coletores específicos, distribuídos pelo campus, e enviadas para a logística reversa.

11.19.4.6. **RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES:** em conformidade com a Lei 12.047, de 02 de agosto de 2010, e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados peladeposição de resíduo de óleo comestível (utilizado em frituras e cocções) diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, biocombustível

11.19.4.7. **Sacos de lixo:** otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

11.19.5. **USO DE PRODUTOS DE LIMPEZA/ PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.19.5.1. A CONTRATADA deverá utilizar somente produtos de limpeza e saneantes devidamente regularizados perante a ANVISA, observando as indicações de uso, finalidade, diluição, armazenamento, prazo de validade e demais condições estabelecidas pelo fabricante e pela legislação vigente.

11.19.5.2. Os produtos deverão ser utilizados na quantidade e concentração necessárias à finalidade a que se destinam, evitando-se o uso excessivo ou inadequado, desperdícios e riscos à saúde dos trabalhadores, usuários e ao meio ambiente.

11.19.5.3. Sempre que houver produtos com desempenho e finalidade equivalentes, deverão ser priorizados aqueles que apresentem menor impacto ambiental, incluindo características de biodegradabilidade e menor geração de resíduos, desde que devidamente regularizados e adequados à finalidade de uso.

11.19.5.4. A CONTRATADA deverá observar, na aquisição, armazenamento, manipulação, diluição e utilização dos produtos de limpeza e saneantes, a legislação sanitária vigente e as orientações do fabricante.

11.19.5.5. Os produtos deverão ser mantidos devidamente identificados, armazenados em condições adequadas e de forma a evitar contaminação dos alimentos, utensílios, equipamentos e demais materiais utilizados na prestação dos serviços.

11.19.6. **CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA**

11.19.6.1. A CONTRATADA deverá operar e manter os equipamentos utilizados na prestação dos serviços de forma a evitar a geração de ruídos excessivos decorrentes de operação inadequada, desgaste, falta de manutenção ou outras condições relacionadas à execução dos serviços, comunicando imediatamente à CONTRATANTE qualquer anormalidade que possa comprometer a segurança, o conforto ou as condições de trabalho na unidade.

11.20. **DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

11.20.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pela execução dos serviços de preparo, produção, porcionamento e distribuição das refeições nas dependências da CONTRATANTE, observando as disposições deste Termo de Referência, do contrato e da legislação vigente.

11.20.2. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

11.20.3. A CONTRATADA deverá assegurar o adequado fluxo operacional das atividades e a manutenção dos padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência, de forma a garantir a continuidade, regularidade e qualidade dos serviços durante todo o período de funcionamento do Restaurante Universitário.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.20.4. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações e dependências disponibilizadas pela CONTRATANTE exclusivamente para a execução das atividades objeto da contratação, sendo vedada sua utilização para finalidades estranhas aos serviços contratados.

11.20.5. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas, elétricas, rede de esgoto, água, gás, e informática, vinculadas ao serviço, lavagem, conservação e manutenção da caixa de gordura, realizando reparos, quando necessários, e às suas expensas.

11.20.6. A CONTRATADA deverá executar, às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na prestação dos serviços, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço.

11.20.7. A CONTRATADA deverá, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, apresentar **comprovantes da execução das manutenções preventivas dos equipamentos sob sua responsabilidade**, contendo, no mínimo, a identificação do equipamento, a data da manutenção, os serviços realizados e a identificação da empresa e do responsável pela execução.

11.20.8. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer falha, avaria ou condição que comprometa o funcionamento ou a segurança dos equipamentos e instalações utilizados na execução dos serviços.

11.20.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato, e sempre que necessário, os equipamentos complementares necessários à produção, distribuição, porcionamento e higienização, bem como os utensílios de cozinha e mesa, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento dos serviços contratados, devendo retirá-los ao término do contrato.

11.20.10. Os equipamentos, utensílios, móveis e outros materiais, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso. Deverá ser feita uma verificação, na presença do CONTRATANTE do estado de conservação dos equipamentos com antecedência mínima de 30 dias antes do término do contrato para possíveis reparos, substituições ou reposições;

11.20.11. A CONTRATADA deverá efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização.

11.20.12. A CONTRATADA deverá fornecer todos os gêneros alimentícios, materiais de consumo, produtos de limpeza e higienização, materiais descartáveis, utensílios, equipamentos complementares e demais insumos necessários à adequada execução dos serviços.

11.20.13. A CONTRATADA deverá arcar as despesas com consumo de água, energia elétrica, gás, telefone, informática e outras, se houver.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.20.14. A CONTRATADA deverá manter estoque de gêneros e materiais compatível com a demanda prevista para o Restaurante Universitário, observando os níveis mínimos e os estoques emergenciais estabelecidos neste descritivo.

11.20.15. A CONTRATADA deverá assegurar a disponibilidade dos insumos necessários à execução integral de cada refeição, não podendo a insuficiência de gêneros, materiais ou produtos essenciais resultar em interrupção, redução ou descaracterização dos serviços contratados.

11.20.16. A CONTRATADA deverá dimensionar e manter a equipe de trabalho em quantidade e composição compatíveis com a demanda do Restaurante Universitário, de modo a assegurar produtividade adequada, fluxo contínuo das atividades e atendimento integral dos usuários dentro dos horários estabelecidos para cada refeição.

11.20.17. A quantidade de empregados deverá ser suficiente para assegurar a execução de todas as etapas necessárias ao serviço, incluindo recebimento, armazenamento, preparo, distribuição, reposição, porcionamento, atendimento e higienização, sem comprometimento da qualidade ou continuidade da operação.

11.20.18. Manter, obrigatoriamente, profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços, devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutricionistas, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível ou superior, ato contínuo a eventuais impedimentos.

11.20.19. A CONTRATADA deverá manter, durante o período de funcionamento do Restaurante Universitário, nutricionista legalmente habilitado no período da manhã, abrangendo o desjejum e o almoço, e nutricionista ou técnico em nutrição e dietética legalmente habilitado no período da tarde/noite, abrangendo o jantar.

11.20.20. A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de trabalho adotadas.

11.20.21. A CONTRATADA deverá assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante.

11.20.22. A CONTRATADA deverá atender, de imediato, as solicitações do CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

11.20.23. A CONTRATADA deverá manter controle sobre as condições de saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços e providenciar seu afastamento e substituição imediata quando houver condição de saúde incompatível com o exercício da função.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.20.24. A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, os exames ocupacionais e demais avaliações de saúde exigidos pela legislação vigente, mantendo os respectivos documentos e registros disponíveis para apresentação à CONTRATANTE, quando solicitados.

11.20.25. A CONTRATADA deverá manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos para o desempenho das funções, com troca diária de uniforme.

11.20.26. A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos, teóricos e práticos, destinados às equipes técnica, operacional e administrativa, contemplando, conforme a função desempenhada: higiene pessoal e ambiental; segurança dos alimentos; técnicas de preparo; prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio; doenças de transmissão hídrica e alimentar; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; e Procedimentos Operacionais Padronizados para a higienização das instalações e do ambiente.

11.20.27. **A CONTRATADA deverá s**ubmeter-se às normas de segurança da CONTRATANTE em especial quanto ao acesso as suas dependências.

11.20.28. A CONTRATADA deverá observar, na execução dos serviços, a legislação vigente relativa à segurança e saúde no trabalho, incluindo as Normas Regulamentadoras aplicáveis e as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE.

11.20.29. A CONTRATADA deverá manter atualizados e apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações relativas à segurança e saúde no trabalho, incluindo, no mínimo, o Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR, o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO e os registros relacionados ao fornecimento e controle dos EPIs.

11.20.30. A CONTRATADA deverá fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, assumindo total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

11.20.31. A CONTRATADA deverá instalar e manter o Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

11.20.32. A CONTRATADA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.20.33. A CONTRATADA deverá cumprir a legislação trabalhista aplicável, inclusive quanto à jornada de trabalho e às normas coletivas da categoria profissional.

11.20.34. A CONTRATADA deverá atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

11.20.35. A CONTRATADA deverá elaborar e submeter os cardápios à CONTRATANTE, no prazo estabelecido neste Termo de Referência, observando integralmente sua composição, preparações, quantidades, frequências, opções e demais requisitos estabelecidos, sendo permitida sua alteração somente nas hipóteses e condições previstas neste Termo de Referência, mediante justificativa formal e prévia autorização da CONTRATANTE.

11.20.36. A CONTRATADA deverá afixar, semanalmente, o cardápio nas dependências do Restaurante Universitário, conforme estabelecido neste Termo de Referência.

11.20.37. A CONTRATADA deverá assegurar que o cardápio efetivamente servido corresponda ao cardápio aprovado, não sendo permitidas alterações, supressões ou substituições por iniciativa própria fora das hipóteses previstas neste Termo de Referência.

11.20.38. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, após o terceiro mês de operacionalização, o Manual de Preparações dos Cardápios contendo as preparações e suas respectivas frequências mensais, e o Receituário Padrão que contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes.

11.20.39. A CONTRATADA deverá elaborar, manter atualizados e adequados à unidade o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs e as Fichas Técnicas das preparações, de acordo com a legislação vigente.

11.20.40. A CONTRATADA deverá estabelecer e manter controles de qualidade em todas as etapas da operacionalização dos serviços, observando a metodologia e os procedimentos de segurança dos alimentos aplicáveis.

11.20.41. A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de qualidade compatível com as especificações deste Termo de Referência, observando registro ou regularização aplicável e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

11.20.42. A CONTRATADA deverá controlar os gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e demais exigências legais.

11.20.43. A CONTRATADA deverá manter registros que permitam a rastreabilidade dos gêneros e produtos utilizados na execução dos serviços.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.20.44. A CONTRATADA deverá estocar e armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

11.20.45. A CONTRATADA deverá manter os alimentos quentes do café da manhã, do almoço e jantar não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 60ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a +10ºC até, no máximo, por 4 (quatro) horas.

11.20.46. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, coletando-se amostras e procedendo à análise microbiológica dos alimentos, às expensas da CONTRATADA.

11.20.47. A CONTRTADA deverá realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

11.20.48. A CONTRATADA deverá prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

11.20.49. A CONTRATADA deverá realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

11.20.50. A CONTRATADA deverá supervisionar, nas etapas de produção, armazenamento, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

11.20.51. A CONTRATADA deverá realizar a coleta, acondicionamento, identificação, conservação e guarda das amostras dos alimentos servidos, conforme os procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência.

11.20.52. A CONTRATADA deverá realizar as análises laboratoriais previstas neste Termo de Referência, às suas expensas, apresentando os respectivos laudos à CONTRATANTE nos prazos estabelecidos.

11.20.53. A CONTRATADA deverá cumprir com o horário de atendimento estabelecido neste Termo de Referência, sem interrupção de distribuição de refeições dentro deste horário.

11.20.54. A CONTRATADA deverá organizar a equipe e o fluxo operacional de modo a assegurar atendimento adequado dos usuários dentro dos horários estabelecidos, sem atrasos decorrentes de insuficiência de pessoal ou inadequação do dimensionamento da equipe.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.20.55. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de baixa aceitação por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

11.20.56. A CONTRATADA deverá servir as refeições em marmitex, caso seja solicitado pela CONTRATANTE, nos mesmos moldes estabelecidos neste anexo.

11.20.57. A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios utilizados.

11.20.58. A CONTRATADA deverá manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os usuários, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

11.20.59. A CONTRATADA deverá manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

11.20.60. A CONTRATADA deverá proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, canaletas, paredes, janelas, telas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e descarga de lixo/resíduos, lixeiras), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

11.20.61. A CONTRATADA deverá proceder a higienização do restaurante, recolhendo, sempre que necessário e diariamente, lixos e resíduos, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os, diariamente ao local determinado pela CONTRATANTE, até o seu destino final que é de responsabilidade da CONTRATADA.

11.20.62. CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, **todos os serviços periódicos necessários à adequada execução e manutenção das condições higiênico-sanitárias da unidade,** conforme periodicidade, procedimentos e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação vigente.

11.20.63. A CONTRATADA deverá exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

11.20.64. A CONTRATADA deverá observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha e nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

11.20.65. A CONTRATADA deverá observar as disposições de sua competência estabelecidas na legislação vigente quanto à produção, acondicionamento, manejo e destinação dos resíduos sólidos.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.20.66. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal 12.305 de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação de resíduos sólidos.

11.20.67. A CONTRATADA deverá adotar medidas destinadas à redução do consumo e desperdício de água, energia e demais recursos utilizados na execução dos serviços, observadas as orientações e programas ambientais aplicáveis da CONTRATANTE.

11.20.68. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais que possam comprometer a produção ou distribuição das refeições, incluindo falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, interrupções no fornecimento e outras ocorrências pertinentes, contemplando medidas capazes de assegurar a **continuidade do atendimento e a manutenção dos padrões de qualidade e segurança estabelecidos neste** Termo de Referência**.**

11.20.69. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer ocorrência que possa comprometer a produção, distribuição ou continuidade das refeições, informando as medidas adotadas para manutenção dos serviços.

11.20.70. A CONTRATADA deverá manter registros com possibilidade de rastreabilidade do número de refeições servidas em cada período, para verificação da CONTRATANTE a qualquer tempo.

11.20.71. A CONTRATADA deverá realizar para fins de recebimento, o controle diário de refeições (café da manhã, almoço e jantar separadamente) efetivamente prestado.

11.20.72. A CONTRATADA deverá emitir fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

11.20.73. A fiscalização e o controle do serviço pela CONTRATANTE não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão na prestação de serviço objeto do contrato.

11.20.74. A CONTRATADA deverá atender ao sistema de acesso do usuário no Restaurante, determinado pela CONTRATANTE.

11.20.75. A CONTRATADA deverá reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar a CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.21. **OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

11.21.1. A CONTRATANTE deverá indicar o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual e do desenvolvimento técnico das atividades da CONTRATADA.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.21.2. A CONTRATANTE deverá analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, bem como as eventuais alterações que forem viáveis e não comprometerem a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias.

11.21.3. A CONTRATANTE deverá encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

11.21.4. A CONTRATANTE deverá informar à CONTRATADA o sistema de acesso ao usuário do Restaurante

11.21.5. A CONTRATANTE deverá disponibilizar à CONTRATADA as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato.

11.21.6. A CONTRATANTE deverá fornecer no início de prestação do serviço a relação atualizada dos equipamentos disponibilizados.

11.21.7. A CONTRATANTE deverá realizar "Avaliação de Qualidade dos Serviços" conforme Anexo presente contrato.

11.22. **FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

11.22.1. À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual e as atividades técnicas, cabendo:

11.22.1.1. Fiscalizar os serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento das refeições.

11.22.1.2. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

11.22.1.3. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual.

11.22.1.4. Realizar a conferência da quantidade de refeições fornecidas aos usuários, mantendo registro das quantidades efetivamente servidas.

11.22.1.5. Aprovar as faturas da prestação de serviços das refeições efetivamente fornecidas.

11.22.2. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:

11.22.2.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

11.22.2.2. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

11.22.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

11.22.4. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

11.23. **RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

11.23.1. A CONTRATADA deverá adquirir os gêneros e produtos alimentícios relacionados a seguir, observando as respectivas especificações técnicas e padrões de qualidade estabelecidos.

11.23.2. Para o Desjejum, a CONTRATADA deve seguir o exposto no Quadro 15.

11.23.3. Para as refeições (almoço e jantar), a CONTRATADA deve seguir o estabelecido nos Quadros 16, 17, 18 e 19.

Quadro 15 – Relação e especificações dos produtos para o consumo dos itens do DESJEJUM.

NOME	TIPO/ESPECIFICAÇÃO
Leite	Leite de vaca UHT/UAT, integral
Bebida vegetal	Bebida à base de ingredientes vegetais, em substituição ao leite, adequada ao consumo vegano, sem ingredientes de origem animal e sem sabor, podendo ser à base de soja, aveia, amêndoas, castanhas, arroz, coco, entre outros.
Pão francês	Pão de trigo, fresco, c/ sal, tipo francês, individual,
Pão francês enriquecido com fibras	Pão de trigo enriquecido com fibras, fresco, c/ sal, tipo francês, individual,
Margarina ou creme vegetal (100% vegetal)	Elaborado exclusivamente com ingredientes de origem vegetal, sem traços de leite e derivados, com sal e em sachê individual de 10 g.
Ovo	Ovo de galinha, fresco, íntegro, grande, branco
Queijo	**Queijo muçarela, minas ou prato, de leite de vaca, pasteurizado, fatiado, de acordo com a legislação vigente e devidamente registrado ou regularizado perante o órgão competente.**
Geleia	**Geleia de frutas, elaborada com polpa ou suco de frutas, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, em embalagem individual de 15 g**
Café	Torrado e moído,máximo de impureza 1%
Cacau	Cacau em pó puro, sem adição de açúcar
Banana	Climatizada
Laranja	Pera, tipo A
Maçã nacional	Vermelha
Mamão	Formosa
Melancia	Graúda, tipo A
Melão	Amarelo
Tangerina	Murcot ou poncam, tipo A

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Açúcar refinado	Origem vegetal refinado
Adoçante dietético liquido	Sucralose, frasco de 100ml

Quadro 16 – Relação e especificações dos cortes de carne para as refeições (almoço e jantar).

NOME	TIPO /ESPECIFICAÇÃO
Almôndega ou quibe	Almôndega bovina congelada; quibe bovino congelado
Contra filé	Carne bovina, peça inteira,
Patinho	Carne bovina, em peça inteira
Copa lombo	Carne suína em peça
Sobrecoxa de frango	Carne de frango, com osso, com pele, magra
Filé de sobrecoxa de frango	Carne de frango, filé sem pele e sem osso
Filé de peito de frango	Filé de peito de frango sem pele e sem osso
Filé de peixe	Filé de tilápia sem pele sem espinho
Hambúrguer bovino	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas.
Lagarto	Carne bovina em peça, lagarto redondo, sem coxão duro e sem gordura na cobertura
Linguiça	Embutido de carne suína ou frango em gomos
Lombo suíno	Carne suína sem osso, em peça
Paleta	Carne bovina, em peça inteira
Patinho/coxão mole	Carne bovina, em peça inteira
Pernil	Carne suína sem osso em peça
Pertences p/ feijoada	Carne bovina e suína sem osso

Quadro 17 – Relação e descrição dos hortifrutigranjeiros para as refeições.

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO
Abacaxi Havaí	Tipo A, graúdo
Banana nanica	Climatizada
Goiaba	Branca ou vermelha Extra
Laranja	Pêra, tipo A
Maçã nacional	Vermelha
Mamão	Formosa
Melancia	Graúda, tipo A
Melão	Amarelo
Tangerina	Murcot ou poncam, tipo A
Abóbora	Tipo seca
Abobrinha	Brasileira ou Italiana Extra AA
Batata doce	Rosada extra AA
Berinjela	Extra AA
Beterraba	Extra AA
Cenoura	Extra AA
Chuchu	Extra AA
Mandioca	Graúda
Mandioquinha	Extra AA
Pepino	Comum, extra AA
Pimentão Verde	Extra AA
Pimentão vermelho	Extra AA
Quiabo	Liso, extra AA
Tomate Molho	Maduro, extra AA

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Tomate salada	Extra AA
Vagem	Macarrão curta, extra AA
Acelga	Extra
Alface	Crespa, americana ou lisa, tipo extra
Alho Poró	Extra
Brócolis	Extra
Cebolinha	Extra
Couve Flor	Extra
Couve Manteiga	Extra
Escarola	Extra
Espinafre	Extra
Hortelã	Fresco
Louro	Fresco
Rabanete	Extra
Repolho liso	Extra
Repolho roxo	Extra
Salsa	Fresco
Alho	Tipo 5
Batata benef.	Lisa, Especial
Cebola	Do estado, graúda

Quadro 18– Relação e descrição de insumos diversos para as refeições.

NOME	TIPO/ ESPECIFICAÇÃO
Amido de milho	Saco plástico ou de papel
Arroz	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, ausência de sujidades, parasitos, larvas.
Arroz integral	Beneficiado, longo, fino, integral, teor de umidade não superior a 13%, sem mistura de variedades, sem presença de odor e em bom estado de conservação, ausência de sujidades, parasitas, larvas
Azeitona verde	Tamanho médio, tipo verde em conserva
Canela em pó	em pó, primeira qualidade
Catchup	Industrializado
Coco ralado	Seco, ralado, sem açúcar.
Cravo da Índia	Industrializado
Ervilha	Em conserva, latas.
Extrato de tomate	Extrato de tomate simples, concentrado, industrializado.
Farinha de mandioca	Mandioca torrada fina.
Farinha de milho	Milho amarela; flocada
Farinha de rosca	Industrializada
Farinha de trigo	Trigo, especial
Feijão carioquinha	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.
Feijão preto	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.
Molho de Pimenta	Industrializado
Fubá	Fubá de milho
Gelatina	Em pó, pacotes de 1 kg, sabores diversos.
Leite em pó	integral, embalagem aluminizada.
Macarrão espaguete/ talharine/parafuso	Massa alimentícia à base de sêmola de trigo**, sem adição de ovos e sem ingredientes de origem animal.**
Margarina	industrializada,100% vegetal, sem traços de leite e derivados.

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Milho verde	Em conserva.
Mostarda	Industrializado.
Óleo composto de soja e oliva	composto c/ 85% de óleo de soja e 15% de oliva,
Óleo de soja	Óleo de soja refinado
Pó para pudim, flan, maria mole, curau	em pó
Sagu	de mandioca, granulado.
Sal	Refinado, sacos plásticos.
Soja em grão	grãos secos
Trigo para quibe	
Uva passa	sem semente.
Vinagre	Vinho tinto, frascos.
Batata palha ou chips	industrializada

Quadro 19 – Relação e descrição de insumos para preparações vegetarianas.

NOME	TIPO/ESPECIFICAÇÃO
Feijões e Leguminosas	Lentilha, ervilha, grão de bico, feijão branco, soja em grão
PVT (proteína vegetal texturizada)	Proteína de soja micronizada com 6% de umidade, ausência de glúten e ausência de corante
Ovos	Ovo de galinha, fresco, íntegro , tipo grande, branco
Queijo Ricota/branco/cottage	Queijo de leite pasteurizado em peça.

11.24. PLANIILHAS DE CONTROLE DE RESÍDUOS

11.24.1. Os registros constantes nas planilhas de controle deverão ser preenchidos diariamente e individualmente para cada refeição servida, contemplando todas as informações previstas em seus respectivos campos. O preenchimento deverá ocorrer no momento da execução ou imediatamente após a atividade registrada, de forma legível, completa e fidedigna, não sendo admitido o preenchimento acumulado ou posterior de registros referentes a diferentes dias ou refeições. A CONTRATADA deverá manter as planilhas devidamente atualizadas e disponíveis para acompanhamento e fiscalização pela CONTRATANTE.

11.24.2. **CONTROLE DE DESPERDÍCIO DE SOBRA LIMPA:** Orienta-se que o funcionário da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

Formulário de Controle de Desperdício Sobra Limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	**Quantidade (Kg)**
Dia 1	

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

11.24.3. **CONTROLE DE DESPERDÍCIO DE RESTOS DE INGESTÃO**: Orienta-se que o funcionário da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados pelos comensais.

Formulário de Controle de Desperdício Resto Ingestão	
Unidade:	
Mês:	
Data	**Quantidade (Kg)**
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

11.25. **DA RELAÇÃO DE BENS DA CONTRATANTE À DISPOSIÇÃO DA CONTRATADA**

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

RELAÇÃO DE BENS DA CONTRATANTE À DISPOSIÇÃO DA CONTRATADA						
No. Patr.	**Material**	**Marca**	**Modelo**	**Tipo**	**Valor**	**Piso/Local**
066.007520	Câmara de Lixo	Multifrio	Mutifrio TAG 4561	Para lixo orgânico	R$ 22.400,00	Piso inferior
066.007521	Antecâmara	Multifrio	Multifrio TFHS 453	Antecâmara	R$ 16.900,00	Piso inferior
066.007522	Câmara Frigorífica para Laticínios	Multifrio	Multifrio CAJ 4517	Para Laticínios	R$ 27.200,00	Piso inferior
066.007523	Câmara Frigoríiica para vegetais	Multifrio	Multifrio	Para vegetais	R$ 28.500,00	Piso inferior
066.007524	Câmara Frigorífica para carnes	Multifrio	Multifrio	Para carnes	R$ 26.500,00	Piso inferior
066.007525	Câmara Frigorífica para congelados	Multifrio	Multifrio	Para congelados	R$ 37.500,00	Piso inferior
066.007528	Climatização da área do Açougue	Multifrio	Multifrio VCM 2250	Climatização de açougue	R$ 7.800,00	Piso inferior
066.007527	Câmara Frigorífica para Preparados	Multifrio	Multifrio	Para alimentos preparados	R$ 23.000,00	Piso superior
066.007526	Câmara Frigorífica para Preparados	Multifrio	Multifrio	Para alimentos preparados	R$ 23.000,00	Piso superior
066.007530	Coifa com Filtros e Iluminação	Cozil	Ceil-Esp	Convencional com iluminação - dim. 2575x1400 mm	R$ 8.628,00	Piso superior
066.007529	Coifa com Filtros e Iluminação	Cozil	Ceil-Esp	Convencional com iluminação - dim. 2575x1400 mm	R$ 8.628,00	Piso superior
066.007531	Coifa com Sistema de Lavagem	Cozil	Ceil-Esp	Com sistema de lavagem – Dim. 5750x1350 mm	R$ 36.400,50	Piso superior
066.007532	Coifa com Filtros e Iluminação	Cozil	Ceil-Esp	Convencional com iluminação - Dim. 2500x1350 mm	R$ 9.570,75	Piso superior
066.007885	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007886	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007887	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007888	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007889	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007890	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

066.007891	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007892	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007893	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007894	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007895	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007896	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
066.007897	Ventilador	Ventisol	Comercial	De teto sem luminária	R$ 153,84	Piso superior
200.058.144	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.145	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.146	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.147	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.148	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.149	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$170,00	Piso superior
200.058.150	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.151	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.152	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.153	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.155	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

200.058.156	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
200.058.157	Ventilador	Ventisol	VOP 50CM STEEL	Ventilador de Parede bivolt	R$ 170,00	Piso superior
066.008416	Televisão	PHILCO	TV digital 49 polegadas		R$ 1.806,75	Piso superior
066.008417	Televisão	PHILCO	TV digital 49 polegadas		R$ 1.806,75	Piso superior
Não possui	Bomba d'água	WEG	To0+C040J0000100645			Sala de máquinas
Não possui	Bomba d'água	WEG	To0+C040J0000100645			Sala de máquinas
Não possui	Montacarga de Alimentos			Transporte de Alimentos		Piso superior
Não possui	Montacarga de Resíduos			Transporte de resíduos		Piso superior
Não possui	Elevador	DES elevadores		Transporte de pessoas		Piso superior
Não possui	Aparelho de ar condicionador	Carrier	Split de parede	24.000 BTU´s		Piso superior
Não possui	Aparelho de ar condicionado	Carrier	Split de parede	24.000 BTU´s		Piso superior/salão de distribuição
Não possui	Aparelho de ar condicionado	Carrier	Split de parede	24.000 BTU´s		Piso superior
Não possui	Aparelho de ar condicionado	Carrier	Split de parede	24.000 BTU´s		Piso superior
Não possui	Sistema de exaustão					Piso superior
Não possui	Sistema de exaustão, ventilação e insulflamento					Piso superior
Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	A	Água pressurizada 10litros		Piso inferior/ Ao lado do estoque
Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	ABC	Pó químico 4Kg		Piso inferior / Recebimento
Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	A	Água pressurizada 10litros		Piso superior / Área de descando
Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	BC	Pó químico 6kg		Piso superior / cocção
Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	A	Água pressurizada 10litros		Piso superior / Distribuição

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	ABC	Pó químico 4kg		Piso superior / lavagem de bandejas
Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	A	Água pressurizada 10litros		Piso superior / lavagem de canecas
Não possui	Extintores de Incêndio	Amex	ABC	Pó químico 4kg		Piso superior / Salão
Não possui	Caixa Marfinite	Marfinite	Caixa branca	Dimensões: 90 cm de largura, 55 cm de profundidade, 62 cm de altura.		
Não possui	Carro plataforma (2 unidades)		Carro plataforma, em aço inoxidável, 1 plano vazado, 04 rodas	Dimensões: 100 cm de altura, 110 cm de largura e 58 cm de profundidade.		
Não possui	Carro de plataforma (2 unidades)		Carro plataforma, em aço inoxidável, 03 planos inteiriços, sem parafusos, 04 rodas	Dimensões: 90 cm de altura, 100 cm de largura e 50 cm de profundidade.		
066.003863	Prateleira para cozinha	COZIL	Estante em aço inox, 03 planos vazados	dimensões: 170 cm de altura x 60 cm profundidade x 150 cm de largura	R$ 1.470,00	
066.003864	Prateleira para cozinha	COZIL	Prateleira em aço inox, 03 planos vazados	Dimensões: 160 cm de altura x 50 cm profundidade x 180 cm de largura.	R$ 2.060,00	
066.003862	Prateleira para cozinha	COZIL	Prateleira em aço inox, 03 planos vazados	Dimensões: 170 cm de altura x 45 cm profundidade x 150 cm de largura	R$ 1.440,00	
066.003861	Mesa Inox para cozinha	COZIL	Bancada de aço inox, lisa, com prateleira vazada	Dimensões: 93 cm de altura x 65 cm profundidade x 150 cm de largura.	R$ 825,00	
066.003860	Mesa Inox para cozinha	Sorinox	Bancada de aço inox, lisa	dimensões: 45 cm de altura x 45 cm profundidade x 45 cm de largura	R$ 440,00	
066.007866.	Carro Esqueleto	BRASINOX	Carro tipo esqueleto – CRG-16X	16 pares de cantoneiras, com 4 rodas de 5", 2 fixas e 2 giratórias.	R$ 453,15	
Não possui	Prateleira em aço inox (4 unidades)	BRASCOOL	Estante em aço inoxidável 201, com 5 prateleiras lisas, com reforços	Dimensões: 150 cm de largura, 40 cm de profundidade, 200 cm de altura	R$ 11.800,00	
Não possui	Prateleira em aço inox (5 unidades)	BRASCOOL	Estante em aço inoxidável, com 5 prateleiras lisas, com reforços	Dimensões: 120 cm de largura, 50 cm de profundidade, 200 cm de altura	R$ 14.000,00	
066.002439	Mesa para refeitório	Condur	Mesa em fórmica, cor bege	Dimensões: 80 cm de largura, 80 cm de profundidade e 80 cm de altura. Estrutura em aço.	R$ 83,20	Piso inferior

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

066.002435	Mesa para refeitório	Condur	Mesa em fórmica, cor bege	Dimensões: 80 cm de largura, 80 cm de profundidade e 80 cm de altura. Estrutura em aço.	R$ 83,20	Piso inferior
066.002390	Mesa para refeitório	Condur	Mesa em fórmica, cor bege	Dimensões: 120 cm de largura, 80 cm de profundidade e 80 cm de altura. Estrutura em aço.	R$ 124,80	Piso superior
011.057819	Bebedouro em inox	Canovas			R$ 2.450,00	Piso superior
066.005911	Filtro Central	Tecsol			R$ 2.820,00	Casa de máquinas
Não possui	Lava jato	KARCHER	Lava jato, construção vertical, provido de recipiente de detergente integrado	Vazão: 600l/h Pressão: 150 bar Bifásico – 220 V	R$ 6.251,75	Piso superior
Não possui	Processador de alimentos	SKYMSEN	PA7 PRO – 220V	Em aço inox, com 7 discos	R$ 4.961,62	Piso superior/ área de produção
Não possui	Processador de alimentos	ROBOT COUPE	CL50	Com 5 lâminas	R$ 12.627,57	Piso superior/ área de produção
Não possui	Descascador de batatas	SAMMIC	PI10 CAPACIDADE 10KG/CICLO	220V 60HZ MONO	R$ 17.000,00	Piso superior/ área de produção
Não possui	Batedeira de massas	PERFECTA		40 litros	R$ 50.070,36	Piso superior
Não possui	Fatiador de carnes	SKYMSEN	FC-350-N	TENSÃO 115V 60HZ	R$ 13.883,51	
Não possui	Liquidificador 25 litros	SKYMSEN	LB-25MB	Capacidade 25 litros, copo em aço inox, basculante	R$ 2.256,02	Piso superior
Não possui	Esteira transportadora de bandejas	COZIL			R$ 62.227,97	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas
Não possui	Armário para esteira elétrica	COZIL	Em aço inox com 02 portas	Dimensões: 1700x550x1000MM	R$ 8.206,530	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas
Não possui	Máquina de lavar louças	HOBART	CCR-260	Com kit bomba de enxágue, aquecedor de enxágue incorporado, 2 extensões de cobertura e acessórios	R$ 141.234,28	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas
Não possui	Gaveta para pratos e bandejas até 46 cm (15 unidades)	COZIL			R$ 6.634,05	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Suporte para talheres (20 unidades)			Com 8 divisões	R$ 10.051,06	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas
Não possui	Gaveta com 16 porta-talheres (15 unidades)				R$ 6.975,75	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas
Não possui	Túnel de secagem	HOBART	TS220-380 LINHA		R$ 34.378,69	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas
Não possui	Lavatório de mãos em aço inox (6 unidades)	COZIL	360x360x270mm, em aço inox Cuba redonda medindo Ø250x140	Sistema da torneira (inclusa) através de joelho.	R$ 6.917,82	Piso superior/ área de produção
Não possui	Conjunto de higienização de 20m (5 unidades)		Com suporte circular (para enrolar a mangueira) em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14,		R$ 4.106,54	Conforme projeto
Não possui	Pré-washer, misturador de parede com bica (3 unidades)	WOG			R$ 16.965,24	Conforme projeto
Não possui	Pré-washer, misturador de bancada	WOG			R$ 5.898,29	Conforme projeto
Não possui	Suporte para rolo de filme plástico (4 unidades)		Em aço inox		R$ 1.727,69	Conforme projeto
Não possui	Tanque em aço inox (2 unidades)	TRAMONTINA	Em aço inoxidável AISI 304	Capacidade 27 litros, com esfregador frisado	R$ 2.170,06	Conforme projeto
Não possui	Estante metálica 6 planos aramados (25 unidades)	PRATECOM	Acabamento zincado	Dimensões: 915x534x2200mm	R$ 36.958,86	Conforme projeto
Não possui	Calha em aço inox para devolução de talheres (2 unidades)	COZIL	Shout em aço inox	Para devolução de talheres Dimensões: 550x120x250mm	R$ 1.541,40	Piso superior/ salada de lavagem de bandejas
Não possui	Mangueira de pré-lavagem de louças (2 unidades)		Mangueira plástica crital de diâmetro ½”	Suporte tipo mão francesa em aço inox AISI 304	R$ 689,19	Piso superior/ sala de lavagem de bandejas
Não possui	Armário para vestiário (7 unidades)	NILKO	Triplo com 6 portas Em aço galvanizado	Dimensões externas: 900x450x1820 mm Cor do corpo: BEGE Cor das portas: Azul	R$ 23.871,12	Piso inferior/vestiários
Não possui	Pés elevados em aço inox (7 unidades)	NILKO			R$ 3.173,73	
Não possui	Carro plataforma capacidade 250 kg (2 unidades)	COZIL	Em aço inox Rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio	Dimensões: 1000x600x165 mm	R$ 3.069,42	
Não possui	Carro pallet (Paleteira) com elevação hidráulica - capacidade. 2500 kg	VONDER	Em aço inox	Dimensões: 115x68,5cm	R$ 12.065,75	

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Chassi em aço inox com 02 colunas de caixas plásticas (45 unidades)	COZIL	Em aço inox Estrutura com encaixe para puxador Ø4”	Dimensões: 815x615x166mm Capacidade de carga: 150kg	R$ 42.402,60	
Não possui	Estante com 04 planos perfurados sobre rodas (9 unidades)	COZIL	05 planos perfurados em chapa #18 com capacidade para 300Kg cada, com regulagem de altura, em aço inox. Montantes com RODIZIOS 5”.	Dimensões: 1200x500x1600mm	R$ 33.241,86	
Não possui	Chassis para 01 coluna de caixas plásticas com puxador (12 unidades)	COZIL	Em aço inox Estrutura de apoio com puxador Ø 3/8", dotado de 04 rodízios giratórios Ø4", sendo os frontais com freio. Capacidade de carga 150kg.	Dimensões: 615x415x204mm	R$ 11.778,53	Piso superior e piso inferior
Não possui	Carro cantoneira duplo baixo para 10 GN1/1 (Com tampo) (4 unidades)	COZIL	Em aço inox. Tampo superior liso #18. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular e pés Ø1 1/2" com RODIZIOS 5"	Dimensões: 820x600x900mm	R$ 9.758,56	Piso superior
Não possui	Carro tela (3 unidades)	COZIL	Em aço inox. Estrutura de apoio com tubo 20x20 e tela aramada com 50mm", dotado de 04 rodízios giratórios Ø4", sendo os frontais com freio. Com parachoques. Capacidade de carga 150kg	Dimensões: 1000x700x800mm	R$ 6.158,70	
Não possui	Carro para detritos (4 unidade)	COZIL	Cilindro em aço inox. Tampa removível com puxador em baquelite. Capacidade: 80 litros. Conjunto de rodízios giratórios de Ø3", sendo 02 simples e 02 com freios	Sem pedal Dimensões: Ø470X610MM	R$ 4.126,76	
Não possui	Estante com 04 planos perfurados sobre rodas (1 unidades)	COZIL	04 planos perfurados em chapa #18 com capacidade para 300Kg cada, com regulagem de altura, em aço inox. Montantes com RODIZIOS 5".	Dimensões: 900X550X1600MM	R$ 3.450,28	Piso superior
Não possui	Estante com 04 planos perfurados sobre rodas (8 unidades)	COZIL	04 planos perfurados em chapa #18 com capacidade para 300Kg cada, com regulagem de altura, em aço inox. Montantes com RODIZIOS 5"	Dimensões: 1000X550X1600MM	R$ 29.093,69	Piso superior
Não possui	Carro cantoneira duplo para 22 GN1/1 (8 unidades)	COZIL	Em aço inox. Cantoneiras com perfil limitador para para 22 gn's 1/1x100mm. Estrutura tubular Ø 1 1/4". Dotado de 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio, equipado com parachoques em PVC	Dimensões: 770X620X1600MM	R$ 18.217,46	Piso Superior
Não possui	Carro térmico (8 unidades)	COZIL	Em aço inox. Para 8 gns 1/1x100mm. Aquecimento através de resistências elétricas, controle de temperatura por meio de termostato e lâmpada piloto. Dotado de 04 rodízios Ø6".	Dimensões: 394X665X1303MM Potência 2,8KW - Monofásico, 50/60Hz	R$ 91.446,00	Piso Superior

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Carro para remolho de talheres em aço inox com dreno e válvula (2 unidades)	COZIL	Em aço inox. Cuba 480x480x300mm com dreno inferior com fecho rápido de 1/2". Fundo perfurado removível. Pés tubulares Ø1 1/2" com contraventamento, dotado de 04 rodízios giratórios Ø4", sendo os posteriores com freio. Capacidade: 100 litros	Dimensões: 580X582X536MM	R$ 4.106,55	Piso Superior
Não possui	Caixa de gordura (2 unidades)	COZIL	Em aço inox. Com tampa e cesto removível	Dimensões: 400X500X450 mm	R$ 3.973,31	Piso superior
Não possui	Carro auxiliar 01 plano (2 unidades)	COZIL	Em aço inox. Alça tubular Ø 1 1/4. Plano liso #18. 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os posteriores com freio. Capacidade de carga de 150kg	Dimensões: 1200X600X900MM	R$ 2.810,90	
Não possui	Carro com 02 planos	COZIL	Em aço inox. Alça tubular Ø 1 1/4. Planos lisos #18. 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os posteriores com freio. Capacidade de carga de 150kg.	Dimensões: 1000X600X900MM	R$ 1.790,55	
Não possui	Caldeirão a gás capacidade 300 litros (3 unidades)	COZIL	Gabinete quadrado; em aço inoxidável.	Dimensões: 1100X1100X900MM	R$ 81.921,06	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Caldeirão a gás capacidade 160 litros (1 unidade)	COZIL	Gabinete quadrado; em aço inoxidável.	Dimensões: 900X1000X900MM	R$ 26.408,62	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Forno Combinado a gás – 20 GNs (2 unidades)	RATIONAL	Capacidade: 20 x 1/1 GN; Conexão de rede: 2AC220V; WiFi + Interface Ethernet e USB.	Dimensões: Largura: 877 mm; Profundidade: 913 mm; Altura : 1807 mm; Peso: 284 kg	R$ 239.159,00	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Rack móvel (2 unidades)	RATIONAL	Padrão 20 prateleiras		R$ 22.762,18	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Grelhas (40 unidades)	RATIONAL	1/1 GN, aço especial inoxidáve		R$ 4.600,00	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Recipiente Granito esmaltado (80 unidades)	RATIONAL	1/1 GN, 40 mm profundidade		R$ 18.334,40	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Comby fry (40 unidades)	RATIONAL	1/1 GN		R$ 7.292,80	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Frigideira basculante a gás	COZIL	A Gás – 60L Construído em aço inoxidável. Tampa basculante com mola e alavanca.	Dimensões: 900X1000X900MM	R$ 20.957,75	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Chapa lisa a gás (2unidades)	COZIL	Construído em aço inoxidável, com chapa superior lisa em aço 1020 equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura.	Dimensões: 900X1000X240MM	R$ 17.9696,72	Piso Superior/ Área de produção

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Base modular (2 unidades)	COZIL	Construída em aço inoxidável, com 2 portas e rodízio 5S"	900x855x660MM	R$ 6.435,65	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Fogão a gás com 06 queimadores	COZIL	Construído em aço inoxidável Queimador com 02 aneis de chama de 8.000 kcal/h e grelhas em ferro fundido esferico radiante para melhor aproveitamento de calor e economia de gás. Possui 06 grelhas 445x400mm. COM BASE MODULAR COZIL	Dimensões: 1350X1000X240MM	R$ 9.159,08	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Base modular	COZIL	Construída em aço inoxidável, com 3 portas e rodízio 5S"	Dimensões: 1350x855x660 MM	R$ 4.127,45	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Mesa em aço inox com 01 cuba (4 unidades)	COZIL	Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 300mm. Bordo QUADRADO frontal com 50mm	Dimensões: 1500X700X900MM Cuba estampada 625x505x300mm	R$ 15.395,02	Conforme projeto
Não possui	Mesa em aço inox com 01 cuba (2 unidades)	COZIL	Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 300mm. Bordo QUADRADO frontal com 50mm	Dimensões: 1550X700X700 Cuba estampada: 1300x500x200mm	R$ 8.602,76	Conforme projeto
Não possui	Mesa lisa em aço inox	COZIL	Em aço inox. Tampo superior liso #18 com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 50mm. Possui perfis de reforço estrutural.	Dimensões: 2100X700X900MM		Conforme projeto
Não possui	Mesa lisa em aço inox (3 unidades)	COZIL	Em aço inox. Tampo superior liso #18 com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 50mm. Possui perfis de reforço estrutural.	Dimensões: 2250X700X900	R$ 13.030,40	Conforme projeto
Não possui	Mesa em aço inox com 01 cuba (2 unidades)	COZIL	Em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo QUADRADO frontal com 50mm	Dimensões: 2250X700X900 Cuba estampada 625x505x300mm	R$ 9.968,77	Conforme projeto
Não possui	Mesa em aço inox com 02 cubas	COZIL	Em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo QUADRADO frontal com 50mm	Dimensões: 2250X700X900 com 02 Cubas estampada 600x505x300mm	R$ 6.445,74	Conforme projeto
Não possui	Mesa em aço inox com 01 cuba (2 unidades)	COZIL	Em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 100mm	Dimensões: 1550X700X900 com Cuba estampada 625x505x300mm	R$ 7.697,51	Conforme projeto
Não possui	Mesa em aço inox com tampo em altileno	COZIL	Em aço inox. Estrutura com perfis de apoio e limitadores nas extremidades, com espelho de encosto de 100mm. Tampo em polietileno com 20mm de espessura. COM PRATELEIRA INFERIOR PERFURADA e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura	Dimensões: 1400X700X900MM	R$ 3.290,84	Piso Inferior/ Sala de manipulação de carnes

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm (2 unidades)	COZIL	Em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo QUADRADO frontal com 50mm,	Dimensões: 1550X700X900 com 02 Cubas estampada 600x505x300mm.	R$ 12.891,48	Conforme projeto
Não possui	Mesa lisa em aço inox (2 unidades)	COZIL	Em aço inox. Tampo superior liso #18 com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 50mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura	Dimensões: 1550X700X900MM	R$ 3.972,60	Conforme projeto
Não possui	Mesa em aço inox com 02 cubas 600 x 500 x 300 mm	COZIL	Em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba	Dimensões: 2250X700X900 com 02 Cubas estampada 600x505x300mm	R$ 6.532,84	Conforme projeto
Não possui	Refrigerador com 03 portas padrão GN e cabine de compressor à direita	COZIL	Construído em aço inox Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1	Dimensões: MED. 2000X700X860 MM (COLD LINE)	R$ 10.788,78	Piso Superior
Não possui	Mesa lisa em aço inox	COZIL	em aço inox #18, próprio para ser assentado sobre refrigerador. Espelho posterior chanfrado de 100mm. Isolamento injetado em poliuretano	Dimensões: 2000X700X50MM	R$ 1.918,23	Conforme projeto
Não possui	Grade em aço inox (6 unidades)	COZIL	Usada em refrigeradores/freezeres horizontais da linha COLD LINE	Dimensões: 540X340MM	R$ 1.238,76	Conforme projeto
Não possui	Par de trilho (15 unidades)	COZIL	Par trilho refrigerador/freezer/estufa vertical Trilho direito e esquerdo em aço inox removível com altura ajustável		R$ 660,90	Conforme projeto
Não possui	Mesa lisa em aço inox (2 unidades)	COZIL	Com prateleira inferior perfurada. Em aço inox. Tampo superior liso #18com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 50mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior perfurada 950MM e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura.	Dimensões: 1800X700X900MM	R$ 6.418,67	Conforme projeto
Não possui	Mesa em aço inox com cuba	COZIL	Em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo QUADRADO frontal com 40mm	Dimensões: 1800X700X900 com Cuba estampada 625x505x300mm	R$ 3.999,61	Conforme projeto
Não possui	Refrigerador horizontal 3 portas	COZIL	Com tampo liso de centro (dimensões 200x750x50mm) própria para ser assentado sobre refrigerador; 6 grades em aço inox da linha cold line; 15 pares de trilhos removíveis; 1 tampo vincado de centro para cuba; 1 prateleira superior lisa sobe montantes.	Dimensões: 2000X700X860 MM	R$ 10.788,78	Conforme projeto

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

	Mesa lisa em inox	COZIL	Para ser assentado sobre refrigerador	Dimensões: 200x700x50MM	R$ 1.918,23	Conforme projeto
Não possui	Mesa lisa em aço inox	COZIL	Tampo superior liso #18 com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal QUADRADO com 50mm. Possui perfis de reforço estrutural. Com prateleira inferior perfurada e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura	Dimensões: 2400X650X900MM	R$ 2.884,27	Conforme projeto
Não possui	Grade em inox (6 unidades)	COZIL		Dimensões: 540x340MM	R$ 1.238,75	Conforme projeto
Não possui	Par de trilhos (15 unidades)	COZIL			R$ 660,84	
Não possui	Estante Gabinete de encosto	COZIL	C/ 1 prateleira intermediária	Dimensões: 1500x750x900MM	R$ 5.968,97	
Não possui	Prateleira superior lisa	COZIL	Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 2700x400x400MM	R$ 1.361,49	
Não possui	Mesa com cuba em aço inox	COZIL	Tampo superior vincado de encosto p/ cuba #18; Espelho posterior medindo 400mm. Bordo QUADRADO frontal com 50mm,	Dimensões: 1850X750X900 Cuba em aço inox medindo fabricada 600x430x300mm provida de caixa para contenção de detritos sólidos com 1 GN ¼-100 perfurado	R$ 5.659,92	Conforme projeto
Não possui	Mesa lisa para entrada de máquina de lavar louças	COZIL	Tampo superior liso #18 com bordo de encaixe compatível para máquinas de lavar. Dimensionado para receber gavetas 500x500mm. Possui perfis de reforço estrutural. COM PRATELEIRA INFERIOR PERFURADA e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura	Dimensões: 1650X620X900MM	R$ 3.249,74	Piso Superior/ Sala de lavagem de bandejas
Não possui	Mesa lisa para entrada de máquina de lavar louças	COZIL	Tampo superior liso #18 com bordo de encaixe compatível para máquinas de lavar. Dimensionado para receber gavetas 500x500mm. Possui perfis de reforço estrutural. COM PRATELEIRA INFERIOR PERFURADA 1350MM e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura	Dimensões: 2150X650X900MM	R$ 3.776,12	Piso Superior/ Sala de lavagem de bandejas
Não possui	Mesa lisa de encosto	COZIL	Construído em aço inox. Borda medindo 50mm de altura; Encosto medindo 100mm de altura.	Dimensões: 2100X400X300MM	R$ 2.772,02	Conforme projeto
Não possui	Mesa lisa, apoio de descascador de batatas	COZIL	Em aço inox #18. Tampo superior liso e furo para despejo de detritos Ø80mm. Bordo frontal com 40mm. Caixa coletora de resíduos removível equipada com dreno inferior E 4 rodízios giratórios em aço inox de 3", sendo 2 com travas. Cesto	Dimensões: 650X700X600MM	R$ 3.174,28	Conforme projeto

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

			perfurado removível. Pés Ø1 1/2" com niveladores de altura			
Não possui	Prateleira superior lisa (7 unidades)	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm .	Dimensões: 1550X350X40MM	R$ 6.662,95	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa (10 unidades)	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm . Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 2250X350X40MM	R$ 11.228,87	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm . Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 2050X350X40MM	R$ 1.074,14	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm . Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 1400X350X40MM	R$ 761,99	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm . Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 1225X350X40MM	R$ 701,14	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm . Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 2200X350X40MM	R$ 1.091,24	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm . Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 1300X350X40M	R$ 738,04	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa (2 unidades)	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm . Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 1450X350X40MM	R$ 1.563,32	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa (2 unidades)	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 1800X350X40MM	R$ 2.001,18	Conforme projeto
Não possui	Prateleira superior lisa (2 unidades)	COZIL	Plano liso em aço inox #18 com espelho traseiro com 40mm de altura e borda com 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa	Dimensões: 2050X350X40MM	R$ 2.148,28	Conforme projeto
Não possui	Resfriador/ Congelador	PRÁTICA/ KLIMAQUIP	Capacidade 14 GN's ou assadeiras 40x60; RESFRIAMENTO: 60Kg/ciclo; CONGELAMENTO: 36Kg/ciclo	Dimensões.: 820x812x1775MM.	R$ 38.172,12	Piso Superior/ Área de produção
Não possui	Porta talheres (3 unidades)	COZIL	Caixa para talheres dupla para 6 recipientes GN1/3-100. Plano inclinado com 2 semi tampas em acrílico providas de dobradiça para abertura. Acompanha 12 recipientes GN1/3-100 em aço inoxidável.	Dimensão: 615 x 650 x 440 mm	R$ 5.855,58	Piso Superior/ Salão

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Balcão de distribuição quente (3 unidades)	COZIL	Gabinete de centro, com portas e prateleira intermediária	Dimensões: 1550X640X825MM	R$ 14.614,71	Piso Superior/ Salão
Não possui	Banho maria elétrico plug in para 4 GN 1/1X200 (3 unidades)	COZIL		Dimensões: 1400x618MM	R$ 11.222,53	Piso Superior/ Salão
Não possui	Expositor superior com vidro curvo 1L e aquecimento superior (3 unidades)	COZIL	Dimensões: 1620x600x525MM		R$ 14.497,05	Piso Superior/ Salão
Não possui	Balcão de distribuição frio (3 unidades)	COZIL	Com refrigerador horizontal 1 porta (med. 850X700X860 MM); 6 grades em aço inox; 15 pares de trilhos;	Dimensões: 850X700X860 MM	R$ 20.147,52	Piso Superior/ Salão
Não possui	Grade em inox (6 unidades)	COZIL		Dimensões: 530x340MM	R$ 1.238,75	Piso Superior/ Salão
Não poseui	Par de trilhos (15 unidades)	COZIL			R$ 660,84	Piso Superior/ Salão
Não possui	Pista refrigerada 2 GN 1/1X65 (3 unidades)	COZIL	Med. 730X618MM; expositor com vidro curvo 1L e luminária.		R$ 11.501,25	Piso Superior/ Salão
Não possui	Expositor com vidro curvo 1L e luminária	COZIL		Dimensões: 972x435x525	R$ 8.539,11	Piso Superior/ Salão
Não possui	Banho-maria elétrico PLUG IN- 4GN 1/1x200 (7 unidades)	COZIL		Dimesões: 1400x618 MM	R$ 26.195,26	Piso Superior/ Salão
Não possui	Gabinete de encosto	COZIL	Em aço inox com 01 prateleira inferior de base, 1 Prateleira intermediária e portas . Tampo superior liso com encosto de 100mm de altura. Bordas de 40 mm. Pés niveladores de altura	Dimensões: 2500x700x900MM	R$ 7.938,84	Piso Superior/ Salão
Não possui	Gabinete de centro (2 unidades)	COZIL	Expositor com vidro curvo 1L e aquecimento superior	Dimensões: 1310X640X825MM	R$ 7.154,20	Piso Superior/ Salão
Não possui	Banho maria elétrico Banho-maria elétrico (2 unidades)	COZIL	Para 03 GN's 1/1x200	Dimensões: 1065x618MM	R$ 6.155,76	Piso Superior/ Salão
Não possui	Expositor superior com vidro curvo e aquecimento superior	COZIL		Dimensões: 1307x435x525mm	R$ 8.500,24	Piso Superior/ Salão
Não possui	Gabinete de centro (2 unidades)	COZIL	Com pista refrigerada para 03 gn's 1/1x65;	Dimensões: 1310X640X825MM	R$ 7.154,20	Piso Superior/ Salão
Não possui	Expositor superior com vidro curvo 1L e luminária. (6 unidades)	COZIL		Dimensões: 1307x 435x 525MM	R$ 16.917,92	Piso Superior/ Salão
Não possui	Refrigerador horizontal 2 portas (4 unidades)	COZIL		Dimensões: 1700X700X825 MM	R$ 37.408,84	Piso Superior/ Salão
	Grade em inox (16 unidades)	COZIL		Dimensões: 540x340MM	R$ 3.303,34	Piso Superior/ Salão
	Par de trilho (40 unidades)	COZIL			R$ 1.762,24	Piso Superior/ Salão
Não possui	Pista refrigerada para 3 GN's 1/1x65 (6 unidades)	COZIL	expositor superior com vidro curvo 1L e luminária	Dimensões: 1065x618MM	R$ 25.630,88	Piso Superior/ Salão

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

Não possui	Expositor superior com vidro curvo 1L e luminária (4 unidades)	COZIL		Dimensões: 1620x600x525MM	R$ 19.329,40	Piso Superior/ Salão
Não possui	Gabinete de centro com portas (2 unidades)	COZIL	Com banho maria elétrico para 04 gn's 1/1x200	Dimensões: 1550X640X825MM	R$ 9.038,76	Piso Superior/ Salão
Não possui	Gabinete de centro com portas (2 unidades)	COZIL	Em aço inox com 01 prateleira inferior de base. SEM Tampo superior liso; Com banho maria para 04 gn's 1/1x200; expositor superior com vidro curvo 1L e aquecimento superior	Dimensões: 1550X640X825MM	R$ 9.038,76	Piso Superior/ Salão
Não possui	Gabinete de centro com portas e prateleira intermediária (4 unidades)	COZIL	Em aço inox com 01 prateleira inferior de base e prateleira intermediaria. SEM Tampo superior liso. Com portas e bordas de 40 mm. Pés niveladores de altura	Dimensões: 1600X800X900MM	R$ 10.077,23	Piso Superior/ Salão
Não possui	Caixa plástica fechada-150mm de altura (60 unidades)		Moldadas por injeção em polietileno de alta densidade Encaixe para empilhamento Resistentes a temperaturas de –30 C à +95 C COR BRANCA	Medidas aproximadas: 600 x 400 x 150 mm de altura	R$ 6.537,00	
Não possui	Caixa plástica vazada (170 unidades)		Moldadas por injeção em polietileno de alta densidade Encaixe para empilhamento Resistentes a temperaturas de –30 C à +95 C	Medidas aproximadas: 500 x 400 x 270 mm de altura	R$ 13.782,07	
Não possui	Placas em altileno com recorte (15 unidades)	PRONYL	Placa de altileno na cor Branca. COM RECORTE PARA ENCAIXE NO TAMPO.	Dimensões: 570x500X25mm.	R$ 5.966,70	
Não possui	Pallet preto (10 unidades)	NEW AGE	Com 9 sapatas/ superfície vazada	Dimensões: 1000x1200x150 mm	R$ 1.837,40	Piso inferior/ Estoques
Não possui	Mesas para refeição (98 unidades)	ABBACO	Modelo JEANNE	Com estrutura em aço carbono	R$ 252.546,00	Piso superior/ Salão
Não possui	Cadeiras (392 unidades)	ABBACO	Modelo ALLIANCE II	Mesa retangular	R$ 140.728,00	Piso superior/ Salão

Documento assinado digitalmente - Por favor, verifique o HASH de autenticidade na página 98 deste documento.

USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código Q28G-2E9T-CUE3-G7G2 no seguinte link: https://portalservicos.usp.br/iddigital/Q28G-2E9T-CUE3-G7G2

Luciano Mendes

Nº USP: 8478112

Data: 09/11/2026 10:18

Paula Telles Poeta

Nº USP: 7333071

Data: 09/11/2026 11:37