



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021-PUSP SC
PROCESSO Nº 2021.1.208.52.6

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS
REGIME DE EXECUÇÃO: empreitada por preço unitário.

DOCUMENTO DE COMPRA Nº 146.619/2021
OFERTA DE COMPRA Nº [102142 10058 2021 OC 00015](#)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br
TIPO DE LICITAÇÃO: menor preço

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA:
08/12/2021 às 09h00.

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:
21/12/2021 às 09h00.

UNIDADE:

Prefeitura do Campus USP de São Carlos

ENDEREÇO:

Serviço de Material – Av. Trabalhador São-carlense, 400

São Carlos - SP - CEP: 13566-590

Telefones: (16) 3373-8024 e 3373-9130

e-mail: material.prefeitura@sc.usp.br

A **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO** torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo - **Sistema BEC/SP**", utilizando recursos de tecnologia da informação - internet, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, e em conformidade com a Lei Federal nº



10.520/2002, o Decreto Estadual nº 49.722/2005, o regulamento anexo à resolução nº CC-27/2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, dos Decretos Estaduais nºs 47.297/2002 e 55.938/2010, da Resolução CEGP-10/2002 e demais normas regulamentadoras aplicáveis.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP.

A sessão pública de processamento do **PREGÃO ELETRÔNICO** será realizada no endereço eletrônico **www.bec.sp.gov.br** no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzida pelo pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. O presente **PREGÃO** tem por objeto a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas à comunidade do campus de São Carlos da Universidade de São Paulo, constituída por alunos, visitantes autorizados e categorias especiais, com a utilização dos espaços dos Restaurantes Universitários da Prefeitura do Campus, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade ao disposto neste Edital e seus anexos.

1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências, equipamentos, mobiliário e utensílios diversos de propriedade da **CONTRATANTE**, localizadas nas áreas 1 e 2 do Campus de São Carlos, onde a alimentação será preparada e distribuída aos usuários.

1.2.1 A contratada produzirá as refeições nos locais 1 e 2 e poderá transportá-la entre os mesmos, devendo transportá-las e servi-las na área 3 em Itirapina-SP obedecendo as disposições da legislação vigente.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual que estiverem registrados no CAUFESP, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e



autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

2.1.2. O registro no CAUFESP é gratuito. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para os registros - RC (Registro Cadastral) e RCS (Registro Cadastral Simplificado) - no CAUFESP, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico **www.bec.sp.gov.br**.

2.2. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, declare, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos ao Pregão Eletrônico.

2.3. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

2.4. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

2.5. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.6. Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 4.6. do item 4., bem como para a fruição do benefício da habilitação com irregularidade fiscal previsto na alínea "f", do subitem 5.1. do item 5., a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP.

2.7. Não poderão participar do certame empresas estrangeiras que não funcionem no País; os interessados que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição; empresas cujos dirigentes façam parte do quadro de servidores da Universidade de São Paulo, aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária ou impedimento do direito de licitar e contratar com os Órgãos e Entidades da Administração do Estado de São Paulo, nos termos do Decreto Estadual nº 48.999/2004, e as cooperativas que se encontrem sob a vedação do Decreto Estadual nº 55.938/2010.

3. DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS

3.1. As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço **www.bec.sp.gov.br** opção "PREGAO - ENTREGAR PROPOSTA", desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las,

assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

3.2. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações dos Anexos deste Edital;
- b) preços unitários e total ofertados para a prestação dos serviços, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos relacionados com a prestação de serviços objeto da presente licitação, de sorte que o preço proposto corresponda ao valor final a ser dispendido pela USP;
 - b.1. Ocorrendo divergência entre os valores unitários e totais, prevalecerão os unitários;
 - b.2. Todos os valores deverão ser indicados com duas casas decimais, desprezando-se frações remanescentes;
- c) No preço unitário deverá ser considerada a isenção do ICMS prevista no art. 55, do Anexo I, do regulamento do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e sobre Prestação de Serviços, do Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto 45.490, de 30/11/2000, ou seja, sem a carga tributária do ICMS;
 - c.1) O valor equivalente à isenção do ICMS a que se refere o art. 55, do Anexo I, do mencionado Regulamento, obrigatoriamente, deverá ser indicado no respectivo documento fiscal por ocasião do pagamento, e não se aplica ao caso de imposto já retido antecipadamente por sujeição passiva por substituição (previsto no § 4º do mesmo artigo), e nos casos de empresas cujo documento fiscal de venda é emitido fora do Estado de São Paulo.
- d) Início da prestação dos serviços em **1º de fevereiro de 2022**;
- e) Prazo de validade da proposta não inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data da realização do Pregão Eletrônico.
- f) Sindicato representativo da categoria profissional envolvida na prestação dos serviços para esta licitação.

3.3. As licitantes arcarão com todos os custos relativos à elaboração de suas propostas, não recaindo sobre a Universidade de São Paulo quaisquer ônus de caráter indenizatório, independentemente do resultado do procedimento licitatório.

3.4. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

3.5. Havendo divergência entre os valores consignados na proposta indicada no subitem 3.2 deste item 3. e os valores lançados no formulário eletrônico de encaminhamento da proposta, prevalecerão estes últimos.

3.6. Recomenda-se que o Licitante visite os locais e localidades dos serviços, o que deverá ocorrer com anterioridade à sessão pública, para inteirar-se de todos os aspectos referentes à sua execução. Para todos os efeitos, considerar-se-á que o Licitante tem pleno conhecimento da natureza e do escopo dos serviços. Não poderá o Licitante alegar posteriormente a insuficiência de dados e/ou informações sobre os locais e localidades e as condições pertinentes ao objeto do contrato.

3.6.1 As visitas poderão ser realizadas por qualquer responsável indicado pelo Licitante, que deverá contatar previamente o Serviço de Alimentação da Prefeitura do Campus USP de São Carlos, para agendamento da vistoria, através dos telefones: (16) 3373-9129 (falar com a Sra. Yara Barioni Righetti) ou ainda através do e-mail restaurante.prefeitura@sc.usp.br.

4. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

4.1. No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

4.2. Para o julgamento será adotado o critério de menor preço ANUAL por LOTE, observadas as condições definidas neste Edital. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda às especificações, prazo e condições fixados no Edital;
- b) que contiverem vícios;
- c) que apresentarem qualquer documento em desacordo com as exigências contidas neste Edital;
- d) com preços manifestamente inexequíveis;
- e) que apresentarem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- f) que, por ação da licitante ofertante, contenham elementos que permitam a sua identificação.
- g) formuladas por licitantes participantes de cartel, conluio ou qualquer acordo colusivo voltado a fraudar ou frustrar o caráter competitivo do certame licitatório.

4.2.1. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada pelo Pregoeiro e registrada no sistema, com o acompanhamento em tempo real.

4.2.2. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

- 4.2.3.** O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.
- 4.3.** Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.
- 4.4.** Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.
- 4.4.1.** A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.
- 4.4.1.1.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles, conforme **ANEXO V - "REDUÇÃO DE LANCES"**, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 2 (dois) ou mais lances do mesmo valor.
- 4.4.1.1.1** A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço global para todo o período de execução dos serviços.
- 4.4.2.** A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.
- 4.4.2.1.** A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 3 (três) minutos do período de que trata o subitem 4.4.2. ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.
- 4.4.2.1.1.** Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 4.4.2.1., a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.
- 4.4.3.** No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:
- a)** dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;
 - b)** do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.
- 4.4.4.** A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 4.4.2.
- 4.5.** Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores.

4.5.1. Para essa classificação será considerado o último preço admitido de cada licitante.

4.6. Com base na classificação a que alude o subitem 4.5. deste item, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte, para fruição dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

4.6.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

4.6.1.1. A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem

4.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 4.6.1.

4.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 4.5. , seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

4.7. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 4.6.1. e 4.6.2., ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 4.5., mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

4.8. Encerrada a etapa de negociação, alcançada a melhor oferta, a licitante autora da proposta de menor preço deverá, quando solicitado pelo Sistema, encaminhar o arquivo contendo o **ANEXO IV – PROPOSTA COMERCIAL**, para análise da aceitabilidade do preço, observado o prazo de até trinta minutos.

4.8.1 Desde que devidamente justificado pela proponente, o prazo supra poderá ser prorrogado por até 2 dias úteis, a critério do Pregoeiro, para que a licitante providencie o arquivo para apresentação no Sistema BEC, ficando, na hipótese de prorrogação, a sessão pública suspensa. Após a reativação da Sessão Pública e envio do arquivo no Sistema, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

4.8.2 Será aceito apenas 01 (um) arquivo, insubstituível, contendo o anexo indicado no subitem deste item 4, elaborado conforme modelo disponibilizado no **ANEXO IV – PROPOSTA COMERCIAL**, o qual deverá contemplar a proposta de menor preço alcançada na fase de negociação.

4.9 Em caso de divergência entre os valores consignados no arquivo indicado no subitem 4.8 deste item 4, e os valores lançados na fase de Negociação, prevalecerão os de menor valor.

4.10 O saneamento de falhas e/ou inconsistências no preenchimento da **ANEXO IV – PROPOSTA COMERCIAL**, quando possível, será tratado diretamente no chat.

4.10.1 Será permitido o saneamento do **ANEXO IV – PROPOSTA COMERCIAL**, apresentado em cumprimento ao subitem 4.8 deste item 4, desde que não haja modificação, para maior, do valor final da proposta.

4.11 Após o eventual saneamento realizado, o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação da nova versão do **ANEXO IV – PROPOSTA COMERCIAL**, que deverá ser enviado através do e-mail indicado no preâmbulo do Edital, no prazo de até trinta minutos, comprovando o saneamento na forma prevista no subitem 4.10.1 deste item 4. Desde que devidamente justificado pela proponente, o prazo supra poderá ser prorrogado em, no máximo, 30 minutos adicionais.

4.12 Considerada a melhor oferta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

4.13 Encerrada a etapa de aceitabilidade do preço e iniciada a etapa de habilitação, deverá ser anexado, após cumpridos os requisitos dos subitens 4.8 a 4.11 deste item 4, arquivo contendo as informações do **ANEXO IV – PROPOSTA COMERCIAL**, visando tornar públicos os documentos encaminhados.

4.13.1 Quando solicitado pelo Pregoeiro, a Licitante vencedora deverá, no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da data de habilitação, entregar diretamente no endereço constante no preâmbulo deste Edital, o documento **ANEXO IV – PROPOSTA COMERCIAL**, original e assinado, tal como encaminhado nos termos do item 4.8, incorporadas as correções eventualmente feitas nos moldes do item 4.10 a 4.13.

4.14 A licitante habilitada nas condições da alínea "f", do subitem 5.1 do item 5, deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

4.15 A comprovação de que trata o subitem 4.14 deste item 4 deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

4.16 Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea "f", do subitem 5.1 do item 5, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no subitem 4.15, para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal de que tratam os subitens 4.14 e 4.15 deste item 4.

4.17 Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal de que tratam os subitens 4.14 e 4.15 deste

item 4, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação, observado o disposto no mesmo subitem 4.15.

4.18 Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal, nos moldes dos subitens 4.14 a 4.17 deste item 4, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 4.5 deste item 4, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociar com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

- a)** Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados neste item 5.;
- b)** Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos neste item 5., o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;
 - b.1)** Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;
- c)** A licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de novos documentos ou a substituição de documentos anteriormente ofertados, desde que os envie no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação, através da funcionalidade "anexo de documentos" disponível no Sistema da BEC.
- d)** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea "b", ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea "c", ambas deste subitem 5.1., ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas "b" e "c", a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;
- e)** Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante da alínea "c", deverão ser apresentados no endereço constante no preâmbulo deste Edital, em até 02 (dois) dias após o

encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis;

f) Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 5.2.2., alíneas "a" a "e" do item 5. deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame;

h) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.

5.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.1.1.1. Para a habilitação jurídica das licitantes, exigir-se-á:

- a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- d)** Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

5.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

5.1.2.1. Para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das licitantes exigir-se-á:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991; Estadual (Certidão de Débitos tributários Inscritos na Dívida Ativa) em se tratando de compras e serviços com fornecimento de bens, e Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) no caso de serviços, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei com prazo de validade em vigor. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até: 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data marcada para o processamento do Pregão;
- c.1) No caso de isenção ou de não incidência dos impostos devidos à Fazenda Estadual ou Municipal, deverá, a Licitante apresentar declaração elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, atestando tal fato, sob as penas da lei.
- d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho.
- e.1) Fica a Licitante vencedora ciente que, mesmo detentora de RC ou RCS válidos ou com a citada certidão válida, quando da solicitação dos Documentos de Habilitação, poderá ser novamente consultada a situação de regularidade perante os Débitos Trabalhistas (CNDT).

5.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.1.3.1. Para a qualificação econômico-financeira das licitantes exigirá-se:

- a) Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 06 (seis) meses imediatamente anteriores à data marcada para o processamento do pregão.
- a.1) Se a licitante for cooperativa, a certidão mencionada na alínea "a", deste **subitem 5.1.3**, deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.
- a.2) Para fins da comprovação acima, entende-se por sede o principal estabelecimento da empresa (a matriz).
- a.3) Caso a 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.

b) Apresentação de publicação do último balanço patrimonial incluindo a documentação do resultado do exercício. Não sendo a licitante obrigada a publicar seu balanço, deverá apresentar fotocópia legível de página do DIÁRIO GERAL, onde tenha sido transcrito o balanço patrimonial, ATIVO/PASSIVO, e a demonstração do resultado do exercício. Estes documentos deverão conter as assinaturas dos sócios, do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento, registrados na Junta Comercial, no Cartório de Registro ou no SPED (Sistema Público de Escrituração Digital). Esta exigência também se aplica às licitantes que optam pela Tributação Simplificada do Imposto de Renda Pessoa Jurídica (“Lucro Presumido” ou “microempresa”).

b.1) A licitante que apresentar balanço patrimonial e/ou Demonstração do Resultado do Exercício em meio eletrônico deverá observar as normas de escrituração contábil em forma eletrônica pertinentes.

c) Comprovação de capital social registrado, na forma da lei de, no mínimo, **R\$ 1.750.000,00** (um milhão, setecentos e cinquenta mil reais), devendo a comprovação ser feita relativamente à data de entrega dos envelopes de documentação e propostas, admitida a atualização do capital da licitante para essa data através de índices oficiais;

d) Comprovação da situação financeira da licitante desde que fique evidenciado, por meio dos demonstrativos ofertados, relativos ao balanço apresentado, o atendimento do seguinte índice:

Quociente de Liquidez Geral (QLG) igual ou superior a 1 (um), calculado de acordo com a fórmula abaixo:

$$QLG = (AC + ARLP) / (PC + PNC)$$

Onde: AC é o ativo circulante; ARLP é o ativo realizável a longo prazo; PC é o passivo circulante e PNC é o passivo não circulante.

5.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.1.4.1. A apresentação de atestado(s) de bom desempenho anterior, expedido(s) por entidade(s) pública(s) ou provada(s) usuária(s) do serviço, comprovando a execução de mesma natureza, relativa ao objeto pertinente e compatível com o desta licitação, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da prestação dos serviços.

a.1) Entende-se por mesma natureza, atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstre(m) que a



empresa prestou serviços correspondentes à 60% (sessenta por cento) do objeto da licitação.

a.1.1) Ainda, para fins da aferição da complexidade tecnológica, serão aceitos atestados que comprovem juntos a execução de serviços que totalizem, no mínimo, **2.300** refeições diárias.

a.2) A comprovação a que se refere à alínea a.1 poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante, válido para pelo menos um período mensal coincidente.

a.3) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter as seguintes informações:

▶ Identificação da entidade emitente, com razão social, CNPJ, endereço completo e dados para contato;

▶ Descrição dos bens e serviços fornecidos;

▶ Assinatura e identificação da pessoa física responsável pela emissão (nome completo e cargo exercido na entidade);

▶ Data e local de emissão.

a.4) O(s) atestado(s) de desempenho anterior podem referir-se a contratos executados pela matriz e/ou por filiar da empresa licitante.

5.1.4.2. Relação da Equipe Técnica, Operacional e Administrativa do licitante com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal, do licitante, de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.

5.1.4.2.1 A relação mencionada no item 5.1.4.2 deverá incluir a indicação do Responsável Técnico Nutricionista, acompanhado do correspondente registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN. A comprovação do vínculo profissional poderá ser feita mediante a apresentação de contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, ou ainda, no caso de profissional autônomo, mediante contrato particular entre a licitante e o profissional em que este se obrigue a realizar os serviços correspondentes e a funcionar como responsável técnico caso a licitante se sagre vencedora do certame.

5.1.4.3. Relação das instalações e do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, acompanhada de declaração formal, do licitante, de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.



5.1.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

5.1.5.1. Para a habilitação das licitantes exigir-se-á também:

a) Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, nos termos do modelo constante do: **ANEXO II - "DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO "**.

b) Declaração de atendimento às normas relativas à saúde e segurança no trabalho, em virtude das disposições do parágrafo único, artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo, nos termos do modelo constante do **ANEXO III - "DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO"**.

5.2. DISPOSIÇÕES GERAIS

5.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

5.2.2. Os documentos apresentados para comprovar as condições de habilitação, deverão referir-se ao estabelecimento (matriz e/ou filial) que executará o objeto do contrato, ressalvados os documentos que, pela própria natureza, abrangem ambos os estabelecimentos (matriz e filiais).

5.2.3. A licitante é obrigada a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo de habilitação. A não apresentação de declaração será entendida pelo Pregoeiro como manifestação de inexistência de fato que possa inabilitá-la, ocorrido após a obtenção dos documentos apresentados para fins de habilitação.

5.2.4. O RC do CAUFESP, em plena validade na data marcada para o processamento do Pregão, substitui os documentos enumerados nos itens 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3 e 5.1.5. Obrigatoriamente, deverá ser apresentado o restante da documentação prevista no item 5.1.4.

5.2.5. O RCS do CAUFESP, substitui os documentos enumerados nos itens 5.1.1 e 5.1.2. Obrigatoriamente, deverá ser apresentado o restante da documentação prevista nos itens 5.1.3, 5.1.4 e 5.1.5.

5.2.6. A licitante detentora do RC ou do RCS do CAUFESP cuja validade não se encontrar vigente em sua totalidade, ou seja, que apresente algumas certidões vencidas, poderá utilizá-lo nesta Licitação, porém esse somente substituirá os documentos nele vigentes e correspondentes ao tipo de Registro Cadastral apresentado (RC ou RCS do CAUFESP). Neste caso, as certidões indicadas como vencidas deverão ser apresentadas devidamente atualizadas e vigentes.



6. DO RECURSO E DA HOMOLOGAÇÃO

6.1. Divulgado o vencedor ou, saneada a irregularidade fiscal nos moldes dos subitens 4.10. a 4.13. do item 4., ou, ainda, se for o caso, encerrado o julgamento da habilitação, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

6.2. Havendo interposição de recurso, na forma indicada no **subitem 6.1 deste item 6**, o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, **no prazo de 3 (três) dias após o encerramento da sessão pública**, e às demais licitantes que poderão apresentar contra razões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no endereço constante do preâmbulo deste Edital.

6.2.1 Os memoriais de recurso e as contra razões serão oferecidas por meio eletrônico, no sítio www.bec.sp.gov.br, opção RECURSO, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, no **Serviço de Material da Prefeitura do Campus USP de São Carlos** no horário e endereço abaixo especificado, observados os prazos estabelecidos no subitem 2 deste item:

Prefeitura do Campus USP de São Carlos

Serviço de Material

Av. João Dagnone nº 1100 - Jardim Santa Angelina - São Carlos/SP

CEP: 13563-120 - Telefone: (16) 3373-8024

Horário: mediante prévio agendamento através do e-mail material.prefeitura@sc.usp.br.

6.3 A falta de interposição na forma prevista no **subitem 6.1 deste item 6**, importará a decadência do direito de recurso e o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

6.4 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

6.5 O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.6 A adjudicação será feita por **lote (serviço anual)**.

6.7 A vencedora do certame obriga-se a apresentar, no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e o total para a contratação, a partir do valor total final obtido no certame.

- 6.7.1** Esses novos preços serão apresentados pela licitante vencedora em nova planilha a ser entregue diretamente no endereço constante no preâmbulo deste Edital.
- 6.7.2** Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida no **subitem 6.7 deste item 6**, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados pelo Contratante, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.

7 DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

- 7.1** À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.
- 7.2** A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:
- a)** fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa aos licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;
 - b)** durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no edital.
- 7.3** A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

8 DA CONTRATAÇÃO

- 8.1** A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de termo de contrato, cuja respectiva minuta constitui **ANEXO VI - MINUTA DE CONTRATO** deste Edital ou por intermédio da retirada do Instrumento equivalente.
- 8.1.1** Se, por ocasião da formalização do contrato ou da retirada do instrumento equivalente, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará

a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

- 8.1.2** Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o **subitem 8.1.1 deste item 8**, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.
- 8.2** Quando a Adjudicatária deixar de comprovar a regularidade fiscal, nos moldes dos **subitens 4.15 e 4.16 do item 4** ou, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o **subitem 8.1.1 deste item 8**, ou se recusar a assinar o contrato/retirar o instrumento equivalente, serão convocadas as demais licitantes classificadas para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.
- 8.3** Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.
- 8.4** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo (DOE) e veiculação nos endereços eletrônicos **www.usp.br/licitacoes**, **www.bec.sp.gov.br** e **www.imesp.com.br**, opção "e-negociospublicos".
- 8.5** Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos **subitens 4.7, 4.14 e 4.15 do item 4** e **subitens 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 e 6.6 do item 6**, todos deste Edital.
- 8.6** A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa por inexecução, no importe de 20% (vinte por cento) do valor de sua proposta, nos termos do artigo 9º, parágrafo único, da Resolução USP nº 7601/2018.
- 8.7** A USP consultará, nos termos do artigo 6º, incisos I e II da Lei Estadual nº 12799/08 c.c. Artigo 7º, incisos I e II e parágrafo 1º do Decreto Estadual nº 53.455/08, o Cadin Estadual, como condição para celebração do contrato e para repasse do valor correspondente ao pagamento.
- 8.7.1** A existência de Registro no Cadin Estadual constitui impedimento para a realização dos atos acima descritos.
- 8.8** Prazo para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente: 05 (cinco) dias úteis.
- 8.9** No ato da assinatura do Contrato a Adjudicatária deverá:
- 8.9.1** Comprovar poderes para o signatário assinar contratos, mediante Ata de Eleição da última Diretoria ou Contrato Social, e ainda no caso de procurador, além desses documentos, Procuração registrada em Cartório.

- 8.9.2** Indicar formalmente preposto para representá-la durante a gestão contratual.
- 8.9.3** Caso seja vencedora do Certame, a Cooperativa de Trabalho deverá indicar o gestor encarregado de representá-la com exclusividade perante a Contratante.
- 8.10** A adjudicatária deverá, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, comparecer perante o órgão/unidade para assinatura do termo de contrato. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.
- 8.10.1** Preferencialmente, a assinatura do Contrato dar-se-á pelo portal de assinatura digital ASSINA.SP
- 8.10.1.1** Para utilização do referido portal, o usuário deverá se autenticar com um certificado digital do tipo e-CPF (e-PF) ou e-CNPJ (e-PJ) emitido na cadeia da ICP-Brasil, bem como observar os procedimentos detalhados na página eletrônica do portal ASSINA.SP.

9 DA GARANTIA FINANCEIRA

- 9.1** A garantia financeira será exigida em conformidade com o que dispõe a Cláusula Nona do ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO.

10 DO PRAZO DE EXECUÇÃO

- 10.1** O início da prestação dos serviços ocorrerá em **1º de fevereiro de 2022**.
- 10.2** Se o prazo de entrega coincidir com o dia em que a USP não tenha atendimento ao público, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.

11 DO PAGAMENTO

- 11.1** O pagamento será realizado em conformidade com o que dispõe a Cláusula Oitava do **ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO**.

12 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 12.1** As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento da **CONTRATANTE**, de conformidade com o disposto no parágrafo 2º do artigo 12 da Lei nº. 10.320, de 16 de dezembro de 1968, de acordo com as dotações orçamentárias: Classificações Funcionais



Programáticas 12.122.100.5272 / 12.364.1043.5304 / 12.364.1043.5312 -
Classificação de Despesa Orçamentária 3.3.90.39.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1** Nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, aquele que praticar quaisquer dos atos ali previstos ficará impedido de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, e será descredenciada no CAUFESP, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no Contrato e das demais cominações legais.
- 13.2** A sanção de que trata o subitem anterior poderá, ainda, ser aplicada juntamente com as demais penalidades previstas na Resolução USP nº 7601/2018, que integra este Edital, e cuja íntegra encontra-se disponível no seguinte endereço: <http://www.leginf.usp.br>.
- 13.3** As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.
- 13.4** O procedimento administrativo garantirá o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos da Resolução USP nº 7601/2018.
- 13.5** As sanções aplicadas pela Administração serão registradas no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço www.esancoes.sp.gov.br; no Sistema Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo; e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço www.portaltransparencia.gov.br/CEIS.

14 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1** O presente Edital, seus Anexos e a proposta da licitante vencedora integrarão o Contrato, independentemente de transcrição.
- 14.2** Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no art. 14, inciso XIII, do regulamento anexo à Resolução CC-27/2006, alterada pela Resolução CC-52/2009, a serem elaboradas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.
- 14.3** O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes, para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.
- 14.4** O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e nos sítios eletrônicos www.usp.br/licitacoes, www.bec.sp.gov.br - opção "pregaoeletronico" e www.imesp.com.br, opção "e-negociospublicos".
- 14.5** Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, por meio do sistema eletrônico, solicitar

esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.

14.5.1 A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será formulada em campo próprio do sistema, encontrado na opção EDITAL.

14.5.2 As impugnações serão respondidas pelo subscritor do Edital e os esclarecimentos e informações prestados pelo pregoeiro, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública, e serão disponibilizados nos seguintes endereços eletrônicos:

www.bec.sp.gov.br; e

www.usp.br/licitacoes.

É de responsabilidade dos interessados acompanhar as publicações.

14.5.3 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

14.6 É facultada ao Pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar ou ter sido providenciado no ato da sessão pública.

14.7 A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

14.8 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e a USP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.9 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

14.10 O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.11 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

14.12 Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pelo Departamento de Contratações Eletrônicas – DCE, da Secretaria da Fazenda.



- 14.13** Caso seja vencedora do Certame, a Cooperativa de Trabalho deverá indicar o gestor encarregado de representá-la com exclusividade perante a Contratante.
- 14.14** Para dirimir as questões oriundas do presente Edital, não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro da Comarca de São Paulo, em uma das suas Varas da Fazenda Pública, por mais privilegiado que outro seja.
- 14.15** Integram o instrumento convocatório, conforme o caso:

ANEXO I	DESCRIÇÃO DO OBJETO – MEMORIAL DESCRITIVO
ANEXO II	DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO
ANEXO III	DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO
ANEXO IV	PROPOSTA COMERCIAL
ANEXO V	REDUÇÃO DE LANCES
ANEXO VI	MINUTA DE CONTRATO
ANEXO VII	RELAÇÃO DE CARNES, GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
ANEXO VIII	SUGESTÕES DE COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS
ANEXO IX	RELAÇÃO DE BENS DA CONTRATANTE Á DISPOSIÇÃO DA CONTRATADA
ANEXO X	PLANTAS BAIXAS DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS
ANEXO XI	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
ANEXO XII	CHECK-LIST DE CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS
ANEXO XIII	MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO DE SOBRA LIMPA
ANEXO XIV	MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO DE RESTOS DE INGESTÃO
ANEXO XV	TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO - TCE

São Carlos, 07 de dezembro de 2021.

Sergio Paulo Campana Filho

Prefeito de Campus



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

PROCESSO Nº 2021.1.208.52.6

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

1 OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. Contratação de empresa especializada para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA O PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DESTINADAS À COMUNIDADE DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, CAMPUS USP DE SÃO CARLOS, UTILIZANDO OS ESPAÇOS DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DAS ÁREAS 1, 2 E 3 DA PREFEITURA DO CAMPUS, constituída de alunos, visitantes autorizados e categorias especiais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas sanitárias adequadas, que atenda aos objetivos gerais e específicos, em conformidade ao disposto neste Memorial Descritivo.

2 DESCRIÇÃO

2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (produção), transporte e distribuição das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos na Tabela 02, bem como a disponibilização de todos os materiais e equipamentos complementares necessários para a execução dos serviços.

2.2. Locais da prestação de serviço: A prestação dos serviços ocorrerá em 03 áreas distintas, conforme descrito na **Tabela 01**.

Tabela 01: Áreas da prestação de serviços:

ÁREAS	LOCAIS	ENDEREÇOS
ÁREA 1	Restaurante Universitário da Área 01 do Campus de São Carlos	Av. Trabalhador São Carlense, 400 – Parque Arnold Schmidt – São Carlos - SP
ÁREA 2	Restaurante Universitário da Área 02 do Campus de São Carlos	Av. João Dagnone, 1100 – Jardim Santa Angelina – São Carlos - SP
ÁREA 3	Restaurante Universitário do CRHEA (Centro de Recursos Hídricos e Ecologia Aplicada da EESC do Campus de São Carlos)	Rod. Domingos Innocentini KM ___ - Itirapina - SP

3. OBJETIVO GERAL

- 3.1 A prestação de serviços dar-se-á para as refeições Desjejum, Almoço e Jantar, de forma diferente nas 03 áreas do Campus de São Carlos, conforme a **Tabela 02**.
- 3.2 O horário de funcionamento deve seguir o estabelecido na **Tabela 02**. Caso haja necessidade, a Comissão de Fiscalização da **CONTRATANTE** poderá solicitar a extensão do horário de funcionamento em 30 minutos (no início ou ao final do expediente de atendimento).

Tabela 02: Dias e horários de funcionamento dos Restaurante do Campus USP de São Carlos.

ÁREA	DIAS	REFEIÇÃO	HORÁRIO
ÁREA 1	De segunda a sábado	Desjejum	Das 07:00h às 08:00h
		Almoço	2ª a 6ª: das 11:00h às 13:15h
			Sábados: Das 11:30h às 13:00h
		Jantar	Das 17:15h às 19:15h
ÁREA 2	De segunda a sexta	Almoço	Das 11:30h às 13:00h
ÁREA 3	De segunda a sexta	Almoço	Das 11:30h às 13:00h

3.3 A média do número de refeições para cada área da prestação dos serviços está descrita da na Tabela 03.

Tabela 03: Média anual do número de refeições servidas nas Áreas 1, 2 e 3.

ÁREA 1 (26 dias úteis)			
Refeição	Unidade de medida	Quantidade estimada diária	Quantidade estimada mensal
DESJEJUM	Refeição	80	2.080
ALMOÇO	Refeição	2.000	52.000
JANTAR	Refeição	1.400	36.400
TOTAL DESJEJUM			2.080
TOTAL ALMOÇO/JANTAR			88.400
ÁREA 2 (22 dias úteis)			
Descrição	Unidade de medida	Quantidade estimada diária	Quantidade estimada mensal
ALMOÇO	Refeição	400	8.800
TOTAL ALMOÇO			8.800
ÁREA 3 (22 dias úteis)			
Descrição	Unidade de medida	Quantidade estimada diária	Quantidade estimada mensal
ALMOÇO	Refeição	10	220
TOTAL ALMOÇO			220

OBS.: Para efeitos de cálculo das estimativas mensais considerou-se uma média de 26 (vinte e seis) dias úteis por mês para o local 1 e de 22 (vinte e dois) dias úteis por mês para os locais 2 e 3.

3.4 As quantidades médias foram estimadas considerando-se os 12 meses do ano, sendo que nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro as quantidades tendem a ficar abaixo das médias. Para os demais meses as

quantidades de refeições servidas tendem a ficar acima das médias apresentadas.

- 3.5 O Restaurante deverá funcionar ininterruptamente, servindo as refeições todos os meses do ano, interrompendo suas atividades apenas nos recessos determinados, conforme calendário da Universidade de São Paulo. Datas comemorativas, feriados e demais datas que não houver expediente na Universidade serão comunicados com antecedência pela **CONTRATANTE**.
- 3.6 Poderá haver eventuais solicitações de funcionamento em outros horários, além de domingos e feriados, previamente notificadas à **CONTRATADA**. Em caso de necessidades específicas a **CONTRATADA** deverá fornecer as refeições em marmitex mediante a solicitação da **CONTRATANTE**.

4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- 4.1 Fornecer refeições balanceadas e adequadas do ponto de vista da quantidade, qualidade, harmonia e adequação.
- 4.2 Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e as preparações, conforme especificado neste Anexo, bem como no **ANEXO VII – RELAÇÃO DE CARNES, GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS** e no **ANEXO VIII – SUGESTÕES DE COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**, respeitando-se os hábitos alimentares dos usuários e com aceitação dos mesmos;
- 4.3 Produzir refeições isentas de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- 4.4 O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis e materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás (GLP), óleo diesel, energia elétrica, água, telefone, internet, mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional, de serviços gerais e administrativo; em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas), execução de serviços periódicos (controle integrado de vetores e pragas, desratização, limpeza de calhas, limpeza de caixa de gordura, higienização de reservatórios de água, jardinagem), execução de toda e qualquer manutenção predial e de equipamentos necessária para o perfeito andamento dos serviços e compatível com a quantidade **CONTRATADA**, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

5 COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

- 5.1 O cardápio mensal deve ser planejado pela **CONTRATADA** e submetido à aprovação da Fiscalização da **CONTRATANTE**, pelo menos, 15 (quinze) dias antes de sua execução. As correções necessárias, quando houverem, deverão ser apresentadas, no máximo, em 07 (sete) dias corridos.
- 5.2 Após a aprovação final dos cardápios, as fichas técnicas das preparações deverão ser entregues para a aprovação da Fiscalização da **CONTRATANTE**, com prazo máximo de 05 dias úteis.
- 5.3 As fichas técnicas das preparações em execução no cardápio do dia deverão estar expostas em displays e localizadas nas áreas e setores afins para consulta dos manipuladores de alimentos e da Fiscalização da **CONTRATANTE**. O conjunto das fichas técnicas das preparações deverá compor o receituário padrão.
- 5.4 Toda alteração/substituição de itens do cardápio já aprovado deverá ser expressamente autorizada pela Fiscalização da **CONTRATANTE**, e o pedido deverá ser formalizado por escrito, com as devidas justificativas.
- 5.5 A **CONTRATADA** deverá fornecer o mesmo cardápio diariamente para as Áreas 1, 2 e 3.
- 5.6 O cardápio deverá ser elaborado de forma a não possibilitar a utilização das preparações e gêneros alimentícios servidos no dia anterior.
- 5.7 Diariamente deve haver um cardápio para o desjejum, almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações de carne, opção do prato principal, guarnição e salada.
- 5.8 O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no desjejum, almoço e no jantar, inclusive as opções oferecidas. **As quantidades calculadas devem ser suficientes para servir do primeiro ao último usuário da mesma maneira**, sem ônus aos que porventura vierem ao final do expediente.
- 5.9 A **CONTRATADA** deverá afixar o cardápio semanal do desjejum, almoço e do jantar na entrada do RU, na semana vigente do mesmo. O cardápio deverá ser atualizado de imediato no caso de alguma alteração previamente autorizada pela Fiscalização da **CONTRATANTE**.
- 5.10 A forma de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observado o cardápio aprovado previamente pela **CONTRATANTE**, sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.
- 5.11 A frequência de preparações culinárias utilizando a técnica de fritura será permitida no máximo 04 (quatro) vezes por mês considerando-se 26 (vinte e seis) dias úteis. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a

temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo rigorosamente substituídos sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. A **CONTRATADA** deverá registrar a troca do óleo de fritura e monitorar a sua vida útil por meio de produtos reconhecidos no mercado para verificação da porcentagem de ácidos graxos livres do mesmo.

- 5.12 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.
- 5.13 Em preparações culinárias que demandem a utilização de margarina, somente poderá ser utilizado produto sem gordura trans.
- 5.14 Somente será permitida a utilização de leite tipo UHT para a confecção das preparações culinárias.
- 5.15 É vedada a utilização de caldos e temperos industrializados para o tempero das preparações.
- 5.16 No preparo dos itens do cardápio arroz, arroz integral, feijão, opção do prato principal, guarnição, saladas, molhos e temperos, não poderá ser adicionado carne ou produtos à base de carne, como por exemplo molho inglês, bacon etc.
- 5.17 Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:
 - 5.17.1 Especificação dos produtos alimentícios para desjejum, almoço e jantar estabelecidos no **ANEXO VII** deste Edital;
 - 5.17.2 Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão constante na **tabela 04**;
 - 5.17.3 Descrição dos gêneros alimentícios descritos na **tabela 11**.
 - 5.17.4 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes do **ANEXO VIII** deste Edital;
 - 5.17.5 O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no almoço e no jantar, inclusive as opções oferecidas.
 - 5.17.6 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela **CONTRATADA**, sendo compatíveis com as estações climáticas.
 - 5.17.7 Deverá ser apresentado à **CONTRATANTE**, após o primeiro mês de operacionalização, o **Manual de Preparações dos Cardápios** contendo as preparações e suas respectivas frequências mensais, e o **Manual de Terminologia de Preparações dos Cardápios ou Receituário Padrão** que

contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes.

5.17.8 Deverão ser previstos cardápios diferenciados (sem custos adicionais) para as refeições em datas comemorativas, tais como Natal e Páscoa.

5.17.9 Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constante da relação da **Tabela 11** e do **ANEXO VII**;

5.17.10 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios constantes do **ANEXO VII** e sugestão para composição dos cardápios constante do **ANEXO VIII**;

5.17.11 Diariamente, deverá ser oferecido como opção da carne 1 (uma) opção à base de legumes, massas, leguminosas, PVT ou ovos, adicionados de leite e queijos para substituição da carne disponibilizada nos balcões térmicos;

5.18 Diariamente as refeições deverão seguir o padrão da **Tabela 04**. Não será aceito pelo **CONTRATANTE** cardápio com ausência de qualquer prato que componha a refeição.

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

	COMPOSIÇÃO	OBSERVAÇÕES	SERVIÇO
DESJEJUM	Leite	Do tipo UHT Integral	À vontade
	Café	Com açúcar	À vontade
	Café	Sem açúcar	À vontade
	Mini pão francês	25 a 35 gramas	À vontade
	Mini pão com fibras	25 a 35 gramas	À vontade
	Fruta	Conforme porção definida na tabela 09	À vontade
	Manteiga sachê	Com sal	À vontade
	Açúcar	Sachê 10 a 20gramas	À vontade
	Adoçante	Sachê 5 a 10 gramas (100% sucralose ou 100% stevia)	À vontade
ALMOÇO	Saladas	03 tipos (I, II e III)	À vontade
	Acompanhamentos	03 tipos (arroz, arroz integral e feijão carioca)	À vontade

Prato Principal	01 tipo	Porcionado
Opção do Prato Principal	01 tipo	Porcionado
Guarnição	01 tipo	À vontade
Sobremesa	02 tipos (fruta e doce)	Porcionado
Bebidas	Água e Suco com e sem açúcar	À vontade
Mini pão francês	Peso: 25g a 35g	À vontade
Molhos e temperos	Mínimo 3 tipos de molhos industrializados; sal, azeite extravirgem e vinagre de maçã	À vontade
Farinha de mandioca torrada	Ilha de temperos	À vontade

5.19 Desjejum

- 5.19.1 No desjejum será permitido somente a utilização de leite obtido pelo processo Temperatura Ultra Alta de Pasteurização (UHT).
- 5.19.2 No desjejum serão servidas as frutas: banana, maçã, melão, melancia, mamão, abacaxi ou goiaba.
- 5.19.3 Não será permitida a repetição do mesmo tipo de fruta na semana.
- 5.19.4 A fruta servida no desjejum não poderá ser a mesma oferecida no almoço e jantar do dia.

5.20 Saladas

- 5.20.1 Serão servidos 03 (três) tipos de saladas, denominadas Tipo I, Tipo II e Tipo III, cuja composição está descrita na **Tabela 05**.

Tabela 05 - Tipo, composição, porção e frequência das Saladas do RU.

TIPO	COMPOSIÇÃO	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÃO
I	Salada folhosa	Diária - 01 tipo por dia, não se repetindo na semana	Obrigatoriamente deverá ser servido Alface 2 vezes por semana no almoço e 2 vezes no jantar
II	Salada cozida, composta por vegetal A, B ou C	Diária - 01 tipo por dia, não se repetindo na semana	Inclui salada adicionada de creme de maionese ou massa.

III	Salada de Grão	Diária – 01 tipo por dia, não se repetindo na semana	Adicionada de cebolinha, tomate, cebola e salsa
-----	----------------	--	---

- 5.20.2 A salada **Tipo I** deverá ser composta de vegetais folhosos, não podendo se repetir durante a semana.
- 5.20.2.1 Quando a salada do **Tipo I** for alface, deverá ser higienizada e picada no mínimo em 3 partes.
- 5.20.2.2 Quando a salada do **Tipo I** for de outros vegetais folhosos, os mesmos devem estar picados no processador ou manualmente tipo “Julienne” ou “Chiffonade”.
- 5.20.2.3 A frequência semanal de chicória e almeirão será de 1 vez no almoço e 1 vez no jantar, de cada uma. O almeirão deverá ser o tipo Pão de Açúcar
- 5.20.3 A salada **Tipo II** deverá ser cozida, composta por vegetal A, B ou C ou mistura dos mesmos, macarrão, maionese, entre outros, como por exemplo: macarrone, maionese de legumes, brócolis, couve-flor, abobrinha, berinjela, abóbora, quiabo. Não pode se repetir durante a semana.
- 5.20.3.1 Pode ser composta de massa, como por exemplo macarrone, sendo adicionada de vegetal B como cenoura ralada.
- 5.20.3.2 Pode ser composta por Vegetal C e vegetal B adicionada de creme de maionese, como por exemplo: maionese de legumes. Outros vegetais A podem ser acrescentados.
- 5.20.3.3 A frequência mensal de salada com creme de maionese será de 2 vezes no jantar e 2 vezes no almoço.
- 5.20.4 A salada **Tipo III** deverá ser cozida, composta por grão: feijão tipo soja, feijão tipo branco, feijão tipo fradinho, lentilha, milho, ervilha seca, ervilha em conserva, grão de bico, adicionado de cebola, tomate, cebolinha e salsa. Será permitido grão em conserva até 2 vezes por semana no almoço e 2 vezes no jantar.
- 5.20.4.1 A salada **Tipo III** deve conter tomate, cebola, salsa e cebolinha diariamente.
- 5.20.5 As saladas **Tipos I, II e III** deverão conter temperos como: salsa, cebolinha, hortelã e tomate.
- 5.20.6 O vegetal escolhido para a salada não poderá se repetir na guarnição do mesmo dia.
- 5.20.7 As saladas do almoço não podem ser repetidas no jantar do mesmo dia.
- 5.20.8 As saladas deverão estar dispostas em balcões de distribuição refrigerados, para que o usuário se sirva à vontade.

5.20.9 Deve ser disponibilizado para que os usuários temperem as saladas: azeite de oliva extra virgem, vinagre de maçã, molho de pimenta industrializado, sal em sachê, no mínimo 3 tipos de molho para salada industrializado e farinha de mandioca torrada disponibilizadas em recipientes adequados.

5.21 Acompanhamentos

5.21.1 Os acompanhamentos que fazem parte da cultura local são arroz “parboilizado” e feijão cariquinho simples. Entretanto, para favorecer novos comportamentos alimentares saudáveis e evitar a monotonia alimentar, será oferecido também arroz integral simples diariamente.

5.21.2 A quantidade de água para a cocção do feijão deverá obedecer à proporção de no máximo 3:1, resultando em uma preparação com caldo grosso. Não será permitido o uso de qualquer tipo de farináceo e/ou amiláceo para seu espessamento.

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

5.21.4 Os acompanhamentos devem ser preparados para o consumo no mesmo dia. É expressamente proibido o aproveitamento das preparações do almoço para o jantar.

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

5.22 Prato Principal

5.22.1 O prato principal é constituído por alimento fonte de proteína animal; dessa forma, deverá ser composto de: carnes bovinas, suínas, aves ou pescados.

5.22.2 Todos os produtos cárneos utilizados deverão ser de excelente qualidade higiênico-sanitária e sensorial, adquiridos em estabelecimentos fiscalizados pelo SIF, SISP ou SIM São Carlos-SP atendendo às exigências da legislação vigente para produtos cárneos. Não será permitida a utilização de nenhum tipo de carne temperada industrialmente, já moída ou em iscas e bifes. A utilização de carne bovina congelada substituindo a carne bovina resfriada só será permitida após autorização da Fiscalização da **CONTRATANTE**.

5.22.3 Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo.

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

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

5.22.6 O prato proteico deverá ser composto exclusivamente de fonte protéica, 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, salsa e pimentões.

- 5.22.7 Preparações a base de carne suína, pescados e quibes deverão ser acompanhadas de gomos de limão, dispostos no balcão de distribuição. Cada limão deve ser lavado, sanitizado e cortado em 04 partes (gomos). É expressamente proibida a reutilização de limão já cortado de uma refeição para outra.
- 5.22.8 Os embutidos devem ser utilizados da seguinte maneira: na semana que for utilizado no almoço, é vedada sua utilização no jantar. Na semana que for utilizado no jantar, é vedada sua utilização no almoço. Sendo assim, sua utilização é intercalada.
- 5.22.9 Só será permitida a utilização dos embutidos: linguiça suína de pernil, filé de frango empanado e hambúrguer bovino conforme **Tabela 06**.
- 5.22.10 **Entende-se por porção a quantidade do produto cárneo preparado, pronto para servir. Quando houver molho, queijo, vegetais 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 (150g de miolo de alcatra em iscas + 100g de molho para strogonoff = 250g de strogonoff), quibe (150g de coxão duro + 50g de trigo para quibe = 200g de quibe).**
- 5.22.11 Preparações com molhos e caldos, serão considerados até 10% do peso da carne a ser porcionada.
- 5.22.12 A preparação de estrogonofe deve conter o ingrediente Creme de Leite Industrializado na proporção mínima de 10% do peso da carne crua.
- 5.22.13 A preparação estrogonofe deverá conter CHAMPIGNON FATIADO na proporção mínima de 20% do peso da carne.
- 5.22.14 Diariamente será realizada, juntamente com um integrante da comissão de fiscalização, a conferência da porção a ser servida e o estabelecimento da medida caseira para porcionamento..
- 5.22.15 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.
- 5.22.16 As carnes de porco (lombo e pernil) serão consideradas como carnes brancas.
- 5.22.17 Os cortes de frango deverão ser servidos sem pele.
- 5.22.18 A carne utilizada no jantar de um dia não pode, em hipótese alguma, ser a mesma do almoço do dia seguinte.

5.22.19 A frequência dos cortes das carnes no cardápio, a porção mínima a ser servida e exemplos de preparações (levando-se em consideração 26 (vinte e seis dias úteis ao mês) estão presentes na **Tabela 06**.

Tabela 06: Produto, especificação, frequência dos cortes de carne no cardápio, porção mínima, exemplos e tipos de preparações utilizadas.

ESPECIFICAÇÃO	PRODUTO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		Porção Mínima (Alimento Pronto) (gramas)	Exemplo de tipos de Preparações
		ALMOÇO	JANTAR		
Carne de peixe	Filé de Merluza	1	1	220	Frito inteiro ou ísca Cozido, rolê, à milanesa, à dorê, à parmegiana
Carne Bovina	Coxão Duro	2	1	180	Cozido, rolê, assado
	Miolo de Alcatra	4	4	160	Bife; ísca, estrogonofe, à milanesa, à parmegiana
	Lagarto	1	1	200	Assado ou cozido
	Patinho	3	2	180	Moído, cozido, almôndega, quibe de assadeira
	Coxão Mole	2	2	160	Bife ou ísca grelhado, à milanesa, à parmegiana
Carne de Frango	Coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso	2	2	180	Assada
	Filé de frango empanado Industrializado	2	1	200	Assado ou frito
	Peito de frango sem osso e sem pele	2	2	200	Desfiado, ísca, cozido, strogonofe, à parmegiana, à

					milanesa, grelhado
Carne Suína	Lombo	2	2	180	Assado, Grelhado ou cozido
	Bisteca	1	1	220	Assada, Grelhada
	Pernil	2	1	180	Cozido, assado
Embutidos	Linguiça Suína	1	1	170	Assados, grelhado
	Hambúrguer industrializado	1	1	180	
Pertences para feijoada	Bacon			15	Feijoada.
	Pernil suíno			30	
	Linguiça calabresa			25	
	Linguiça paio			25	
	Patinho			30	
	Pé suíno	*2 vezes ao ano	*2 vezes ao ano	25	
	Orelha suína			15	
	Charque Bovino			25	
	Costela Suína			30	
				Total dos pertences 220g Feijoada total com feijão 320g	

5.23 Opção do prato principal

5.23.1 A opção do prato principal é o prato protéico sem adição de ingredientes carnes. Pode ser à base de ovos (ovo frito, omelete, ovo cozido e ovo mexido), legumes ou verduras adicionado de leite e queijos, Proteína Texturizada de Soja com variação de tamanho (cubos e moída), massas adicionada de leite e queijos, e leguminosas.

5.23.2 A opção do prato principal deverá ser servido como **opção** ao prato principal à base de carne, devendo o usuário optar por um ou outro.

5.23.3 A **CONTRATADA** deve realizar todos os cálculos e estimativas para que não falte opção ao prato principal aos usuários que por ela optarem.

- 5.23.4 A preparação da opção do prato principal não pode se repetir durante a semana.
- 5.23.5 A preparação de estrogonofe deve conter o ingrediente Creme de Leite Industrializado na proporção mínima de 10% do ingrediente principal, como por exemplo, a proteína texturizada de soja hidratada.
- 5.23.6 É vedada a utilização da opção do prato principal à base de ovos mais de 03 vezes na semana no almoço e 03 vezes no jantar; estimulando assim novos hábitos alimentares.
- 5.23.7 É vedada a utilização de produto a base de soja, como por exemplo, Proteína Texturizada no mesmo dia no almoço e jantar.
- 5.23.8 É vedada a utilização de qualquer produto que contenha soja na mesma refeição, caso o grão servido na salada seja Feijão tipo Soja.
- 5.23.9 O ingrediente principal não pode estar presente na composição do cardápio do almoço e jantar no mesmo dia, por exemplo, o mesmo tipo de grão na opção do prato principal e na salada.
- 5.23.10 A opção do prato principal poderá conter produtos lácteos (como leite e queijos), preparados na forma de tortas, panquecas, entre outros.
- 5.23.11 Preparações ao molho de queijos, devem conter no mínimo 2 tipos de queijos.
- 5.23.12 Diariamente será realizada, juntamente com um integrante da comissão de fiscalização, a conferência da porção a ser servida e o estabelecimento da medida caseira para porcionamento.
- 5.23.13 No caso de preparações com ovos, como por exemplo, omeletes, só será permitido a adição de legumes, verduras e temperos a no máximo 10% do peso total de ovos crus.
- 5.23.14 Nas preparações definidas como massa são incluídas: lasanha, rondele, canelone, panqueca e torta.
- 5.23.15 A adição de grãos e legumes nas preparações com proteína texturizada de soja deverá conter no mínimo 80% de proteína de soja.
 - 5.23.15.1.1 A frequência das opções do prato principal no cardápio, a porção mínima a ser servida e exemplos de preparações (levando-se em consideração 26 (vinte e seis dias úteis ao mês) estão presentes na **Tabela 07**.

Tabela 07 Especificação, frequência, porção mínima, exemplos e tipos de preparações utilizadas.

ESPECIFI-CAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		Porção Mínima (gramas)	Exemplo e tipos de Preparações
	ALMOÇO	JANTAR		
Proteína Texturiza da Soja Moída	08	05	120	Quibe, Assados, Refogados, escondidinho
Proteína Texturizada de Soja em Cubos	04	03	160	Refogado, estrogonofe, gratinado
Ovo Cozido	01	01	100	Com casca
Omelete	01	01	150	Simples, com queijo
Ovo frito	02	02	100	Simples
Legume ou Leguminosa Gratinado	03	03	150	Com molho branco e um tipo de queijo
Legume com queijo	01	01	150	Com molho ao sugo e um tipo de queijo
Legumes	02	02	150	“Curry de legumes”
Leguminosa	02	02	170	Grão de bico à moda indiana; Hamburguer de lentilha Cassoulet vegetariano
Feijoada Vegetariana	02/ano	0	280	Feijoada sem produtos cárneos
Massa com Queijo (sem PVT)	01	01	200	Torta, rondele, panqueca, lasanha
Massa com Proteína Texturizada de Soja	01	01	200	Torta, rondele, panqueca, lasanha

5.24 Guarnição

- 5.24.1 A Guarnição é a preparação que complementa e combina com o prato principal, e contempla preparações, predominantemente, à base de vegetais cozidos em pedaços ou sob a forma de purês; à base de farinhas ou massas;
- 5.24.2 Os vegetais utilizados na guarnição não poderão coincidir com os vegetais que compõem as saladas do mesmo dia, por exemplo: couve salada e couve refogada; salada de cenoura e cenoura gratinada, etc.
- 5.24.3 As guarnições não poderão, em hipótese alguma, ter acréscimo de produtos cárneos de nenhuma espécie.
- 5.24.4 Na preparação de farofa deverá conter no mínimo 02 ingredientes, além da farinha e vegetais como: tomate, salsa, cebolinha e salsa.
- 5.24.5 A composição, frequência e exemplos de preparações contendo cereais e hortaliças dos tipos A, B e C, levando-se em consideração 26 (vinte e seis) dias úteis ao mês, estão presentes na **Tabela 08**.

Tabela 08 - Composição, frequência e exemplos de preparações contendo cereais e hortaliças dos tipos A, B e C.

Composição	Frequência		Tipos de Preparação
	Almoço	Jantar	
Á base de farinha de mandioca	02/ mês	02/mês	Farofa de Legumes, Farofa de Frutas, Pirão de legumes
Á base de vegetal C	04/ mês	04/mês	Purê de Batatas, Batatas Coradas, Legumes Sauté, Legumes Alho e Óleo, Batata Chips, Aipim frito, Batata Palha
Vegetal do tipo A folhoso	02/ mês	02/mês	Vegetais Refogados: Couve, repolho, chicória, acelga
Vegetal do tipo A não folhoso Vegetal do tipo B	07/mês	06/mês	Vegetais Refogados, Vegetais Alho e Óleo, Vegetais Gratinados, Vegetais à Parmegiana,
Cremses espessados com amido de milho	03/ mês	02/mês	Crema de espinafre, Crema de Milho,
Massas	04/ mês	03/mês	Espaguete, Pene, Parafuso: Alho e Óleo, à Carbonara, Ao Sugo, Gratinado, Ao Molho de Queijos (no mínimo 2 tipos de queijos) , Ao Molho Rosê
Farinha de milho e fubá	02/ mês	02/mês	Polenta Cremosa, Virado, Cuscuz de Legumes, Polenta ao Sugo e Queijo

Á base de farinha de Trigo	02/mês	01/mês	Torta com Legumes, suflê
----------------------------	--------	--------	--------------------------

5.25 Sobremesa

- 5.25.1 A sobremesa servida diariamente dever conter 1 tipo de doce e como opção 1 tipo de fruta.
- 5.25.2 Toda fruta deve passar pelos processos de higienização, conforme legislação vigente.
- 5.25.3 As frutas do dia servidas na sobremesa do almoço e jantar não podem coincidir com a fruta do desjejum. Não devendo repetir durante a semana na mesma refeição.
- 5.25.4 As frutas porcionadas devem obedecer rigorosamente o peso mínimo estabelecido por porção. Caso isso não ocorra, a **CONTRATADA deverá** colocar um informativo no balcão térmico, acima da disposição da fruta, informando a quantidade superior a uma unidade que poderá ser consumida. Esse informativo deverá ser descrito em negrito e altura da letra superior a 2 cm.
- 5.25.5 Os doces podem variar entre industrializados (prontos para o consumo) e doces preparados no local.
- 5.25.6 Doce industrializado e preparado no local refere-se ao produto industrializado que será acrescido de ingredientes para finalização e preparado no local.
- 5.25.7 Doce Industrializado, pronto para consumo e com finalização do preparo no local refere-se ao produto industrializado pronto que será manipulado, somente fracionando a porção. Será permitida a adição, exclusivamente, de produto que caracteriza a preparação pronta para servir, como por exemplo: coco ralado sem açúcar no beijinho e chocolate granulado no brigadeiro
- 5.25.8 O doce preparado no local deve ser acondicionado em GNs de inox e dispostos no balcão térmico, não podendo utilizar recipientes descartáveis.
- 5.25.9 Sobremesas como: pudim, flan e curau caseiro ou industrializado devem ser preparados com leite UHT, independentemente da composição e formulação.
- 5.25.10 Sobremesas servidas em porção que necessite de corte deverão ser de consistência firme, independentemente das informações contidas na embalagem, por exemplo, flan, pudim e gelatina.
- 5.25.11 Todos os pudins, flans e manjares deverão ser servidos com calda, adicionados ou não de frutas em calda ou frutas secas, por exemplo; ameixa, uva passas branca ou preta sem semente, figo em calda, abacaxi em calda, pêssego em calda.

5.25.12 A porção mínima das frutas que passaram por manipulação (corte, retirada de semente e retirada de casca) é considerada frutas prontas para consumo, conforme **Tabela 10**.

5.25.13 A especificação, frequência, porção mínima e tipos de doces levando em consideração 26 (vinte e seis) dias úteis ao mês, estão presentes na **Tabela 09**.

5.25.14 A especificação, frequência, porção mínima e tipos de frutas levando em consideração 26 (vinte e seis) dias úteis ao mês e frequência anual, estão presentes na **Tabela 10**.

5.25.15 As frutas devem ser de boa qualidade, dispostas no balcão refrigerado em unidades inteiras ou fracionadas, com utensílios que permitam seu perfeito consumo, conforme **Tabela 10**.

Tabela 09 Composição, frequência, porção mínima e tipos de doces.

Composição	Frequência		Porção Mínima	Tipos de Doces
	Almoço	Jantar	em gramas	
Á base de leite e toda preparação no local	01/mês	01/mês	160 gramas	Arroz Doce
	02/ano	02/ano	160 gramas	Canjica
	01/mês	01/mês	200 gramas	Manjar com Coco e Calda com Ameixa
	05/ano	05/ano	160 gramas	Pudim de pão com queijo ou Coco
	01/mês	01/mês	200 gramas	Brigadeirão com Chocolate Granulado
Industrializado e preparado no local	04/ano	04/ano	160 gramas	Curau
	02/mês	01/mês	180 gramas	Pudim sabores: Baunilha, Morango, Chocolate com calda, Maria mole
	02/mês	02/mês	160 gramas	Gelatina sabores: Framboesa, Cereja, Morango, Limão, Uva, Abacaxi e Tangerina
	02/mês	02/mês	150 gramas	Flan sabores: Morango, Baunilha, Chocolate
	01/ano	01/ano	30 gramas	Maria Mole adicionada de Coco ralado sem açúcar
	01/mês	01/mês	150 gramas	Sagu com Groselha
	04/ano	04/ano	100 gramas	Romeu e Julieta: Goiabada com Queijo Mozzarella ou

				Prato
	04/ano	04/ano	170 gramas	Gelatina com Creme de Leite
Industrializado, pronto para consumo e com finalização do preparo no local	03/ano	03/ano	60 gramas	Beijinho de coco, Brigadeiro, Beijinho de leite em pó
Industrializado, embalado individualmente	02/mês	01/mês	30 gramas	Bolinho
	04/ano	04/ano	30 gramas	Goiabada
	01/mês	01/mês	22 gramas	Barra de cereais sabor de chocolate e fruta
	01/mês	01/mês	22 gramas	Barra de cereais sabor banana e mel
	01/mês	01/mês	22 gramas	Barra de cereais sabor chocolate
	01/mês	01/mês	27,5 gramas	Bombom
	01/mês	01/mês	90 gramas	logurte integral Cremoso com sabor de fruta
	01/mês	01/mês	30 gramas	Doce de banana
	05/ano	05/ano	30 gramas	Doce de leite
	05/ano	05/ano	30 gramas	Rocambole com doce de leite
	04/ano	04/ano	30 gramas	Rocambole com Goiabada
	01/mês	01/mês	30 gramas	Pão de Mel
	01/mês	01/mês	30 gramas	Cocada
	03/ano	03/ano	40 gramas	Doce de Abóbora
	04/ano	04/ano	40 gramas	Doce de Batata Doce
	04/ano	04/ano	20 gramas	Doce de amendoim (tipo paçoca/ tipo pé de moça)
	01/mês	01/mês	25 gramas	Chocolate ao leite em Barra
	02/mês	01/mês	60 gramas	Sorvete de fruta disposto em palito,
	02/mês	01/mês	100 gramas	Sorvete com leite e frutas na forma de massa
	Preparado no local	01/mês	01/mês	

à base de alimento <i>in natura</i>			150 gramas	Doce de banana (cremoso ou em calda) Doce de abacaxi com coco
--	--	--	------------	--

Tabela 10 Tipos, frequência e porção mínima de frutas.

Tipos	Frequência		Porção Mínima
	Almoço	Jantar	
Abacaxi Pérola sem casca	04/mês	04/mês	160 gramas
Banana Nanica com casca	04/mês	04/mês	120 gramas
Caqui	02/ano	02/ano	100 gramas
Goiaba Branca ou vermelha	06/ano	04/ano	150 gramas
Laranja Pêra	03/mês	02/mês	140 gramas
Maçã Nacional	03/mês	02/mês	130 gramas
Mamão Formosa sem semente e com casca	03/mês	02/mês	160 gramas
Melancia com casca	04/mês	04/mês	350 gramas
Melão com casca e sem semente	03/mês	03/mês	260 gramas
Tangerina Poncan/ Murcot	02/mês	01/mês	150 gramas

5.26 Bebidas

5.26.1 Deverá ser oferecido diariamente suco e água filtrada à vontade para os usuários. Os sucos com açúcar, sem açúcar e água devem estar dispostos em refresqueiras, em perfeito estado de conservação, funcionamento e higienização, antes e durante todo o período de distribuição das refeições.

5.26.2 A disposição das refresqueiras deverá ser em local de fácil acesso dos usuários e em quantidades suficientes para que não gerem aglomeração.

5.26.3 A **CONTRATADA** deverá providenciar a higienização e limpeza do local, onde estão dispostas as refresqueiras, durante todo o período de distribuição das refeições.

5.26.4 As refresqueiras devem ser higienizadas e sanitizadas diariamente.

5.26.5 Não será permitido a utilização do mesmo sabor de suco no almoço e no jantar.

5.26.6 O suco deverá ser preparado a partir de “preparado líquido para refresco”, obtido da fruta madura e sã, submetido a tratamento tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo. Não serão aceitos produtos com corantes artificiais, flavorizantes e conservantes artificiais. O refresco ou bebida de fruta é obtido pela sua diluição em água potável, com e sem adição de açúcares.

- 5.26.7 Os sucos servidos deverão ser de frutas naturais (pasteurizados ou não) ou industrializados, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais.
- 5.26.8 Os ingredientes aceitos na composição do preparado são: preparado líquido para refresco, de polpa de fruta e sabor natural próprio de cada fruta, água potável, açúcar, ácido (acidulante).
- 5.26.9 A diluição do suco de fruta ou polpa deverá ser feita de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo fabricante do produto, com diluição máxima de 1 litro de suco da fruta ou polpa para 7 litros de água.
- 5.26.10 As marcas e sabores de refresco deverão ser apresentadas previamente e aprovadas pela Fiscalização da **CONTRATANTE**.
- 5.26.11 Ambas as bebidas deverão ser servidas GELADAS aos usuários, durante todo o período de atendimento, sendo responsabilidade da **CONTRATADA** providenciar meios para refrigerá-las. A temperatura deverá ser de no máximo 10°C, podendo a **CONTRATANTE** aferi-la a qualquer momento.

5.27 Mini pão

- 5.27.1 O mini pão francês deverá estar disposto diariamente e à vontade aos usuários.
- 5.27.2 O mini pão francês deverá ser proveniente de empresa idônea e que cumpra todos os requisitos exigidos pela ANVISA para produção de alimentos, acondicionamento e transporte;
- 5.27.3 O mini pão francês deverá ser fabricado no dia, com no máximo 2 horas de antecedência da refeição na qual será servida.
- 5.27.4 O mini pão deverá ser transportado em recipiente apropriado, com tampa, limpo e higienizado.
- 5.27.5 É vedado o reaproveitamento de mini pão francês do almoço para o jantar e de um dia para o outro.
- 5.27.6 O mini pão deve ser acondicionado em recipiente próprio para esse fim, disposto aos alunos devidamente higienizado antes do almoço e antes do jantar.

6 DA OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

6.1 Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

- 6.1.1 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.
- 6.1.2 A descrição dos gêneros/ produtos alimentícios e outros materiais de consumo estão elencados na **Tabela11**

6.1.3 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.

Tabela 11: Descrição dos gêneros/ produtos alimentícios e outros materiais de consumo (PADRÕES MÍNIMOS EXIGIDOS)

1. CARNES

DESCRIÇÃO DAS CARNES
BACON: industrializado; resfriado, peça, manta magra; fabricação: máximo 30 dias antes da entrega; com data de validade mínima de 01 ano após a entrega e carimbo SIF.
BISTECA: Bisteca com osso, congelada, transportada e conservada a uma temperatura mínima de -12°C; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de hematomas, coágulos, parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada, produto interfolhado, com validade mínima de 6 meses da data de entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, resolução RDC 12/01, RDC360/03 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
CHARQUE BOVINO: carne bovina salgada; produto preparado com carne bovina (traseiro bovino), com no máximo 11% de gordura, injetado com salmoura(sal e nitrato); dessecada de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio; isenta de sujidades, parasitas e materiais próprios; acondicionada em embalagem primária plástica, flexível, transparente, atóxica; secundária papel cartonado entre 10 a 30kg; com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega; forma de apresentação: em peça sem osso, pesando de 2,5 a 5kg.
COSTELA SUÍNA: Refrigerado, em pedaços de aproximadamente 06-07cm, conservada em sal, transportado e conservado em temperatura não superior a 7°C, com sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada a vácuo, validade mínima de 3 meses da data de entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4, decreto 12486 de 20/10/78 e (ma.2244/97), Portaria 6 de 15 de fevereiro de 2001, resolução RDC360/03 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
COXÃO DURO: carne bovina; coxão duro; peça inteira; resfriada; transportada e conservada em temperatura de 07°C ou mais frio; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa altera-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, saco plástico, termoencolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da

entrega.

COXÃO MOLE: Peça inteira, resfriada, transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C, com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, embalagem primária saco plástica, termoencolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente, embalagem secundária caixa de papelão reforçado, validade mínima de 3 dias na data da entrega, legislação e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria., legislação RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

FILÉ DE FRANGO EMPANADO: Filé de peito de frango, congelado, temperatura mínima de -12°C floculado, reestruturado e semi-frito, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios., acondicionado em caixa de papelão reforçada, pesando de 2,5 a 5kg. Composto de peito de frango, sem pele, sem osso, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingredientes e carimbo SIF. Embalados em sacos plásticos, flexíveis, termos selados, pesando 120g cada unidade. Livre de sujidades, larvas e parasitas; validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.

FILÉ DE MERLUZA: limpo, congelado, temperatura mínima de -12°C, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas; Em filé, sem couro, sem pele, sem espinhas. Validade de 06 meses a contar da data de entrega. Interfolhado, acondicionado em plástico atóxico, embalado em caixa de papelão atóxico contendo 21kg, rótulo e carimbo de inspeção SISP ou SIF. Deverá constar na embalagem o peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto (após o congelamento).

FILÉ DE SOBRECOXA (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO): frango semi-processado; coxa e sobrecoxa, sem osso, sem tempero; sem pele; congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°C ; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios ; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-lo ou encobrir alterações ; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica ; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso ; com validade mínima de 10 meses na data de entrega.

HAMBURGUER BOVINO: hambúrguer; exclusivamente de carne bovina (com sal); congelado; temperatura mínima de -12°C, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rotulo contendo, data fáb./val./peso, carimbo do SIF. Validade mínima de 06 meses.

LAGARTO REDONDO: carne bovina; lagarto; peça inteira; resfriada; transportada e conservada em temperatura não superior a 07°C; com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa altera-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária saco plástico, termoencolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 03 dias na data da entrega.

LINGUIÇA CALABRESA: linguiça; defumada; tipo calabresa; resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa; embalagem primaria flexível, termo formada a vácuo; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa. Acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.

LINGUIÇA PAIO: linguiça; defumada; paio; resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carnes suína e bovina (máximo de 20%), condimentos e outros ingredientes permitidos; em gomos, pouca gordura, padronizada e uniforme. Embalagem primaria flexível, termo formada a vácuo; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado industrializada.

LINGUIÇA SUÍNA DE PERNIL: linguiça fresca; linguiça toscana; resfriada; transportada e conservada a uma temperatura inferior a 07°C; composta de carne suína não mista adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria flexível, termo formada a vácuo; embalagem secundaria caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 07 dias na data da entrega. Com aspecto normal, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Mantida em temperatura de refrigeração adequada.

LOMBO SUÍNO: carne suína; lombo sem osso; congelada; sem tempero; magra; sem couro e aparas; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, cartilagens, hematomas; coágulos e de qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primaria plástica transparente, resistente e devidamente fechada; com validade mínima de 06 meses na data da entrega. NÃO É COPA LOMBO.

MIOLO DE ALCATRA: Alcatra (miolo ou coração), peça inteira, resfriada, transportada e conservada em temperatura, não superior a 7°C, com cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante, embalagem primaria plástica, atóxica e transparente, sem fechamento a vácuo, embalagem secundaria caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 03 dias na data da entrega, legislação e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria., legislação RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores legislação, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

ORELHA SUÍNA: Refrigerado, em peça, conservada em sal, transportado e conservado em temperatura não superior a 7°C, com sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada a vácuo, validade mínima de 3 meses da data de entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4, decreto 12486 de 20/10/78 e (ma.2244/97), Portaria 6 de 15 de fevereiro de 2001, resolução RDC360/03 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

PATINHO: Peça inteira, resfriada, transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C, com



cor, sabor e odor próprios da carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, embalagem primária saco plástica, termoencolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente, embalagem secundária caixa de papelão reforçado, validade mínima de 3 dias na data da entrega, legislação e suas condições deverão estar de acordo com decreto 9.013/17, instrução normativa 22/05, portaria., legislação RDC 12/01, RDC 259/02 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

PÉ SUÍNO: Refrigerado, em pedaços de aproximadamente 06-07cm, conservada em sal, transportado e conservado em temperatura não superior a 7°C, com sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada a vácuo, validade mínima de 3 meses da data de entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4, decreto 12486 de 20/10/78 e (ma.2244/97), Portaria 6 de 15 de fevereiro de 2001, resolução RDC360/03 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

PEITO DE FRANGO: Sem pele e sem osso, congelado, devendo ser transportado e conservado a uma temperatura de -12°C, com aspecto próprio da carne, firme, não amolecido, não pegajoso e cor própria sem manchas escuras, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, atóxica, lacrada, com validade mínima de 06 meses. legislação: e suas condições deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486/78), instrução normativa 22/05, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados ANVISA.,

PERNIL SUÍNO: carne suína; pernil, peça inteira sem osso e sem pele; congelada; com peso unitário entre 5 e 8 kg; transportada e conservada a uma temperatura inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, nódulo, cartilagens; coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada; com validade mínima de 06 meses na data da entrega.

2. LATICÍNIOS

DESCRIÇÃO DOS LATICÍNIOS

IOGURTE: Sabor de morango ou frutas vermelhas, elaborado a partir de leite integral e /ou leite integral reconstituído, açúcar, fermentos lácteos e polpa de frutas (morango ou frutas vermelhas), soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, corante natural; espessante, aromatizante, conservado e transportado em temperatura entre 1 a 10°C, validade mínima de 24 dias a contar da data de entrega, embalagem primária pote plástico lacrado, contendo 90g no mínimo, embalagem com 6 unidades, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC 05/00, RDC 12/01 RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.



<p>LEITE UHT: leite UHT/UHA; integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada, contendo 1 litro; acondicionada em caixa de papelão reforçado; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega.</p>
<p>QUEIJO MEIA CURA: queijo; meia cura, transportado e conservado em temperatura não superior a 7°C; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses e 4 dias na data da entrega.</p>
<p>QUEIJO MUSSARELA: queijo; mussarela, peças de 3,5 a 4 kg, transportado e conservado em temperatura não superior a 7°C; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses e 4 dias na data da entrega.</p>
<p>QUEIJO PARMESÃO: Tipo parmesão, em peça de 4,0 a 6 quilogramas; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 358/97(mapa), com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, Portaria 353/97(MAPA) e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
<p>QUEIJO PRATO: Tipo prato, em peça de 3,5 a 5 quilogramas; transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 45 dias data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 358/97(mapa), coma resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
<p>QUEIJO PROVOLONE: Tipo provolone, transportado e conservado em temperatura não superior a 25°C, embalado em plástico apropriado, inviolável, com validade mínima de 3 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 358/97(mapa), com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, Portaria 353/97(MAPA) e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
<p>QUEIJO RICOTA FRESCA: ricota; fresca, sem sal, transportada e conservada em temperatura não superior a 7°C; embalada em plástico inviolável, com validade mínima de 20 dias na data da entrega.</p>
<p>REQUEIJÃO: Sem amido, sem gordura TRANS, conservado em temperatura não superior a 10°C, embalagem primária hermeticamente fechada, de vidro ou plástico ou tetrapak, inviolável; validade mínima de 2 meses data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 359/97(mapa), com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>

3. FRUTAS

DESCRIÇÃO DAS FRUTAS
ABACAXI PÉROLA: Abacaxi (ananas comosu l. merril); pérola; grande; com peso maior ou igual 1,50 kg;



não apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo; injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão e queimado de sol; armazenado em caixa contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor.

BANANA NANICA CLIMATIZADA: Banana; nanica; em pencas; de primeira; tamanho e coloração uniformes; grau de maturação: amarela com pontas verdes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, dano profundo, passado, podridão, queimado de sol e lesão na polpa por pragas.

CAQUI: Tipo rama forte, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; com peso unitário mínimo de 100 gramas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

GOIABA VERMELHA: goiaba; vermelha; fresca; de primeira qualidade; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: amassado, dano profundo, passado, podridão, queimado de sol e lesão na polpa por pragas.

LARANJA PERA: laranja; pera; fresca; média; de primeira qualidade; com diâmetro equatorial e 65 a 71mm; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause dano à polpa, defeito de casca, fermento, murcho, seca (% de suco menor que 35) e imatura (teor de sólidos solúveis menor que 10° brix).

LIMÃO THAITI: limão; tahiti; de primeira qualidade; fresco; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: dano mecânico grave, defeito de casca grave, oleocelose, podridão, murcho (% suco menor que 35%).

MAÇÃ NACIONAL GALA: maçã; gala; nacional; de primeira qualidade; apresentando tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de papelão, com 150 unidades; pesando aproximadamente 18kgs; o lote de maçã deve obedecer a um padrão mínimo de qualidade. não são tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo e a segurança do alimento: danos mecânicos superiores a 2 cm², defeitos de casca superiores a 30 mm², defeito de polpa, escaldadura, imatura, lesão aberta, murcha, passada, podridão. A maçã imatura pode ser reconhecida pela cor de fundo esverdeada na casa, dureza e conteúdo de sólidos solúveis inferior a 11° brix.

MAMÃO FORMOSA: mamão; formosa; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em caixa pesando

aproximadamente 21kgs, com 18 unidades; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: dano mecânico grave, defeito grave de casca, defeito grave de formação, podridão, defeito de polpa, imaturo.

MELANCIA COMPRIDA: melancia; redonda; graúda; de primeira qualidade; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; a granel, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho. não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, passada, fermento, virose, amassada, polpa branca, deformação grave, oco, queimado do sol, imaturo (teor de sólidos solúveis < 10° brix).

MELÃO AMARELO: melão; amarelo; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com 10 a 11 unidades; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão e problemas na casca ou polpa: dano que atinja a polpa, injúria por frio, imaturo (com menos que 12º brix), desidratado, deformado ou virose.

TANGERINA MURCOTT: Variedade Murcott, com diâmetro entre 70 e 82mm, formato arredondado, casca fina e aderida com coloração laranja, sabor doce acidulado, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos de podridão, passado, imaturo, fermento e danos por praga; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

TANGERINA PONKAN: Variedade Ponkan, com diâmetro superior a 70mm, formato arredondado, casca fina e aderida com coloração laranja, sabor doce acidulado, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos de podridão, passado, imaturo, fermento e danos por praga; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

4. VERDURAS

DESCRIÇÃO DAS VERDURAS

ACELGA: acelga; fresca; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; devem ser limpas, tenras, túrgidas, ter tamanho homogêneo com variação máxima de 50% de peso entre a maior e a menor unidade, peso médio de 2,40 kg, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e fermentos nas folhas internas, amarelecimento, pragas vivas, murcha, passada e oca (falta de compactação na cabeça).



ALFACE AMERICANA: Variedade americana, com peso unitário variando de 450 a 600 gramas, coloração verde, grau de crocância alto e com formação de cabeça, devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos podridão, passada, murcha, mancha na folha interna ou com virose, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

ALFACE CRESPA ROXA: Alface, 'crespa', roxa, para consumo fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; com peso em gramas maior ou igual a 400g; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho: a diferença máxima de peso entre o maior e menor produto deve ser no máximo de 25%, não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, mancha na folha interna, passada, murcha, virose.

ALFACE CRESPA VERDE: alface; crespa; verde; fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; com peso em gramas maior ou igual a 400g; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho: a diferença máxima de peso entre o maior e menor produto deve ser no máximo de 25%, não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, mancha na folha interna, passada, murcha, virose.

ALMEIRÃO: Variedade Pão de açúcar, tipo extra, devendo apresentar coloração verde claro com margens verde escuras, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar alteração de cor, defeitos como amarelado, desidratado ou danos causados por pragas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

BRÓCOLIS NINJA: brócolis; ninja; fresco; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta; isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal; resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio; devem ser limpo, tenro, túrgido, ter peso médio superior a 600 gramas por cabeça e isento de defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos internos, passado, amarelecido, murcho, virose e pragas vivas. Deve se apresentar limpo.

CEBOLINHA: cebolinha; fresca; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; deve ser limpa, tenra, túrgida. o maço deve ter peso médio superior a 300 gramas, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos nas folhas internas, passada, amarelecida, murcha, virose e pragas vivas.

COENTRO: Tipo extra, em maço, folhas com coloração verde brilhante e forte aroma, não apresentar



alteração de cor, defeitos como amarelado, desidratado ou danos causados por pragas; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

COGUMELO SHIMEJI: Classificação extra, tamanho e coloração uniformes; isento de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

COUVE FLOR: couve flor; fresca; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; deve ser limpa, tenra, túrgida, seca. a cabeça deve ter peso entre 700 e 1200 gramas, sem folhas externas, ausência dos defeitos graves: podridão, dano profundo, impureza, murcha, passada, peluda, manchas cor de vinho.

COUVE MANTEIGA: couve; manteiga; fresca; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; deve ser limpa, tenra, túrgida, sem umidade externa. o maço deve ter peso superior a 700 gramas, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos, passada, amarelecida, murcha e pragas vivas.

ESCAROLA: escarola; fresca; extra; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; deve ser limpa, tenra, túrgida, sem umidade externa. cada unidade deve ter peso superior a 400 gramas, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos nas folhas internas, passada, amarelecida, murcha, pragas vivas.

ESPINAFRE: espinafre; fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

HORTELÃ: hortelã; fresco em folhas verdes; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, parasitas e larvas; pesando aproximadamente 300 gramas por maço; ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos nas folhas, passada, amarelecida, murcha, pragas vivas.

MANJERICÃO FRESCO: manjericão; fresco; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; firme e intacto; devendo ser bem desenvolvido; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; para consumo fresco, deve ser limpo, tenro, túrgido, sem umidade externa. cada maço deve ter peso



superior a 400 gramas, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos, passado, amarelecido, murcho, pragas vivas.

MOYASHI: moyashi; nacional; fresco; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isento de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; pesando aproximadamente 500 g; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isento de sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte; ausência dos defeitos graves: podridão, manchas, passado, amarelecido, murcho, pragas vivas.

REPOLHO LISO: repolho; verde; fresco; extra, gráudo; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; pesando aproximadamente 1,5 kg por unidade; para consumo fresco, deve ser limpo, tenro, túrgido, sem umidade externa. a cabeça deve ter peso entre 1,70 a 3,00 kg, retiradas as folhas externas, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos das folhas internas, passado, murcho, pragas vivas, defeito interno, oco (falta de compactação na cabeça).

REPOLHO ROXO: repolho; roxo; fresco; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; para consumo fresco, deve ser limpo, tenro, túrgido, sem umidade externa. a cabeça deve ter peso entre 1,70 a 3,00 kg, retiradas as folhas externas, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos das folhas internas, passado, murcho, pragas vivas, defeito interno, oco (falta de compactação na cabeça).

RÚCULA: rúcula; fresca; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em engradados de madeira (600x450x360)mm; em maços; pesando aproximadamente 6kgs.

SALSA: salsa; fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; para consumo fresca, deve ser limpa, tenra, túrgida, sem umidade externa. cada maço deve ter peso entre 2 a 2,5 kg, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos, passada, amarelecida, murcha, pragas vivas.

SALSÃO: salsão; fresco; de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; firme e intacto; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; para consumo fresco, deve ser limpo, tenro, túrgido, sem umidade externa. o maço deve ter entre 250 e 350 gramas, ausência dos defeitos graves: podridão, manchas e ferimentos, passada, amarelecida, murcha, pragas vivas.

5. LEGUMES

DESCRIÇÃO DOS LEGUMES
ABÓBORA JAPONESA/CABOTIÁ: . Formato globular achatado, casca grossa, rugosa e de coloração verde escura e polpa amarelo-intenso, devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar os defeitos ferimento, manchado ou podridão, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9 de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
ABÓBORA SECA: abóbora; madura, seca; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em saco de polipropileno (850x520) mm; pesando aproximadamente 20kgs.
ABOBRINHA BRASILEIRA: abobrinha; brasileira; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; com comprimento em centímetros de 55 a 70 cm; a semente deverá possuir tamanho máximo de 8,5mm (altura) por 6,5mm (largura); não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: ferimento, passada, podridão, brocada, virose, murcha.
ALHO DESCASCADO: Descascado, higienizado, branco, resfriado transportado e conservado em temperatura entre 4º e 10ºC, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria plástica a vácuo, hermeticamente fechada e atóxica, embalagem secundaria caixa de papelão reforçado, validade mínima de 24 dias na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de produção, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01,RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
ALHO PORÓ: De primeira qualidade, com folhas longas, largas, suculentas e verdes; com caule branco comestível e macio, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar alteração de cor, defeitos como amarelado, desidratado ou danos causados por pragas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9,de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
BATATA BENEFICIADA COMUM: batata; comum lavada; com diâmetro equatorial acima de 70mm, grande e uniforme; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura; podridão, e os defeitos internos; como coração oco, negro e mancha de chocolate; deve estar isenta de excesso de substancias terrosas, sujidades; corpos estranhos aderidos a superfície externa.
BATATA DOCE: batata doce; amarela; fresca e firme; media; cada unidade deve ter peso maior igual 150g; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; diferença entre o menor e o maior deve ser no máximo de 20%; não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem; deformação



<p>grave, broca acima de cinco perfurações; podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado; queimado e lesão com exposição da polpa.</p>
<p>BERINJELA: berinjela; comum; boa qualidade; tamanho e coloração uniforme; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes); com comprimento de 15 a 20cm; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho. não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, murcha, passada, brocada, fermento grave, deformação grave.</p>
<p>BETERRABA: beterraba (<i>beta vulgaris</i>); fresca, firme e intacta; com diâmetro equatorial entre (90 a 120)mm, grande; não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como, dano profundo, murcho, passado, podridão.</p>
<p>CEBOLA: cebola; para consumo fresco; graúda; com diâmetro equatorial entre 90mm a 75mm; com mais de 30% da superfície do bulbo coberta; pelo catafilo (película externa da cebola); não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como brotado, dano mecânico mancha negra (carvão); parcialmente sem película ou podre.</p>
<p>CENOURA: cenoura (<i>daucus carota</i> L.); grande com comprimento entre (220 a 260)mm; não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, como: dano mecânico, deformação, injúria, pragas; lenhosa, murcha, ombro verde ou roxo, podridão mole; podridão seca, rachada.</p>
<p>CHUCHU: chuchu; para consumo fresco; verde claro; grande; com peso maior ou igual a 450g; não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave; fibroso e podridão.</p>
<p>GENGIBRE: Variedade amarelo, fresco, com coloração da casca pardo clara e da polpa amarelo clara, isento de sujidades e outros materiais estranhos, não apresentar os defeitos passado e danos causados por pragas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
<p>MANDIOCA: mandioca; graúda; de primeira (ótima qualidade); fresca, compacta e firme; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; deve ter diâmetro entre 25 e 45 mm, ser de fácil cocção, limpa, tenra, túrgida, sem umidade externa e com ausência dos defeitos graves: podridão, murcho, passado, dano profundo, escurecimento de polpa, lenhosa, quebrada.</p>
<p>MANDIOQUINHA: mandioquinha; primeira qualidade; fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte; média, com comprimento maior igual a 8 cm e menor que 12 cm; de 60 a 150g a unidade, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, murcha, rachada, dano mecânico, por pragas ou doenças, escurecimento e deformação grave.</p>
<p>OVO BRANCO: ovo; de galinha; branco; extra; pesando no mínimo 60 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; acondicionado em embalagem apropriada; prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.</p>
<p>PEPINO JAPONÊS: pepino; japonês; apresentação fresco e firme, com comprimento maior que 25cm; o</p>



lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar o defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; desidratação, fermento, oco, podridão e virose; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho: a diferença máxima de peso entre o maior e menor produto deve ser no máximo de 20%.

PIMENTA VERMELHA: Vermelha Fresca, com semente, tipo extra AA, com comprimento unitário superior a 7 cm, formato alongado, aroma médio, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar defeitos como passado, desidratado ou danificado por pragas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

PIMENTÃO AMARELO: pimentão; amarelo; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; com comprimento entre 12 e 15 cm; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho. não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol, fermento, deformação grave, virose, manchado.

PIMENTÃO VERDE: pimentão; verde; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; com comprimento entre 9 e 12 cm; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho. não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol, fermento, deformação grave, virose, manchado.

PIMENTÃO VERMELHO: pimentão; vermelho; tamanho e coloração uniformes; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; com comprimento maior que 15 cm; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: podridão, fermento com exposição de polpa, murcho, queimado de sol, fermento, deformação grave, virose, manchado.

QUIABO: Tipo extra AA, com comprimento unitário menor que 10 cm, liso e coloração da casca verde a verde escura, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar defeitos como passado, desidratado ou danificado por pragas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

TOMATE MOLHO: tomate; maduro; boa qualidade; gráudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.

TOMATE SALADA: tomate; salada; boa qualidade; gráudo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.

VAGEM MACARRÃO: vagem; macarrão; para consumo fresco; tamanho gráudo (comprimento maior que 15cm); lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos: dano mecânico ou na casca, muito torta, passada e podridão; isenta de substâncias terrosas, sujidades ou

corpos estranhos; aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.

6. ESTOQUE SECO

DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS
AÇAFRÃO: em pó; obtido de espécimes vegetais genuínos; limpos e secos; de coloração amarela; com aspecto, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; embalagem primária saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado de 50 gramas; embalado em caixa de papelão apropriada.
AÇÚCAR SACHÊ: Sachê com 5 gramas, granulado, tipo cristal, obtido a partir do caldo da cana de açúcar, características sensoriais com aspecto, cor e odor característicos e sabor doce, ausência de mau estado de conservação, alta umidade, insetos ou detritos e odor estranho; embalagem primária sachê devidamente lacrado, validade mínima de 12 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, de acordo com a resolução RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
AÇÚCAR: açúcar; obtido da cana de açúcar, cristal ; com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em plástico atóxico de 5kg, validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.
AMEIXA SEM CAROÇO: Seca, inteira e sem caroço, livre de fermentações ou manchas, embalagem primária saco plástico atóxico e hermeticamente fechado, apresentando umidade máxima de 25%, com validade mínima de 3 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
AMENDOIM: tipo 01, extra novo; constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente de 500g, atóxico; produto sujeito a verificação no ato da entrega.
AMIDO DE MILHO: amido de milho; produto amiláceo extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 15% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em embalagem primária plástica, flexível e termosselada de 1 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçado.
ARROZ INTEGRAL: parboilizado, longo, fino, tipo 1, produzido sem mistura de variedades, com teor de umidade não superior a 13%, sem escolha e isento de impurezas, sem presença de odor e em bom estado de conservação. Com validade de 05 meses a contar da data da entrega.
ARROZ PARBOILIZADO: Variedade parboilizado, embalagem em pacote com 5 quilogramas, grupo beneficiado, subgrupo polido, tipo 1, classe longo; aspecto com grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 14%, isento de impurezas, materiais estranhos, grãos mofados e ardidos, isento de insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas; acondicionamento embalagem primária saco plástico atóxico,



hermeticamente fechado, com validade mínima de 05 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 06/09 do mapa, resolução RDC 14/14, RDC 259/02 e alterações posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

AZEITE DE OLIVA: óleo comestível; azeite de oliva extra virgem; com acidez máxima de 0,5%; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos; embalado em embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 7 meses na data da entrega.

AZEITONA PRETA: Azeitona em conserva; preta; fatiada; **sem caroço**; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em balde plástico, vedado, com 2kg; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado.

AZEITONA VERDE: Azeitona em conserva; verde; fatiada; **sem caroço**; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em balde plástico, vedado, com 2kg; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado.

BARRA DE CEREAIS BANANA E MEL: Sabor banana, aveia e mel, sem lactose, composta de aveia em flocos, flocos de cereais, banana passa e/ou polpa de banana, mel, açúcar e outros ingredientes permitidos, não poderá conter gordura trans, edulcorantes, lactose e corantes artificiais, embalagem primária material flexível laminado bopp metalizado, hermeticamente fechada, pesando no mínimo 22 gramas cada barra, validade mínima de 7 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05, e alterações posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

BARRA DE CEREAIS CHOCOLATE E FRUTAS: Sabor chocolate e frutas composta no mínimo 2 tipos de cereais, frutas (morango ou frutas vermelhas ou fruta seca ou oleaginosa ou coco), cacau na cobertura ou/e adicionado aos ingredientes, açúcar e outros ingredientes permitidos, não poderá conter gordura trans, edulcorantes e corantes artificiais, embalagem primária material flexível laminado bopp metalizado, hermeticamente fechada, pesando no mínimo **22 gramas** cada barra, validade mínima de 7 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05, e alterações posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

BARRA DE CEREAIS CHOCOLATE: Sabor chocolate, composta no mínimo 2 tipos de cereais, açúcar, cacau e outros ingredientes permitidos, não poderá conter gordura trans, edulcorantes e corantes artificiais, embalagem primária material flexível laminado bopp metalizado, hermeticamente fechada, pesando no mínimo 20 gramas cada barra, validade mínima de 7 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05, e alterações posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.



BATATA PALHA: Batata frita processada; composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; tipo palha; pesando 1 kg; com no máximo 15 por cento do prazo de validade comprometido; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 1 kg; embalado em caixa de papelão reforçada, pesando de 05 a 10kg.

BISCOITO COM RECHEIO DE CHOCOLATE: Tipo barrinha, embalado individualmente com peso mínimo de 30 gramas, composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, amido, leite, fermento químico, emulsificante, conservante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; recheio de cacau, açúcar, leite e amido, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

BISCOITO COM RECHEIO DE GOIABADA: Tipo barrinha, embalado individualmente com peso mínimo de 30 gramas, composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, amido, leite, fermento químico, emulsificante, conservante, aromatizante e outros ingredientes permitidos, recheio de goiaba e açúcar, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

BOLO INDIVIDUAL DE BAUNILHA: Sabor baunilha, composição básica de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, baunilha, fermento, leite, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, validade mínima de validade de 05 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primária plástica, lacrada e lacrado, peso unitário de 40 gramas, embalagem individual, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

BOLO INDIVIDUAL DE CHOCOLATE: Sabor Chocolate, composição básica de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, cacau, fermento, leite, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, validade mínima de validade de 05 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primária plástica, lacrada e lacrado, peso unitário de 40 gramas, embalagem individual, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

BOLO INDIVIDUAL DE LARANJA: Sabor laranja, composição básica de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, suco de laranja, fermento, leite, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, validade mínima de validade de 05 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primária plástica, lacrada e lacrado, peso unitário de 40 gramas, embalagem individual, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

CAFÉ EM PÓ: Torrado e moído, constituído de café até tipo 8 na classificação oficial brasileira-cob,



bebida variando de mole a rio, excluindo-se o gosto riozona, com um máximo de 20% de defeitos pretos, verdes e ardidos, e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados, classificação robusta conillon, ponto de torra do café, ponto de torra moderadamente escuro a médio claro, com qualidade global aceitável mínima de 4,5 pontos na escala sensorial de 0 a 10 do lote entregue grau de impureza do café impurezas (cascas e paus) em g/100g máxima de 1%, umidade em g/100g máxima de 5% obedecendo resolução saa-19, de 05/04/2010, embalagem primaria alto vácuo (tijolinho) , não sendo tolerada a presença de etiqueta auto adesiva com a descrição do produto, validade mínima na data da entrega de 12 meses ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, obedecer as exigências das res. saa-28 de 01/06/2007, resolução RDC 277/05, RDC 259/02, RDC 07/11 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

CANELA EM PAU: Canela em pau; com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 20 gramas.

CANELA EM PÓ: Canela em pó fina homogênea; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em pacote contendo 50g.

CATCHUP: catchup; composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, validade mínima 6 meses a contar da data da entrega; acondicionado em galão plástico contendo 3,5 quilos.

CHOCOLATE EM BARRA: Tipo ao leite, em barra; peso mínimo da unidade de 25 gramas, composto de açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, leite em pó, emulsificante lecitina de soja, aromatizante; embalagem primaria filme Bopp, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

CHOCOLATE EM PÓ: Em pó, solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, embalagem primaria apropriada hermeticamente fechada e atóxica, validade mínima de 10 meses na data da entrega, suas condições deverão estar de acordo a resolução RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

CHOCOLATE GRANULADO: Sabor chocolate escuro, composto de açúcar, gordura vegetal, glicose em pó, cacau em pó e emulsificantes, embalagem primaria plástica hermeticamente fechada e atóxica, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA



COCADA INDIVIDUAL: Tradicional branca, peso mínimo 25 gramas, embalagem individual, composta de açúcar, coco, glucose, conservante e outros ingredientes permitidos pela legislação, em barra, embalagem primária plástica, atóxica e lacrada, validade mínima de 3 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

COCO RALADO: Coco ralado; parcialmente desidratado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço; validade mín. de 10 meses, em embalagem apropriada de 100g.

COGUMELO: cogumelo (**champignon**); simples; **fatiado**, imerso em salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador dióxido de enxofre, não contem glúten; tamanho e coloração uniforme; firme e intacto; acondicionado em balde plástico. Unidade de compra: quilo.

COLORAU: colorau; em pó; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 07 meses a contar da data da entrega; acondicionado em pacote plástico, transparente, atóxico e resistente. Unidade de compra: quilograma.

CRAVO DA ÍNDIA: Cravo da índia; de coloração parda escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade máxima de 16%; isento de detritos do próprio produto, impurezas, dos grãos e sementes; validade mínima 10 meses a contar da entrega, em saco plástico, transparente, atóxico; pesando 50g.

CREME DE LEITE: Teor de gordura mínimo de 17%, validade mínima de 5 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalado em caixa cartonada aluminizada, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

DOCE DE ABÓBORA: Sabor abóbora, composto de polpa de abóbora, açúcar, corante natural e outros ingredientes permitidos; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; embalado individualmente, com peso mínimo de 30 gramas cada embalagem primária plástica, atóxica, lacrada; validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, legislação do produto: e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

DOCE DE AMENDOIM – TIPO PÉ DE MOÇA: Em tablete, sabor de amendoim, composto de açúcar, amendoim, leite, xarope de glucose de milho amido de milho e outros ingredientes permitidos, com consistência própria, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária plástica, atóxica e lacrada; com peso mínimo de 50 gramas cada, embalagem primária plástica, atóxica, individual, lacrada; validade: com validade de mínima de 03 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 172/03, RDC 14/14 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

DOCE DE AMENDOIM – TIPO PAÇOCA: Em tablete, sabor de amendoim, composto de açúcar, amendoim, fécula de mandioca, sal e outros ingredientes permitidos, com consistência própria, isento de



sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária plástica, atóxica e lacrada; com peso mínimo de 20 gramas cada, embalagem primária plástica, atóxica, individual, lacrada; validade: com validade de mínima de 03 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 172/03, RDC 14/14 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

DOCE DE BANANA INDIVIDUAL: Em barra individual, composto de banana, açúcar e outros ingredientes permitidos, com consistência firme, sabor e odor característicos, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária plástica, atóxica, lacrada, embalado individualmente, com peso mínimo de 30 gramas cada, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

DOCE DE BATATA DOCE: Sabor batata doce, composto de polpa de batata doce, açúcar, corante natural e outros ingredientes permitidos; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; embalado individualmente, embalagem primária plástica, atóxica, lacrada; validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, com peso mínimo de 30 gramas cada legislação do produto: e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

DOCE DE LEITE INDIVIDUAL: Simples ou adicionado de coco, em tablete, composto de leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose e outros ingredientes permitidos, com ou sem coco, cor e sabor próprios, isento de sabores e odores estranhos, embalagem primária plástica, lacrada, embalados individualmente, com peso mínimo de 30 gramas cada validade mínima de 90 dias na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, consistência firme e macia, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa), resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

ERVA DOCE: In natura, caule estriado, folhas verdes, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar alteração de cor, defeitos como amarelado, desidratado ou danos causados por pragas; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

ERVILHA SECA: ervilha; seca, partida; de primeira; nova; constituída de grãos sãos e limpos; com umidade máxima de 15% por peso; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega. Acondicionada em saco de polietileno de 1 kg.

ERVILHA: ervilha verde em conserva; simples; inteira; imersa em líquido; tamanho e coloração



<p>uniformes; acondicionada em lata com 2 quilos, validade mínima 1 ano e 4 meses a contar da data da entrega; sendo considerado como peso líquido o produto drenado.</p>
<p>ESSÊNCIA DE BAUNILHA: Artificial, aroma de baunilha, embalagem primária frasco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, validade mínima de 20 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 540/97 (ANVISA-MS), resolução RDC 02/07, RDC 360/03 e alterações posteriores produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
<p>EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate; simples, concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; validade mínima de 14 meses a contar da entrega, acondicionado em lata com envasamento a vácuo pesando 4,1 kg.</p>
<p>FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca; seca, fina, torrada; escura; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.</p>
<p>FARINHA DE MILHO AMARELA: Farinha de milho; simples, do grão de milho; na cor amarela; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 7 meses a contar da entrega, acondicionado em pacote plástico transparente, atóxico contendo 500g.</p>
<p>FARINHA DE ROSCA: farinha de rosca; sem sal, fina; de cor amarelada; ligeiramente torrada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico de 500 g cada.</p>
<p>FARINHA DE TRIGO COMUM: Farinha de trigo; comum; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; validade mínima de 2 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 1 kg.</p>
<p>FEIJÃO BRANCO: Feijão; branco, maquinado; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. Unidade de compra: quilograma.</p>
<p>FEIJÃO CARIOQUINHA: feijão; carioca; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; devidamente beneficiado, limpo e sadio, sem escolha, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; ausência de parasitas, umidade e bolor; acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega.</p>
<p>FEIJÃO FRADINHO: Grupo 1, classe e cores tipo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade recomendada de até 14%, isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados; acondicionamento em embalagem primária saco plástico atóxico e hermeticamente fechado; com validade mínima de 02 meses a partir data de entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, condições deverão estar de acordo com decreto 6268/07, instrução normativa 12/08, a resolução RDC 259/02 e RDC 07/11 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
<p>FEIJÃO PRETO: feijão preto; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; devidamente beneficiado, limpo e sadio, sem escolha, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; ausência de parasitas, umidade e bolor; acondicionado em saco</p>



<p>plástico de 1 kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega.</p>
<p>FERMENTO QUÍMICO: fermento químico; tipo em pó; composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio ,validade mínima 145 dias a contar da data de entrega; acondicionado em frascoplástico com tampa de rosca, atóxico e lacrado.</p>
<p>FUBÁ DE MILHO: fubá de milho; simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico.</p>
<p>GOIABADA INDIVIDUAL: goiabada em barrinhas, embaladas individualmente; de 30g; acondicionadas em caixa de papelão. Unidade de compra: unidade. Composição: Goiaba, açúcar e outros componentes permitidos.</p>
<p>GRÃO DE BICO: De primeira qualidade, safra nova, constituído de grãos inteiros e sãos, umidade máxima de, 15% por peso, isento de insetos, impurezas, materiais e odores estranhos ou impróprios; acondicionamento em embalagem primária, saco de polietileno; validade mínima de 02 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de embalagem, condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 275/02, RDC 07/11, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
<p>LEITE CONDENSADO: leite condensado; composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; lata de 395 gramas; validade mínima 10 meses a contar da entrega.</p>
<p>LEITE DE COCO: Leite de coco; composto de coco, água, conservadores, acidulantes, espessantes e outras substâncias permitidas; obtido do endosperma de coco; procedente de frutos sãos e maduros; isento de sujidades, parasitas, larvas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade min.10 meses a contar da entrega, em embalagem de vidro de 200ml.</p>
<p>LENTILHA: lentilha; de primeira; nova; constituída de grãos inteiros e sãos; com umidade máxima de 15% por peso; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco de polietileno de 500 g, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega.</p>
<p>LOURO: louro; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; embalagem primária saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado de 10 gramas; embalado em caixa de papelão apropriada; com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.</p>
<p>MAIONESE: maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo; em perfeito estado de conservação; acondicionada em frasco plástico, 3 kg; validade mínima 04 meses a contar da entrega, hermeticamente fechado; embalada em caixa de papelão reforçado.</p>
<p>MANJERICÃO: In natura, folhas verdes, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar alteração de cor, defeitos como amarelado, desidratado ou danos causados por pragas; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9,de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação</p>



vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MANTEIGA SACHÊ: Blister com 10 gramas, com sal, extra, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C com validade mínima de 48 dias na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MARGARINA: Margarina; com sal; teor de lipídios de forma precisa na embalagem, acima de 60%; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, podendo ser transportada e conservada em até 16°C; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; validade mínima de 05 meses a contar da entrega, em pote plástico, com tampa hermeticamente fechado, atóxico e lacrado, **pesando 1 kg.**

MASSA FRESCA TIPO CANELLONI: Formato canelloni, massa fresca recheada, recheios variados (quatro queijos, ricota com espinafre, ricota, brócolis com ricota, berinjela com ricota, proteína texturizada de soja com um tipo de queijo), transportada e conservada a temperatura entre 1 e 8°C, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovo; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada, validade mínima de 20 dias na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

MASSA FRESCA TIPO NHOQUE: Formato nhoque, massa fresca, transportada e conservada a temperatura entre 1 e 8°, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, batata, óleo vegetal, sal; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada, com validade mínima de 20 dias na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MASSA FRESCA TIPO PANQUECA: Formato em discos, massa fresca, diâmetro de 16 a 20 cm, espessura de 1 a 1,5 cm, transportada e conservada a temperatura entre 1 e 8°C, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovo, leite, sal; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada, com validade mínima de 20 dias na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MASSA FRESCA TIPO RONDELLI: Formato rondelli, massa fresca recheada, recheios variados (quatro queijos, ricota com espinafre, ricota, brócolis com ricota, berinjela com ricota, proteína texturizada de soja com um tipo de queijo), transportada e conservada a temperatura entre 1 e 8°C, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovo; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada, validade mínima de 20 dias na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC



259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

MASSA SECA TIPO ESPAGUETTI: Formato espaguete, massa seca, transportada e conservada a temperatura ambiente, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos, embalagem primária plástica hermeticamente fechada, peso de 1 a 5 quilogramas; com validade mínima de 12 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. determinados pela ANVISA.

MASSA SECA TIPO PARAFUSO: Formato parafuso, massa seca, transportada e conservada a temperatura ambiente, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos, embalagem primária plástica hermeticamente fechada, peso de 1 a 5 quilogramas; com validade mínima de 12 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MASSA SECA TIPO PENNE: Formato penne, massa seca, transportada e conservada a temperatura ambiente, composta de farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, ovos e outros ingredientes permitidos, embalagem primária plástica hermeticamente fechada, peso de 1 a 5 quilogramas; com validade mínima de 12 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

MILHO PARA CANJICA: branca, de primeira qualidade, pacote de 500 g, beneficiado, limpo, inseto de sujidades, parasitas e larvas, com teor de umidade não superior a 14%, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.

MILHO VERDE ESPIGA: Variedade milho verde espiga descascada, acondicionado em saco de polietileno atóxico e lacrado, sabor adocicado e coloração do grão amarela, grãos macios e graúdos, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar defeitos como passado ou danificado por pragas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) e legislação vigente, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MILHO: Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata com 2 kg, com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado.

MISTURA PRONTA COM CHOCOLATE PARA PREPARO DE DOCE: Tipo Brigadeiro, em pasta pronto para enrolar e passar no chocolate granulado, composto de leite integral, cacau em pó, emulsificante, açúcar, espessante e outros ingredientes permitidos, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15%



comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, resistente, sem amido, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa), resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MISTURA PRONTA COM COCO PARA PREPARO DE DOCE: Tipo Beijinho, em pasta pronto para enrolar e passar no coco ralado seco, composto de leite integral, açúcar, coco, espessante e outros ingredientes permitidos, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, resistente, sem amido, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa), resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MISTURA PRONTA COM LEITE EM PÓ: Tipo Beijinho, em pasta pronto para enrolar e passar no leite em pó, composto de leite integral, leite em pó, açúcar, espessante e outros ingredientes permitidos, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primária hermeticamente fechada, atóxica, resistente, sem amido, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa), resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MOLHO DE PIMENTA: Molho de pimenta; composto de água, polpa de pimenta malagueta, vinagre, sal e especiarias genuínas e puras; de consistência líquida; ausência de coliformes fecais, salmonelas e seus ingredientes de primeira qualidade; frasco de plástico apropriado e reforçado que garanta a integridade do produto, contendo 900ml. Unidade de compra: caixa com 12 unidades.

MOLHO PARA SALADA: Sabores diversificados: molho Rosê, molho de queijos, limão, mostarda e mel; molho italiano, ervas; composição básica óleo vegetal, água e vinagre, composição secundária açúcar, sal, alho, cebola e salsa; aromatizante, espessante, estabilizante, conservador, acidulante, sequestrante e outros ingredientes permitidos a sua composição e legislação, validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, acondicionado em frasco plástico, contendo 230 a 260 ml, embalado em caixa de papelão reforçado, suas condições deveram estar de acordo com a resolução RDC 276/05, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MOLHO SHOYO: molho shoyo; obtido pela fermentação da soja cozida; composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos; admitindo condimentos e cereais permitidos; na forma líquida de cor marrom escuro; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionado em frasco plástico transparente e atóxico de 1 litro; validade a contar da entrega de 15 meses, com tampa inviolável e fechada; embalado em caixa de papelão reforçado.

MOSTARDA: Mostarda; composto de vinagre, óleo, açúcar, sal e outras substâncias permitidas; de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação; acondicionado em galão plástico, contendo aproximadamente 3,6kg.



NOZ MOSCADA: em pó, concentrado, solúvel em água, industrializado. Constituído de amêndoas secas e moídas; com aspecto, odor, cor e sabor próprios. Acondicionado em pacote de 100g. Validade mínima de 12 meses a contar da fabricação.

ÓLEO DE SOJA: óleo comestível; de soja; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas; validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco com 900ml.

ORÉGANO: Orégano; em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12 meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão reforçado.

PALMITO: legumes em conserva; **palmito** Pupunha; simples; inteiro; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes; firme e intacto; acondicionado em vidro lacrado e vedado, peso drenado de 300 gramas; e validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega.

PÃO DE MEL: Industrializado, com cobertura sabor chocolate ao leite, sem recheio, composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar invertido, cacau, leite, mel, farinha de arroz, especiarias, sal, fermento químico, conservador, corante, acidulante e outros ingredientes permitidos, embalagem primaria filme bopp atóxico e lacrado, embalado individualmente, com peso mínimo de 30 gramas, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

PIMENTA DO REINO: pimenta do reino; em pó fino; obtida de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos são, limpos, dessecados e moídos; de coloração cinza escuro; com cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico contendo 500g; resistente e hermeticamente vedado.

PÓ PARA FLAN BAUNILHA: Sabor baunilha, composta de açúcar, amido de milho, sal, espessante, aromatizantes, com adição de leite no preparo, característica sensorial com aspecto e cor próprios, embalagem primaria hermeticamente fechada, atóxica, resistente, com validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

PÓ PARA FLAN CHOCOLATE: Sabor chocolate, composta de açúcar, amido de milho, sal, espessante, aromatizantes, com adição de leite no preparo, característica sensorial com aspecto e cor próprios, embalagem primaria hermeticamente fechada, atóxica, resistente, com validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA



PÓ PARA FLAN MORANGO: Sabor morango, composta de açúcar, amido de milho, sal, espessante, aromatizantes, com adição de leite no preparo, característica sensorial com aspecto e cor próprios, embalagem primaria hermeticamente fechada, atóxica, resistente, com validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

PÓ PARA GELATINA CEREJA: pó p/preparo de gelatina; sabor cereja; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de cereja; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada; embalado em caixa de papelão reforçado contendo saco plástico, pesando 1 quilo.

PÓ PARA GELATINA FRAMBOESA: pó para preparo de gelatina; framboesa; ; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de cereja; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada; embalado em caixa de papelão reforçado contendo saco plástico, pesando 1 quilo.

PÓ PARA GELATINA LIMÃO: Pó para preparo de gelatina limão; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de limão; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada; embalado em caixa de papelão reforçado contendo saco plástico, pesando 1 quilo.

PÓ PARA GELATINA MORANGO: pó para preparo de gelatina; morango; composto; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de cereja; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada; embalado em caixa de papelão reforçado contendo saco plástico, pesando 1 quilo.

PÓ PARA GELATINA PÊSSEGO: pó para preparo de gelatina; sabor pêsego; ; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de cereja; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada; embalado em caixa de papelão reforçado contendo saco plástico, pesando 1 quilo.

PÓ PARA GELATINA UVA: pó para preparo de gelatina; uva; ; composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante; aroma artificial de cereja; corantes artificiais e outras substancias permitidas; qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada; embalado em caixa de papelão reforçado contendo saco plástico, pesando 1 quilo.

PÓ PARA MARIA MOLE: Sabor coco, composta de açúcar, gelatina em pó, aromatizante e outras substancias permitidas, com cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, fermentação e outros materiais estranhos, embalagem primaria hermeticamente fechada, atóxica, resistente, com



validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05, RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

PÓ PARA PUDIM BAUNILHA: Sabor baunilha, composto de amido, açúcar, espessante e outras substâncias permitidas; embalagem primaria atóxica, hermeticamente fechado, resistente, com adição de leite no preparo, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

PÓ PARA PUDIM CHOCOLATE: Sabor chocolate, composto de amido, açúcar, espessante e outras substâncias permitidas; embalagem primaria atóxica, hermeticamente fechado, resistente, com adição de leite no preparo, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

PÓ PARA PUDIM COCO: Sabor coco, composto de amido, açúcar, espessante e outras substâncias permitidas; embalagem primaria atóxica, hermeticamente fechado, resistente, com adição de leite no preparo, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

PÓ PARA PUDIM CURAU: misturas para o preparo de **curau**; obtido da mistura de leite em pó, açúcar; farinha de milho pré-gelatinizada, leite em pó, amido de milho; féculas, gordura vegetal hidrogenada; admitindo adição de coco ralado; aromatizante e corante naturais permitidos; não devendo conter soja e seus derivados; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitos e larvas; embalagem de material resistente e vedado hermeticamente de 1 kg; embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega

PÓ PARA PUDIM MORANGO: Sabor morango, composto de amido, açúcar, espessante e outras substâncias permitidas; embalagem primaria atóxica, hermeticamente fechado, resistente, com adição de leite no preparo, validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

PÓ PARA PURÊ DE BATATAS: preparo para purê de batatas; ingredientes: batata, maltodextrina; gordura vegetal; soro de leite; sal; açúcar; temperos; aromatizante e corante. Embalado em saco aluminizado de 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Unidade de compra: quilograma.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA CUBOS: Obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, contendo no mínimo 50% de proteína em base seca, apresentada em cubos, tamanho de 1,5 cm aproximadamente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem primaria saco plástico, transparente, atóxico e lacrado, isenta de qualquer tipo de corante ou aromatizante com validade mínima de 06 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 268/08, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos



administrativos determinados pela ANVISA
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA MOÍDA: Obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, contendo no mínimo 50% de proteína em base seca, tamanho de 3 a 5 mm aproximadamente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalagem primaria saco plástico, transparente, atóxico e lacrado, isenta de qualquer tipo de corante ou aromatizante com validade mínima de 06 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 268/08, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
ROCAMBOLE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO: Tipo mini rocambole, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, açúcar, ovos, recheio sabor brigadeiro, leite, cacau, sal, fermento e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria atóxica e lacrada, peso mínimo de 30 gramas, embalado individualmente ,validade mínimo de 06 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
ROCAMBOLE COM RECHEIO DOCE DE LEITE: Tipo mini rocambole, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite integral, açúcar, ovos, recheio sabor doce de leite, sal, fermento e outros ingredientes permitidos; embalagem primaria atóxica e lacrada, peso mínimo de 30 gramas, embalado individualmente ,validade mínimo de 06 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
SAGU DE MANDIOCA: Sagu; produto amiláceo; de mandioca; em forma granulada; sabor de natural; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico; embalagem em 500 gramas.
SAL: sal; refinado; iodado; com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo; acondicionado em saco de polietileno de 1 kg, resistente e vedado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.
SELETA DE LEGUMES: seleta de legumes; composta de ervilhas em grãos, cenoura e batata cortadas em cubos pequenos, em conserva; cozidas hermeticamente, estrutura e tamanhos uniformes; pesando 2 kg; matérias primas são e limpas; com aspecto, cor, odor e sabor próprios e textura macia própria a cada tipo de ingrediente; livre de fertilizantes, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos, ausência de defeitos, cascas, resíduos de vegetais; embalado em latas de folhas de flandres(embalagem primaria); acondicionado em caixa de papelão reforçado(embalagem secundária).
SOJA EM GRÃO: soja; de primeira; nova; constituída de grãos inteiros e são; com umidade máxima de 14% por peso; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco de polietileno de 1 kg , com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega.
SORVETE DE MASSA ABACAXI: Individual, pote com 70 gramas no mínimo, de massa, sabor de abacaxi,



composto de açúcar, soro de leite, leite em pó, gordura hidrogenada, abacaxi, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; transportado e conservado na temperatura mínima de -18°C

embalagem primaria pote plástico, lacrado, acompanhado de colher e/ou pazinha, não poderá conter corantes artificiais, com validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE MASSA CHOCOLATE: Individual, pote com 70 gramas no mínimo, de massa, sabor chocolate, composto de açúcar, soro de leite, leite em pó, gordura hidrogenada, cacau, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; transportado e conservado na temperatura mínima de -18°C

embalagem primaria pote plástico, lacrado, acompanhado de colher e/ou pazinha, não poderá conter corantes artificiais, com validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE MASSA COCO: Individual, pote com 70 gramas no mínimo, de massa, sabor de coco, composto de açúcar, soro de leite, leite em pó, gordura hidrogenada, coco ralado, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos, transportado e conservado na temperatura mínima de -18°C

embalagem primaria pote plástico, lacrado, acompanhado de colher e/ou pazinha, não poderá conter corantes artificiais, com validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE MASSA CREME: Individual, pote com 70 gramas no mínimo, de massa, sabor creme, composto de açúcar, soro de leite, leite em pó, gordura hidrogenada, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos, transportado e conservado na temperatura mínima de -18°C
embalagem primaria pote plástico, lacrado, acompanhado de colher e/ou pazinha, não poderá conter corantes artificiais, com validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE MASSA FLOCOS: Individual, pote com 70 gramas no mínimo, de massa, sabor de flocos de chocolate, composto de açúcar, soro de leite, leite em pó, gordura hidrogenada, cacau, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos, transportado e conservado na temperatura mínima de -18°C

embalagem primaria pote plástico, lacrado, acompanhado de colher e/ou pazinha, não poderá conter corantes artificiais, com validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar



da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE MASSA MORANGO: Individual, pote com 70 gramas no mínimo, de massa, sabor de morango, composto de açúcar, soro de leite, leite em pó, gordura hidrogenada, morango, emulsificante, aromatizante e outros ingredientes permitidos, transportado e conservado na temperatura mínima de -18°C

embalagem primaria pote plástico, lacrado, acompanhado de colher e/ou pazinha, não poderá conter corantes artificiais, com validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE PALITO CHOCOLATE: Embalagem no mínimo com 60 gramas, de palito, sabor de chocolate, composto de leite, açúcar, leite em pó desnatado, gordura hidrogenada, cacau, xarope de glicose, acidulante, espessante e outros ingredientes permitidos, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primaria plástica bopp e lacrada, transportado e conservado a uma temperatura mínima de -18°C, a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE PALITO LIMÃO: Embalagem no mínimo com 60 gramas, de palito, sabor de limão, composto de água, açúcar, xarope de glicose, suco de limão, acidulante, espessante e outros ingredientes permitidos, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primaria plástica bopp e lacrada, transportado e conservado a uma temperatura mínima de -18°C, a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE DE PALITO UVA: Embalagem no mínimo com 60 gramas, de palito, sabor de uva, composto de água, açúcar, xarope de glicose, suco de limão, acidulante, espessante e outros ingredientes permitidos, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primaria plástica bopp e lacrada, transportado e conservado a uma temperatura mínima de -18°C, a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

SORVETE PALITO COCO: Embalagem no mínimo com 60 gramas, de palito, sabor de coco, composto de leite, açúcar, leite em pó desnatado, gordura hidrogenada, coco ralado, xarope de glicose, acidulante, espessante e outros ingredientes permitidos, validade mínima de 6 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, embalagem primaria plástica bopp e lacrada, transportado e conservado a uma temperatura mínima de -18°C, a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 266/05, RDC 267/03, RDC 379/99 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.



TORRONE: Barra com peso mínimo de 45 gramas, composto de amendoim torrado, xarope de glicose, açúcar, clara de ovo pasteurizada, farinha de arroz, amido de milho e outros ingredientes permitidos, embalagem primária plástica, atóxica, lacrada, individual; suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 263/05, RDC 172/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

TRIGO PARA QUIBE: trigo para quibe; integral; isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo e materiais terrosos; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 500g.

UVA PASSA: uva passa; obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta); sem semente; de consistência própria e umidade máxima de 25% p.p; ausência de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária saco plástico, transparente, atóxico e embalagem secundária caixa de papelão.

VINAGRE DA FRUTA MAÇÃ: Frasco com 750 mililitros, de fruta – maçã, composto de fermentado acético de maçã, água e conservante, acidez volátil mínima de 4%, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, com validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 55/02, decreto 6.871/09, coma resolução RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

VINAGRE DE ÁLCOOL PARA LIMPEZA: Frasco com 750 mililitros, composto de fermentado acético de álcool, água e conservante, acidez: com acidez volátil mínima de 4%, isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, com validade mínima de 10 meses na data da entrega ou 15% comprometida a contar da data de fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 55/02, decreto 6.871/09, coma resolução RDC 360/03 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA

XAROPE DE GROSELHA: Xarope artificial; sabor groselha, e substâncias permitidas; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em frasco de plástico de 900ml, transparente, atóxico; com tampa rosqueada e hermeticamente vedada, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.

7. SUCOS

DESCRIÇÃO DOS SUCOS
Preparado líquido para refresco, sabor de UVA , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de CAJU , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima



de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de MARACUJÁ , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de PÊSSEGO , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de ABACAXI , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de GOIABA , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de LARANJA , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de MANGA , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de TANGERINA , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.
Preparado líquido para refresco, sabor de ACEROLA , composto de água, açúcar, aroma natural da fruta, suco natural concentrado da fruta, acidulante ácido cítrico, conservante. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio. Isento de parasitas, sujidades e larvas. Conservação à temperatura ambiente. Validade mínima de 11 meses.

8. MINI PÃO

DESCRIÇÃO DO MINI PÃO
MINI PÃO FRANCÊS INTEGRAL: Tipo francês integral, unidade com peso aproximadamente de 30 gramas, composto de no mínimo 51% de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, margarina, melhorador de farinha, embalagem primária apropriada para alimentos, fechada e em perfeitas condições de higiene,

legislação: e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 344/02 e alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.

MINI PÃO FRANCÊS: com corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio; composição mínima da massa 21,0g de farinha de trigo; 0,1g de açúcar; 0,4g de sal; 0,2g de reforçador; 125 ml de água; 0,6g de fermento biológico; 02g de gordura vegetal; pesando 30g por unidade; embalagem apropriada. Com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isentos de sujidades, parasitos e larvas. Deve ser fabricado no máximo 02 horas antes do horário da entrega.

6.2 Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

- 6.2.1 Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo à legislação vigente;
- 6.2.2 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.

6.3 Do preparo da alimentação

- 6.3.1 A **CONTRATADA** somente poderá produzir refeições nas dependências da **CONTRATANTE** para atendimento à comunidade do Campus USP de São Carlos, sendo vedada a produção para outras finalidades, sob pena de aplicação de sanções administrativas, inclusive rescisão contratual;
- 6.3.2 O preparo dos alimentos, em todas as suas etapas, deverá ser executado por pessoal treinado, e em número suficiente para perfeita execução dos serviços, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente;
- 6.3.3 Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura no centro geométrico superior a 60°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição (máximo de 4 horas);
- 6.3.4 Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução à base de cloro e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a legislação vigente;
- 6.3.5 Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.
- 6.3.6 Á água para preparo dos sucos deverá ser filtrada.
- 6.3.7 As refeições submetidas à **CONTRATANTE** para degustação e que forem consideradas inadequadas ou impróprias para consumo deverão ser substituídas imediatamente.

6.4 Do transporte das refeições

- 6.4.1 No Campus de São Carlos, a **CONTRATADA** produzirá as refeições em ambos os locais disponibilizados, ÁREA 1 e ÁREA 2, e poderá transportá-la entre os mesmos, obedecendo as disposições da legislação vigente.
- 6.4.2 Para o transporte das refeições da área 2 para área 1 e CRHEA, a **CONTRATADA**, deverá atender os parâmetros técnico-sanitários da legislação vigente, incluindo utensílios, equipamentos e veículo tipo baú. Rigorosamente, deverá informar à **CONTRATANTE**, diariamente, o registro das temperaturas dos alimentos prontos na saída da área 2 e na chegada na área 1.
- 6.4.3 É de responsabilidade da **CONTRATADA** a licença e habilitação do veículo de transporte (tipo baú) para realizar o transporte das refeições entre as Áreas 1, 2 e 3.
- 6.4.4 Para o transporte de alimentos prontos, o veículo (tipo baú) deve garantir a integridade e a qualidade da refeição a fim de impedir sua contaminação e deterioração;
- 6.4.5 Não será permitido o transporte no mesmo compartimento do veículo de alimentos, substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los, bem como não será permitido transportar pessoas e alimentos conjuntamente;
- 6.4.6 A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos e nas laterais do veículo deve constar, de forma visível, dentro de um retângulo de 30cm de altura por 60cm de comprimento os dizeres: “ Transporte de alimentos; nome, endereço e telefone da empresa”. O veículo de transporte de alimentos deve possuir certificado de vistoria de acordo com o código sanitário vigente.

6.5 Da distribuição e porcionamento das refeições

- 6.5.1 A distribuição das refeições será de responsabilidade da **CONTRATADA**, observados os horários estabelecidos.
- 6.5.2 No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a fim de que seja mantida a distribuição das porções estabelecidas do primeiro ao último usuário, bem como a temperatura e apresentação das porções;
- 6.5.3 Deverá ser realizado porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados e de acordo com as porções estabelecidas.
- 6.5.4 Enquanto perdurar a Pandemia, as frutas das quais se consome a casca deverão ser embaladas individualmente em filme plástico PVC.
- 6.5.5 A **CONTRATADA** deverá realizar a distribuição das refeições nos refeitórios da **CONTRATANTE**, devidamente acondicionadas nos balcões térmicos, devendo

a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições; não ocasionando ônus aos últimos usuários.

- 6.5.6 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar no local de distribuição da **CONTRATANTE**, todos os utensílios e equipamentos complementares necessários para a execução da prestação dos serviços contratados, inclusive copo descartável de 200 ml para pessoas que tiverem acesso aos restaurantes como **VISITANTES**.
- 6.5.7 As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;
- 6.5.8 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário.
- 6.5.9 A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas estampadas em aço inoxidável AISI 304 com 6 (seis) divisões e bordas dobradas. Os funcionários da **CONTRATADA** farão o porcionamento da carne, da opção do prato principal e da sobremesa, sendo os demais alimentos em sistema de autosserviço;
- 6.5.10 A **CONTRATADA** deverá manter molhos prontos industrializados para temperar salada. Deverão ser disponibilizados também demais temperos como azeite de oliva extravirgem (acidez máxima de 0,5%); vinagre de maçã, sal, molho de pimenta, farinha de mandioca torrada fina e outros devidamente identificados.
- 6.5.11 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar talheres em aço inox, guardanapos e bandejas sendo esses utensílios colocados em local apropriado.
- 6.5.12 Enquanto perdurar a Pandemia todos os talheres deverão ser embalados individualmente em embalagem descartável de papel.
- 6.5.13 Todos os utensílios utilizados pelos usuários durante a distribuição de alimentos deverão ser trocados e devidamente higienizados a cada 30 minutos.
- 6.5.14 Enquanto perdurar a Pandemia, todos os usuários deverão receber luva descartável para manipulação dos utensílios disponíveis para autosserviço. Ao final da rampa de distribuição deverá conter lixeira com pedal para que o aluno descarte corretamente a luva utilizada.
- 6.5.15 Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico
- 6.5.16 Obrigatoriamente a **CONTRATADA** deverá disponibilizar guardanapo de papel em suporte apropriado para esse fim em todas as mesas dispostas no refeitório, durante todo o tempo da distribuição das refeições.

6.5.17 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; A descrição dos utensílios para utilização dos alunos segue descrito na **tabela 12**

Tabela 12: Descrição dos utensílios

DESCRIÇÃO – UTENSÍLIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES
BANDEJA DE AÇO INOXIDÁVEL – bandeja retangular; em aço inoxidável; estampada; com 6 divisórias; comprimento 40cm; largura 30cm; altura 2cm.
COLHER DE SOBREMESA: Colher para sobremesa; comprimento mínimo de 165mm; espessura mínima de 1,2mm; matéria prima: aço inoxidável AISI-430.
FACA - faca de mesa, tipo churrasco, com ponta; comprimento total mínimo de 210mm; comprimento mínimo; do cabo de 120mm; espessura mínima de 3mm; matéria prima: aço inoxidável AISI 420, com tratamento térmico.
GARFO - garfo de mesa; comprimento total mínimo de 198mm; espessura mínima de 1,5mm; matéria prima: aço inoxidável AISI 430.

6.6 Da higiene

6.6.1 É de responsabilidade da **CONTRATADA** a limpeza e higienização de todas as dependências internas e externas, pertencentes ao refeitório, inclusive área administrativa, área de descarga de mercadorias, sanitários, pátios de acesso ao refeitório, lavabo para usuários, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços, e deverá ser executada observadas as normas da legislação vigente.

6.6.2 O controle integrado de pragas será realizado por meio de empresa devidamente habilitada, utilizando-se de produtos autorizados por órgão competente, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente, e de acordo com as necessidades do local, inclusive os reforços;

6.6.3 Os resíduos alimentares, rejeitos e materiais recicláveis serão recolhidos pela **CONTRATADA**, diariamente, quantas vezes se fizer necessário, acondicionados adequadamente em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, armazenado em local adequado determinado pela **CONTRATANTE**; e transportado diariamente por empresa especializada para o destino adequado final fora do campus, que é de responsabilidade e às expensas da **CONTRATADA**;

6.6.4 Os vasilhames e caixas pertencentes à **CONTRATADA** deverão estar dispostos em local estabelecido pela **CONTRATANTE** para este fim;

6.6.5 A higiene pessoal dos funcionários e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela **CONTRATADA**;

- 6.6.6 Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;
- 6.6.7 Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos usuários, na área destinada para este fim;
- 6.6.8 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;
- 6.6.9 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros, de materiais e de destino dos resíduos), das suas dependências vinculadas ao serviço, inclusive as áreas adjacentes ao refeitório, pias, bancadas, torneiras, equipamentos antes e após o uso observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 6.6.10 Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, cadeiras, balcões e demais equipamentos existentes), antes, durante e após as refeições;
- 6.6.11 Enquanto perdurar a Pandemia a CONTRATADA deverá dispor de funcionários, devidamente paramentados, a postos no refeitório para frequente higienização de mesas e cadeiras a cada uso.
- 6.6.12 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;
- 6.6.13 Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha e nas mesas, mantendo rigoroso controle a fim de garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- 6.6.14 A higienização dos fornos combinados deverá ser feita obrigatoriamente com produto de limpeza específico, conforme orientação do fabricante. Nos fornos combinados da área 2, exclusivamente, a higienização deverá ser feita com pastilha detergente (de limpeza) e abrilhantadora (descalcificante), diariamente e após o uso.
- 6.6.15 A descrição dos materiais de limpeza e descartáveis são apresentados na **tabela 13.**

Tabela 13: Descrição de materiais de limpeza e descartáveis

DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS
ÁGUA SANITÁRIA: água sanitária; solução aquosa; frasco plástico; a base de hipoclorito de sódio ou cálcio; teor de cloro ativo de 2,0% a 2,5% p/p, aromatizante com validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação. O fabricante necessita de autorização de funcionamento da ANVISA e laudo técnico analítico de lote quando solicitado. Deverá ser embalado de acordo com a NBR 13390 e portaria ANVISA 89, em frasco plástico opaco contendo 1L.
ÁLCOOL 70%: álcool etílico; a 70%; líquido; para desinfecção de superfície e artigos semi-críticos e não críticos; indicação de uso: antisséptico e desinfetante; frasco com 1000ml; embalado em material que



garanta a integridade do produto.
ÁLCOOL GEL: higienizador; em gel; neutro; composto de álcool etílico 70%; contendo hidratante para pele; indicado para ação bactericida e antisséptico para as mãos; acondicionado em frasco plástico de 500ml, com válvula tipo pump com bico dosador e com/ dispositivo anti-entupimento e vazamento.
AVENTAL PARA PROTEÇÃO: Avental de proteção; em vinil; transparente; para proteção do usuário contra respingos; sem manga; sem gola; fechamento através de tiras; abertura nas costas; inteiriço; sem emendas; sem bolsos. Medindo 1,5x0,6 m.
COPO DESCARTÁVEL: em polipropileno; transparente; com capacidade mínima para 200ml; em pacotes de 100 unidades; de boa qualidade; para água.
DESINFETANTE: altamente eficaz contra germes e bactérias; fragrância de lavanda; acondicionado em galões de 5 litros.
DETERGENTE CLORADO: detergente concentrado; alcalino; princípio ativo: Hipoclorito de sódio; líquido; sem aroma; utilizado para limpeza e desinfecção de bancadas, bandejas, utensílios, equipamentos e superfícies em geral; acondicionado em galão de 5 litros.
DETERGENTE NEUTRO: líquido; princípio ativo alquil benzeno, sulfonato de sódio linear; composição básica: alquil benzeno, sulfonato de trietanolamina, lauril ester, sulfato de amido, propil betaína; preservantes, sequestrante, espessante, sem fragrância, sulfato de magnésio, edta, formol, corante, e água; valor do ph entre 6,0 e 8,0; contem tensoativo biodegradável; composição aromática neutro; acondicionado em frasco de 500ml.
DETERGENTE PARA MÁQUINA DE LAVAR: detergente líquido; princípio ativo Potassa cáustica; composição: alcalinizantes, alvejante, seqüestrante e água; produto clorado para lavagem mecânica de louças em máquinas automáticas, por meio de dosagem eletrônica; acondicionado em bombona plástica resistente. Unidade de compra: litro.
ESCOVA PARA LIMPEZA - FIBRA DE COCO: material para limpeza em geral, feita de fibras de coco, arredondada, sem cabo, tamanho GRANDE .
ESPONJA PARA LIMPEZA: esponja para limpeza pesada, metálica, comprimento 44,41mm aproximados, espessura do fio de 0,03mm aproximados, fio contínuo, 100% de aço inoxidável, redonda, diâmetro de 57,84mm aproximados, na cor prata
ESPONJA DUPLA-FACE: esponja para limpeza; tipo dupla face; medindo 110 x 75 x 20 mm; com formato retangular; com bactericida; na cor verde/amarela, embalado individualmente; composta de fibra sintética com abrasivo e espuma de poliuretano.
FIBRA DE LIMPEZA GERAL: fibra para limpeza; uso geral; na cor verde; comprimento de 260 mm; largura de 102 mm; para limpeza de uso geral; composição: manta não-tecido; de fibras sintéticas impregnada com abrasivos artificiais; acondicionado em embalagem apropriada para o produto.
FIBRA PARA LIMPEZA: fibra para limpeza; com resina sintética; na cor verde escuro; medindo 87 x 125 mm; para limpeza de uso geral; impregnada com mineral abrasivo.
FILME PLÁSTICO: filme para alimentos; em plástico aderente de pvc; medindo 28 cm de largura e 30m de comprimento; com espessura de 10 micras; em bobina; constando na embalagem do produto nome do fabricante, medidas, finalidade e composição; sem serrilha.
FÓSFORO: acendedor; tipo fósforo; de madeira; apresentado na forma de palito; com ponta de



<p>pólvora; com lixa tradicional de fósforo amorfo; apresentado em caixa com 40 palitos; acondicionada em pacote com 10 caixas.</p>
<p>GUARDANAPO TIPO TV: Guardanapo de papel; tipo tv, medindo 14x14 cm; em folha simples; tipo liso; cor branca; papel alvo gofrado; alvura superior a 70%; Acondicionado em pacote de 3000 unidades.</p>
<p>LIMPADOR DILUÍVEL MULTIUSO: limpador diluível; líquido; acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 mL; concentrado; podendo conter: cloro, éter glicólico, tensoativo não iônico, sequestrante, alcalinizante, preservativo, corante, sulfonato sódio e álcool composição: preservativo, corante, sulfonato de sódio, álcool. Data de validade de 3 anos após a data de fabricação.</p>
<p>LUVA DE PROCEDIMENTO – LATEX: luva para procedimento; em látex com boa sensibilidade tátil; com textura uniforme, sem falhas e formato anatômico; talcada; no tamanho médio; não estéril; inodora e hipoalergênica; embalada em material que garanta a integridade do produto; embaladas em caixa de 100 unidades.</p>
<p>LUVA DESCARTÁVEL: luva descartável em Polietileno, Material Atóxico; Com Espessura 0,0025mm;tamanhos variados P, M G e GG, Na Cor Transparente; Embalado Em Pacote Fechado e Lacrado; Acondicionado em Embalagem Devidamente Identificada; Com Validade de 2 Anos;</p>
<p>LUVAS PARA LIMPEZA: Luva para limpeza; em borracha; no tamanho médio; na cor amarela; para proteção de usuário de limpeza e manutenção em geral; cano curto; com punho do mesmo material da luva; dorso normal; palma antiderrapante; com forro. Acondicionado em embalagem plástica individual contendo 1 par. Unidade de compra: par.</p>
<p>PANO DE LIMPEZA - SACO ALVEJADO: Pano de limpeza; composto de 100% algodão, tipo saco alvejado; medindo 74x45cm; peso mínimo 160g; sem bainha; branco; acondicionado em saco plástico transparente.</p>
<p>PANO PARA LIMPEZA: pano de limpeza, descartável, na cor verde; bobina de 300 m de comprimento por 33 cm de largura, picotado a cada 50 cm; para limpeza pesada com antibactéria.</p>
<p>PAPEL MANTEIGA: papel manteiga; composto de derivados de celulosas; em folha; gramatura de 35m/g2; com medida de 50x70cm; na cor branca; com tonalidade semitransparente.</p>
<p>PAPEL TOALHA BOBINA: papel toalha; em bobina; medidas: 22 X 19 cm; de primeira qualidade; alta absorção; picotado; de 1ª qualidade; com boa aderência; papel alvo gofrado; na cor branca.</p>
<p>PAPEL TOALHA INTERFOLHAS: papel celulose alvo interfolhado, com 2 dobras, branco (alta alvura), medindo, 205 mm x 225mm e 0,11 mm de espessura, 100% virgem e não reciclado, fibras naturais; de 1ª qualidade. Unidade de compra: fardos com 1250 folhas interfolhadas.</p>
<p>PLÁSTICO TRANSPARENTE – BOBINA: plástico transparente; medindo 60cm de largura; em bobinas; de primeira qualidade e baixa densidade; atóxico; para alimentos. Unidade de compra: kg.</p>
<p>PORTA GUARDANAPOS TIPO TV: porta guardanapo; para guardanapo tipo TV de 14X14 cm; vertical, com 2 aberturas; em aço inox; medidas aproximadas: 16,5 cm (altura) x 9 cm (largura) x 9,5 cm de (profundidade).</p>
<p>REMOVEDOR: removedor; de gorduras carbonizadas e incrustadas; componente ativo: ácido alcalino; composição: hidróxido de sódio; SEM AROMA; embalado em plástico resistente, de 5 litros; com validade mínima de 12 meses.</p>
<p>RODO DE BORRACHA: cabo de alumínio, de 120 cm; borracha natural dupla, de 40 cm; com rebite de</p>



alumínio e sem rosca.
SABÃO EM PÓ: sabão em pó; biodegradável; de aroma suave; acondicionado em material que garanta a integridade do produto; pacote de 1kg, com número de lote, fórmula, data fabricação/validade.
SABONETE LÍQUIDO COM AÇÃO BACTERICIDA: sabonete líquido; neutro; sem perfume; para lavagem das mãos; com agente de ação bactericida; de primeira qualidade; acondicionado em galão de 5 litros. Apresentando no máximo 15% do prazo de validade comprometido.
SABONETE LÍQUIDO: sabonete; líquido, cremoso, opaco, fragrância suave, contém corante, emolientes, ph 5,5 a 6,5; para higiene das mãos; em bombona de 5 litros; com validade de 36 meses; produto sujeito a verificação no ato da entrega.
SACO DE AMOSTRA: saco plástico; para coleta de amostras de alimentos; 100% polietileno, atóxico; inodoro; esterilizado; transparente; fabricado com matéria-prima virgem; dimensões na medida 15 cm de largura, 30 cm de comprimento e 0,06 mm de espessura; com tarja para identificação da amostra; acondicionado em material que garanta a integridade do produto, acondicionado em milheiro.
SACO PARA LIXO – 30 litros: saco de lixo; em plástico de alta densidade e alta resistência; de polietileno de alta densidade, cor preta, medindo, no mínimo, 59 cm x 62 cm, capacidade de 30 litros, espessura mínima de 0,10 mm. Acondicionado em pacotes de 100 unidades.
SACO PARA LIXO – 50 litros: saco de lixo; em plástico de alta densidade e alta resistência; de polietileno de alta densidade, cor preta, medindo, no mínimo, 63 cm x 80 cm, capacidade de 50 litros, espessura mínima de 0,10 mm. Acondicionado em pacotes de 100 unidades.
SACO PARA LIXO- 100 litros: saco de lixo; em plástico de alta densidade e alta resistência; de resinas termoplásticas, cor preta, medindo, no mínimo, 75 cm x 105 cm, capacidade de 100 litros, espessura mínima de 0,10 mm. Acondicionado em pacotes de 100 unidades.
SACO PLÁSTICO: saco plástico; para amostras de alimentos; 100% polietileno atóxico; inodoro; fabricado com matéria-prima virgem; transparente; dimensões: 350X450 mm .
SANITIZANTE CLORADO: sanitizante; para verduras, legumes e frutas; em tabletes efervescentes de 5 gramas cada; composição: dicloroisocianurato de sódio; mínimo 30% de cloro ativo p/p. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega.
SAPÓLIO LÍQUIDO: Produto líquido, sapólio; consistência cremosa, com tensoativo aniônico, para limpezas em geral, neutro em frascos de 300 ml.
SECANTE: secante para lava-louças; composição tensoativos não iônicos, preservante, álcool graxo etoxilado; líquido; validade mínima de 12 meses; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Acondicionado em bombona de 20 litros.
TOUCA BRANCA: descartável; cor branca; com elástico em toda borda; material 100% polipropileno; redonda; para proteção capilar; acondicionada em pacote de 100 unidades.
TOUCA PRETA: tipo redinha; cor preta; com microporos que permitam a ventilação; material 100% poliamida; com elástico em toda borda; para proteção capilar; embalada individualmente.
VASSOURA: tipo doméstica, propriedades mínimas: cepa em madeira de boa qualidade; medindo no 18cm; com cerdas de nylon; tipo lisa; cabo de madeira ou de ferro, encapado, medindo aprox. 130 cm de comprimento.
VASSOURINHA PARA BANHEIRO: redonda, cerdas de nylon; de boa qualidade; cabo de 17cm.

6.7 Das instalações e dos equipamentos

- 6.7.1 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar, no início do contrato, 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;
- 6.7.2 O mobiliário, equipamentos e utensílios de propriedade da **CONTRATANTE** e que serão disponibilizados para utilização pela **CONTRATADA** para a execução do objeto do contrato são os constantes do **ANEXO IX** deste Edital
- 6.7.2.1 Os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da **CONTRATANTE** serão entregues à responsabilidade da **CONTRATADA** em perfeitas condições de uso e conservação quando da assinatura do contrato, zelando esta, a partir daí, pela sua guarda e manutenções preventivas e/ou corretivas, inclusive as imobiliárias que se fizerem necessárias, após a competente autorização formal da **CONTRATANTE**.
- 6.7.3 A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e das instalações físicas, bem como das instalações elétricas, hidráulicas, caldeira à diesel, rede de esgoto, água, gás e de informática da **CONTRATANTE**, incluindo lavagem, conservação e manutenção da caixa de gordura, será de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, realizando reparos quando necessários e às suas expensas, sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança do local.
- 6.7.3.1 Sempre que qualquer mobiliário, equipamento ou utensílio de propriedade da **CONTRATANTE** não apresentar condições de manutenção e/ou reparo impossibilitando a continuidade de suas utilizações, os mesmos deverão ser imediatamente substituídos por outros, sob responsabilidade **CONTRATADA**, com qualidade igual ou superior aos substituídos.
- 6.7.3.2 Na ocorrência do disposto no subitem **6.7.3.1**, a **CONTRATADA** deverá comunicar formalmente ao responsável da **CONTRATANTE**, e tomar as providências necessárias para o encaminhamento do(s) mesmo(s) ao local de recolhimento.
- 6.7.3.3 A **CONTRATADA** não poderá retirar das dependências dos Restaurantes Universitários quaisquer equipamentos de propriedade da **CONTRATANTE**, exceto para realização de suas manutenções mediante autorização prévia da **CONTRATADA**.
- 6.7.3.4 Encerrado o contrato, a **CONTRATADA** deverá restituir os bens constantes do **ANEXO IX** em perfeito estado de uso e conservação.

- 6.7.3.5 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar os utensílios e os descartáveis considerados necessários para a produção, distribuição e porcionamento das refeições.
- 6.7.3.6 A **CONTRATADA** não poderá utilizar copos descartáveis, exceto em casos excepcionais, como por exemplo para visitantes, tendo em vista que os usuários possuem canecas plásticas distribuídas pela **CONTRATANTE** dentro do programa USP Recicla.
- 6.7.4 A **CONTRATADA** deverá utilizar utensílios diferentes para cada tipo de pré-preparo e preparo de alimentos.
- 6.7.5 A **CONTRATADA** ficará responsável pelas manutenções preventivas e corretivas das instalações prediais, correndo às suas expensas todas as despesas daí advindas.
- 6.7.5.1 A **CONTRATADA** somente poderá realizar intervenções para modificações civis, de GLP, elétricas e hidráulicas no local, após aprovação e autorização formal da **CONTRATANTE**.
- 6.8 Da equipe de trabalho**
- 6.8.1 Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, todos os meses do ano;
- 6.8.2 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 6.8.3 Manter, obrigatoriamente, profissional responsável técnico pelos serviços, devidamente credenciado, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos.
- 6.8.4 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado(a) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo que, no período em que houver atividades operacionais (inclusive nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro) deverá ter no mínimo:
- 6.8.4.1 Área 1: um(a) nutricionista e um(a) técnico(a) em nutrição em cada um dos períodos de produção e distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar);
- 6.8.4.2 Área 2: um(a) nutricionista e um(a) técnico(a) em nutrição durante o período de produção e distribuição do almoço; e

- 6.8.4.3 Área 3: um(a) técnico(a) em nutrição durante o período de produção e distribuição do almoço.
- 6.8.5 Deverá ter um(a) nutricionista RT (Responsável Técnico) que responderá para o CRN, separadamente para as Áreas 1 e 2.
- 6.8.6 A operacionalização, distribuição, transporte e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas pela equipe técnica da **CONTRATADA** (nutricionista e/ou técnico(a) em nutrição e dietética), 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.
- 6.8.7 A(o) nutricionista Responsável Técnica(o) (RT) deverá acompanhar a distribuição das refeições, pelo menos uma vez ao dia. O acompanhamento da outra refeição poderá ser feito por outro profissional técnico da **CONTRATADA** [técnica(o) em nutrição ou nutricionista].
- 6.8.8 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
- 6.8.9 Apresentar à **CONTRATANTE**, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato;
- 6.8.10 Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo se apresentar barbeados, com as unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- 6.8.11 Os funcionários deverão se apresentar no local de trabalho devidamente uniformizados e portando crachá de identificação funcional. A presença dos funcionários deve se limitar às suas atividades e aos seus horários de trabalho. A **CONTRATADA** deverá fornecer os uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, com troca **diária** de uniformes, sem ônus aos mesmos, adotando os critérios de identificação da troca diária de uniformes;
- 6.8.12 A escala de serviço dos funcionários da **CONTRATADA** deverá ser afixada nos locais da prestação dos serviços, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.
- 6.8.13 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 6.8.14 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, no intervalo máximo a cada dois meses e obrigatoriamente aos funcionários recém contratados por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e

técnicos. Abordar os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, atendimento ao público e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio. Apresentar o programa de treinamento com o conteúdo e a cópia da lista de presença à **CONTRATANTE** no prazo máximo de 07 (sete) dias da realização do mesmo;

6.8.15 Os uniformes devem ser fornecidos pela **CONTRATADA** compreendendo: aventais, jalecos, mangotes, calças e blusas de cor clara, incluindo agasalhos/blusas de inverno, calçados fechados, botas anti-derrapantes, bem como, obrigatoriamente, rede malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar.

6.8.16 Enquanto perdurar o estado de pandemia, a **CONTRATADA** deverá fornecer a seus colaboradores todos os EPI's necessários para evitar transmissão e contaminação pelo novo coronavírus, como por exemplo máscaras e face Shields, conforme protocolos vigentes.

6.8.17 É terminantemente proibido o uso de chinelos de dedo ou qualquer outro tipo de calçado aberto.

6.8.18 É vedado o treinamento e testes para admissão e avaliação de funcionários nas dependências da **CONTRATANTE**.

6.8.19 O funcionário destinado a higienizar banheiros e sanitários deverá atender à legislação específica, de forma a garantir a qualidade e segurança dos alimentos, inclusive realizando troca de uniforme a cada mudança de função.

6.9 Da segurança, medicina e meio ambiente do trabalho.

6.9.1 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da **CONTRATANTE** relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

6.9.2 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - **PCMSO** e de Prevenção dos Riscos Ambientais - **PPRA**, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.ºs 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

6.9.3 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela **CONTRATANTE** e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

6.10 Da responsabilidade civil

- 6.10.1 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.
- 6.10.2 A **CONTRATADA** deverá providenciar e apresentar a licença de funcionamento dos restaurantes da área 1, área 2 e CRHEA com a atualização e renovação anual do responsável legal e responsável técnico.

6.11 Das Boas Práticas Ambientais – Específicas

6.11.1 Uso racional da água

- 6.11.1.1 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da **CONTRATADA**, esperadas com essas medidas;
- 6.11.1.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- 6.11.1.3 Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
- 6.11.1.4 Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
- 6.11.1.4.1 Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
- 6.11.1.4.2 Ao executar limpeza no interior de vasilhame, o empregado encher a vasilha de água completamente;
- 6.11.1.4.3 Interromper algum serviço, para conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- 6.11.1.5 Deverão ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 6.11.1.5.1 Manter a torneira fechada quando interromper o trabalho, por qualquer motivos;
- 6.11.1.5.2 **Outras práticas:**



6.11.1.5.2.1 Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;

6.11.1.5.2.2 Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;

6.11.1.5.2.3 Não utilizar água para descongelar alimentos;

6.11.1.5.2.4 Ao limpar os utensílios como bandejas, cubas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;

6.11.1.5.2.5 Jogar os restos no lixo.

6.11.2 Eficiência Energética

6.11.2.1 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 (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

6.11.2.2 Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

6.11.2.3 Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc) realizada nas dependências da **CONTRATADA** deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

6.11.2.4 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, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

6.11.2.5 Verificar, para 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;

6.11.2.6 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

6.11.2.7 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

6.11.2.8 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

- 6.11.2.9 Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, inclusive as de emergência, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- 6.11.2.10 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 6.11.2.11 A **CONTRATADA** deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.
- 6.11.3 Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos**
- 6.11.3.1 Na formulação do cardápio diário deverá ser observada a sazonalidade dos alimentos.
- 6.11.3.2 A Nutricionista da **CONTRATADA** se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da “CODEAGRO – Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios” da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte “Diga não ao desperdício”;
- 6.11.3.3 A Nutricionista da **CONTRATADA** deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
- 6.11.3.4 A Nutricionista da **CONTRATADA** deverá utilizar técnicas adequadas de preparo para preservação do valor nutritivo e redução do desperdício dos alimentos.
- 6.11.4 Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos**
- 6.11.4.1 Quando implantadas pela **CONTRATANTE**, operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico a **CONTRATADA** deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.
- 6.11.4.2 O Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:
- 6.11.4.2.1 **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS** : 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 -

que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

6.11.4.2.2 **MATERIAIS RECICLÁVEIS:** para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

6.11.4.2.3 Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento.

6.11.5 **Produtos Biodegradáveis**

6.11.5.1 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

6.11.5.2 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

6.11.5.3 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

6.11.5.4 Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da **CONTRATANTE**, são os Anexos da referida Resolução:

6.11.5.4.1 Anexo I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes;

6.11.5.4.2 Anexo II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais;

6.11.5.4.3 Anexo III - Especificações e;

6.11.5.4.4 Anexo IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

- 6.11.5.5 Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.
- 6.11.6 **Controle de Emissão de Poluentes**
- 6.11.6.1 Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- 6.11.6.2 Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva);
- 6.11.7 **Controle de Poluição Sonora**
- 6.11.7.1 Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- 6.11.8 **Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções**
- 6.11.8.1 Em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição 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, etc.

7 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 7.1 A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e distribuição das refeições nas dependências da **CONTRATANTE**, observado o estabelecido nos itens a seguir:
- 7.1.1 Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação objeto do contrato, conforme legislação vigente e utilizá-la, exclusivamente, para o cumprimento das atividades de alimentação, sendo vedada a utilização do local para outros fins.

- 7.1.2 Executar as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos da **CONTRATANTE** e colocados à sua disposição, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços.
- 7.1.3 Disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos complementares necessários à produção, transporte, distribuição, porcionamento e higienização, bem como os utensílios de cozinha e refeitório, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento dos serviços contratados, devendo retirá-los ao término do contrato.
- 7.1.4 Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencente à **CONTRATANTE**, e disponibilizados à **CONTRATADA**, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições adequadas 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;
- 7.1.4.1 Caso a licitante não proceda aos reparos julgados necessários para o perfeito funcionamento e/ou utilização dos bens, a **CONTRATANTE** o fará sendo que o valor pago poderá ser descontado da última medição mensal dos serviços ou da garantia contratual apresentada, se em dinheiro;
- 7.1.5 Responsabilizar-se pela execução, implantação e manutenção de sistemas de repelentes de aves nos restaurantes, que podem causar transtornos ao meio ambiente e saúde pública.
- 7.1.6 Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/75, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, mediante prévia aprovação da **CONTRATANTE**.
- 7.1.7 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.
- 7.1.8 Assegurar que todo o funcionário que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do **CONTRATANTE**.
- 7.1.9 Atender, de imediato, as solicitações da **CONTRATANTE** quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
- 7.1.10 Realizar exames de saúde periódicos, seguindo a legislação vigente, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as

despesas, e apresentar a **CONTRATANTE** os laudos e demais documentos de saúde exigidos pela legislação vigente, quando solicitado.

- 7.1.11 Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos funcionários a fim de providenciar a substituição de imediato em caso de doença incompatível com a função.
- 7.1.12 Manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 7.1.13 Submeter-se às normas de segurança da **CONTRATANTE** em especial quanto ao acesso as suas dependências.
- 7.1.14 Submeter os cardápios à **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para devida apreciação e aprovação.
- 7.1.15 A **CONTRATADA** somente poderá alterar os cardápios já aprovados, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à **CONTRATANTE** e esta autorize.
- 7.1.16 Fixar semanalmente cardápio diário completo, com descrição dos ingredientes das preparações, nas dependências da **CONTRATANTE**.
- 7.1.17 Após o primeiro mês de operacionalização dos serviços contratados, a **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE** o **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs), RECEITUÁRIO PADRÃO DAS PREPARAÇÕES E FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES**, devidamente adequado à execução dos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- 7.1.18 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método **A.P.P.C.C.** (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).
- 7.1.19 Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 7.1.20 Executar o controle dos gêneros e produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes, o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade.
- 7.1.21 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.

- 7.1.22 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises microbiológicas, as suas expensas. Análises toxicológicas e físico-químicas serão realizadas quando necessário, as suas expensas.
- 7.1.23 Manter os alimentos quentes não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a 10°C até, no máximo, por 4 (quatro) horas.
- 7.1.24 Coletar diariamente amostra (100g a 200g) dos alimentos de cada local de distribuição, contemplando todas as preparações, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições, no desjejum, almoço e jantar, bem como água dos bebedouros e torneiras de higienização dos alimentos. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e com identificação na embalagem, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 3 (três) dias para eventuais análises laboratoriais às suas expensas, apresentando o laudo à **CONTRATANTE**.
- 7.1.25 A **CONTRATADA** deverá efetuar mensalmente análises microbiológicas de todos os itens que compõem o cardápio do dia, de cada setor da área de manipulação de alimentos (bancadas e placas), mãos de manipuladores (açougueiro, cozinheiro, meio oficial e auxiliar de cozinha) e no mínimo de dois utensílios, emitindo cópia assinada para a **CONTRATANTE**. Quando as análises apresentarem alguma alteração em não conformidade com a legislação, a **CONTRATADA**, imediatamente deverá tomar as providências para resolução, ministrar treinamento para toda equipe independentemente da data do último treinamento e realizar novas análises microbiológicas no prazo de 15 dias.
- 7.1.26 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**.
- 7.1.27 Não utilizar sobras de alimentos.
- 7.1.28 A **CONTRATADA** poderá realizar doação de alimentos prontos para consumos desde que atenda a legislação vigente.
- 7.1.29 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- 7.1.30 Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de

desinfecção com solução clorada, na concentração adequada e de acordo com as normas vigentes.

- 7.1.31 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 7.1.32 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.
- 7.1.33 Supervisionar nas etapas de produção, armazenamento, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
- 7.1.34 Programação e aquisição do gás e óleo diesel utilizados na preparação das refeições;
- 7.1.35 Fixação em local visível do cardápio do dia e da composição da refeição;
- 7.1.36 Cumprir com o horário de atendimento estabelecido neste anexo, sem interrupção de distribuição de refeições dentro deste horário.
- 7.1.37 Observar a aceitação das preparações servidas, inclusive aplicando pesquisa de satisfação, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.
- 7.1.38 Não será permitido a inclusão de brindes ou qualquer tipo de premiação aos usuários que participarem da pesquisa de satisfação. A metodologia e aplicação da pesquisa de satisfação deverão ser aprovadas pela fiscalização, no prazo mínimo de 15 dias que antecede a pesquisa. A pesquisa deverá ser exclusivamente direcionada a verificação de satisfação das refeições. No dia da pesquisa de satisfação não será permitido eventos, campanhas e outros que destoam o objetivo da pesquisa e que saem da rotina do restaurante.
- 7.1.39 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.
- 7.1.40 Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os usuários, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim.
- 7.1.41 Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- 7.1.42 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e destino de resíduos), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.

- 7.1.43 Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, cadeiras, balcões e demais equipamentos existentes), antes, durante e após as refeições. Recolher, sempre que necessário e diariamente, os restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os diariamente ao local determinado pela **CONTRATANTE**.
- 7.1.44 Realizar por meio de empresa devidamente habilitada o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente e de acordo com as necessidades do local.
- 7.1.45 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.
- 7.1.46 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.
- 7.1.47 Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da **CONTRATANTE**, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- 7.1.48 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – **P.C.M.S.O.** e de Prevenção dos Riscos Ambientais – **P.P.R.A.**, contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.
- 7.1.49 Atender aos objetivos dos Programas de Uso Racional de Água e Energia Elétrica da **CONTRATANTE**.
- 7.1.50 Manter esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência assecuratórios do fiel cumprimento do objeto e execução do ajuste, em situações imprevistas ou emergenciais.
- 7.1.51 Realizar para fins de recebimento, o controle diário de refeições efetivamente servidas (desjejum, almoço e jantar separadamente).
- 7.1.52 Emitir fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições efetivamente fornecidas.
- 7.1.53 A fiscalização e o controle do serviço pela **CONTRATANTE** não exonera nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão na prestação de serviço objeto do contrato.

- 7.1.54 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.
- 7.1.55 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.
- 7.1.56 Atender ao sistema de acesso do usuário no serviço de nutrição e alimentação, determinado pela **CONTRATANTE**.
- 7.1.57 Executar os processos de limpeza e higienização dos equipamentos com produtos específicos para esse fim, com registro no Ministério da Saúde
- 7.1.58 Prevenir-se quanto a possíveis interrupções de energia elétrica no local sem causar prejuízo à perfeita execução dos serviços.

8 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 8.1 Indicar Gestores e/ou Fiscais para acompanhamento da execução contratual e do desenvolvimento técnico das atividades da **CONTRATADA**.
- 8.2 Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências, equipamentos e utensílios existentes para execução do serviço objeto do contrato.

9 FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 9.1 A **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:
 - 9.1.1 Exercer a fiscalização dos serviços contratados de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades, a qualidade de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições;
 - 9.1.2 Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
 - 9.1.3 Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual.
 - 9.1.4 Realizar a conferência da quantidade de refeições planejadas, mantendo registro das quantidades efetivamente servidas aos usuários.
 - 9.1.5 Realizar a avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**.

- 9.1.6 Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 9.1.7 Analisar e aprovar a qualificação do(a) Nutricionista Responsável Técnico (RT), bem como do(a) Técnico em Nutrição e Dietética.
- 9.2 A fiscalização da **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:
- 9.2.1 Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
- 9.2.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, mobiliário, equipamentos e utensílios.
- 9.3 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.
- 9.4 Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.
- 9.5 A fiscalização nas dependências de manipulação, armazenamento e distribuição das refeições, obrigatoriamente deve estar de acordo com os parâmetros: uso de rede ou touca para proteção dos cabelos, jaleco branco e calçado fechado e adequado.

10 LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 10.1 O objeto desta prestação de serviços deverá atender a legislação citada a seguir e ainda, no que couber qualquer legislação pertinente.
- Resolução CFN nº 378/2005. Dispõe sobre o registro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências, 28/12/2005.
 - 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.
 - 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 a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;



- 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.
 - Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09/04/2013. Regulamento Técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. São Paulo - SP. DOE de 19/04/2013;
 - Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância sanitária. Portaria CVS 18, de 09/09/2008. Aprova alteração do item 4- Controle de Saúde dos Funcionários, do item 16- Higiene Ambiental e do subitem 16.3 da Portaria CVS Nº 06, de 10 de março de 1999, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. DOE de 11/09/2008.
 - 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.
 - Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região (SP-MS). Ato normativo Nº18/2008 – Serviços de Alimentação Autogestão/ Concessionárias de Alimentos. São Paulo, 04 de setembro de 2008.
-



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021-PUSP-SC

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

A.....(razão social), por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do **PREGÃO Nº 10/2021 PUSP-SC**, da Universidade de São Paulo, declara, sob as penas da lei, que, nos termos do artigo 27, inciso V da Lei nº 8.666/93, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

....., ... de de

(Local) (Data)

.....

(Nome e assinatura do representante legal da Licitante)



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021-PUSP-SC

ANEXO III

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO
TRABALHO**

(em papel timbrado da Licitante)

A.....(razão social), por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do PREGÃO Nº 10/2021 - PUSP-SC, da Prefeitura do Campus USP de São Carlos, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

....., ... de de

(Local) (Data)

.....

(Nome e assinatura do representante legal da Licitante)



ANEXO IV

DOCUMENTOS DA PROPOSTA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

PROPOSTA COMERCIAL

LOCAL 1

ITEM	DESCRIÇÃO (TIPO DE REFEIÇÃO)	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL (1)	PREÇO UNITÁRIO EM R\$ (2)	VALOR TOTAL EM R\$ (1) X (2)
1	DESJEJUM	24.960		
2	ALMOÇO/JANTAR	1.060.800		
(1) VALOR TOTAL DO LOCAL 1				

LOCAL 2

ITEM	DESCRIÇÃO (TIPO DE REFEIÇÃO)	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL (1)	PREÇO UNITÁRIO EM R\$ (2)	VALOR TOTAL EM R\$ (1) X (2)
1	ALMOÇO	105.600		
(2) VALOR TOTAL DO LOCAL 2				

LOCAL 3

ITEM	DESCRIÇÃO (TIPO DE REFEIÇÃO)	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL (1)	PREÇO UNITÁRIO EM R\$ (2)	VALOR TOTAL EM R\$ (1) X (2)
1	ALMOÇO	2.640		
(3) VALOR TOTAL DO LOCAL 3				



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

Total estimado de refeições: _____ (_____)

Valor unitário: R\$ 0,00 (_____).

Valor total da proposta (1+2+3): R\$ 0,00 (_____).

Prazo de validade da proposta: ____ (____) dias (não inferior a 60 dias corridos).

Data do início da prestação do serviço: 01/02/2022.

Sindicato representativo da categoria: _____.

_____, _____ de 20__.

Carimbo e assinatura



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

ANEXO V

REDUÇÃO DE LANCES

LOTE	LIMITE MÍNIMO DE REDUÇÃO DOS LANCES
ÚNICO	R\$ 100.000,00 (cem mil reais)



ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

PROCESSO Nº: 2021.1.208.52.6

CONTRATO Nº: XX/2021

CONTRATO CELEBRADO ENTRE A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, E A EMPRESA _____, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NAS DEPENDÊNCIAS DA CONTRATANTE.

Aos __ dias do mês de __ do ano de dois mil e ____, presentes, de um lado a Universidade de São Paulo, por intermédio da **PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS**, inscrita no CNPJ n.º 63.025.530/0049-59, neste ato representada por seu Prefeito, **Prof. Dr. Sergio Paulo Campana Filho**, por delegação de competência do M. Reitor, nos termos da Portaria GR-6.685/2015, doravante denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa _____, CNPJ nº ____, sediada à Rua ____, nº ____ - Bairro ____ - _____ - ____, representada na forma de seu estatuto social, doravante denominada **CONTRATADA**, é firmado o presente contrato de prestação de serviço na forma disposta na Clausula Primeira deste contrato, com fundamento nas Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, no Decreto 47.297, de 06/11/2002 e na Resolução CEGP-10, de 19/11/2002, e demais Portarias referidas no presente contrato, vigentes no âmbito da Universidade de São Paulo, estando as partes vinculadas ao Edital de **PREGÃO n.º 10/2021**, e a proposta vencedora, assinam o presente contrato, obedecendo as seguintes disposições:

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

- 1.1** A prestação de serviços de nutrição e alimentação para o preparo e distribuição de refeições destinadas à comunidade da Universidade de São Paulo, Campus São Carlos, com utilização dos espaços dos Restaurantes Universitários da Prefeitura do Campus localizados nas áreas 1 e 2 e CRHEA integrantes do Campus de São Carlos, conforme especificações técnicas do **ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, parte integrante do presente instrumento.
- 1.2** O objeto contratual executado deverá atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requerida.



- 1.3** O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.
- 1.4** Consideram-se integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos, os documentos a seguir relacionados, os quais neste ato as partes declaram conhecer e aceitar:
- a) Edital de Pregão Eletrônico **Nº 10/2021-PUSP-SC**.
 - b) Proposta elaborada e apresentada na licitação, pela **CONTRATADA**, datada de XX/XX/2021.
- 1.5** O objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA DOS LOCAIS E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 2.1** O objeto desta licitação deverá ser executado mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE** para a preparação, o transporte e a distribuição de refeições nos refeitórios da **CONTRATANTE**, onde as refeições serão servidas aos usuários, de acordo com as especificações constantes do **ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO** e demais documentos que integram o presente ajuste.
- 2.2** A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (produção) e distribuição das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos no **ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO** e demais documentos que integram o presente contrato.
- 2.3** Os dias de pontes no calendário da USP, entre feriados e finais de semana, são considerados dias normais de serviço para a **CONTRATADA**, ressalvado o disposto no artigo 59, parágrafo 6º, do Decreto Lei 5.452, de 1º/05/1943.

CLÁUSULA TERCEIRA DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 3.1** Em cumprimento às suas obrigações, cabe à **CONTRATADA**, além das responsabilidades constantes das especificações técnicas do **ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO**, e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas Federal e Estadual sobre licitações:

- 3.1.1** Implantar em 1º de fevereiro de 2022 o serviço de alimentação e nutrição em conformidade com as especificações técnicas do **ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, informando em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo;
- 3.1.2** Manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação garantindo o perfeito fluxo operacional das atividades e a manutenção do padrão da alimentação estabelecido.
- 3.1.3** Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas, elétricas, redes de esgoto, água, gás e informática, vinculadas ao serviço, incluindo lavagem, conservação e manutenção da caixa de gordura, realizando reparos, quando necessários, e às suas expensas.
- 3.1.4** Responsabilizar-se pelas despesas com o consumo de água, energia elétrica, gás, e outras, se houver.
- 3.1.5** Designar por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato.
- 3.1.6** Fazer seguros de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.
- 3.1.7** Cumprir as disposições legais Municipais, Estaduais e Federais que interfiram na execução dos serviços.
- 3.1.8** Manter registros com possibilidade de rastreabilidade do número de refeições servidas em cada período, para verificação da **CONTRATANTE** ou quem ela indicar, a qualquer tempo.
- 3.1.9** A **CONTRATADA** deverá substituir imediatamente os empregados que, a critério da Fiscalização da **CONTRATANTE**, não preencham as condições exigíveis para o bom desempenho dos serviços.
- 3.1.10** Apresentar à **CONTRATANTE**, mensalmente, relatório de atividades efetivamente executadas, comprovantes de pagamento de salários onde estejam evidenciados os adicionais de insalubridade e periculosidade eventualmente devidos, de acordo com o laudo com a caracterização de atividades insalubres e perigosas, apresentação das Comunicações de Acidentes de Trabalho do período, apólice de seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas, previdenciárias e de



outras exigências contidas na Convenção Coletiva da categoria, relativas aos seus empregados que estejam ou tenham estado a serviço da **CONTRATANTE**, por força deste contrato.

3.1.11 A **CONTRATADA** estará obrigada a fornecer mensalmente aos seus funcionários alocados na prestação de serviços objeto deste contrato, auxílio alimentação (cesta básica ou vale alimentação) e auxílio refeição que atenda às regras do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho), e também vale transporte, sem prejuízo do fornecimento de qualquer outro benefício previsto em convenção coletiva da categoria, no presente contrato ou na legislação.

3.1.12 A **CONTRATADA** deverá fornecer à **CONTRATANTE**, na véspera do início dos serviços, relação com o nome de todos os funcionários, constando nome completo, função e número de RG, acompanhada de cópia da documentação trabalhista completa preenchida e assinada, a saber: Carteira de Trabalho e Previdência Social, Ficha de Registro de Empregado e Atestado de Saúde Ocupacional.

3.1.13 É vedado que a empresa **CONTRATADA** mantenha, na equipe que prestará os serviços na Universidade, familiar de agente público da USP que exerça cargo em comissão ou função de confiança.

CLÁUSULA QUARTA DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

4.1 Em cumprimento às suas obrigações, cabe à **CONTRATANTE**, além das responsabilidades constantes das especificações técnicas do **ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO**, e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações:

4.1.1 A **Sra. Yara Barioni Righetti** está designada pela **CONTRATANTE** par atuar como preposto, responsável por realizar a fiscalização, acompanhamento e contatos que se fizerem necessários para a realização do objeto pela **CONTRATADA**.

4.1.2 A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da **CONTRATADA**, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte da **CONTRATANTE**.

4.1.3 O preposto da **CONTRATANTE** poderá rejeitar o objeto do Contrato no todo ou em parte, quando não forem atendidas suas especificações e

condições, devendo tomar as medidas cabíveis nas hipóteses previstas na Cláusula das Penalidades.

- 4.1.4 Em nenhuma hipótese as características do objeto contratado poderão ser alteradas, sob pena de rescisão contratual.
- 4.1.5 Cabe, ainda, à **CONTRATANTE** efetuar os pagamentos devidos em razão da execução do objeto, depois do recebimento definitivo e de acordo com as condições fixadas neste Contrato.
- 4.1.6 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.
- 4.1.7 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- 4.1.8 Informar à **CONTRATADA** o sistema de acesso ao usuário do Serviço de Alimentação.

CLÁUSULA QUINTA DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1 Além do disposto nas especificações técnicas do **ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO** à **CONTRATANTE**, por intermédio do fiscal, é assegurado a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual e as atividades técnicas, cabendo:
 - 5.1.1 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
 - 5.1.2 Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
 - 5.1.3 Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a aplicação de eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual.
 - 5.1.4 Realizar a conferência da quantidade de refeições fornecidas aos usuários, mantendo registro das quantidades efetivamente servidas.
 - 5.1.5 Realizar a avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**.

- 5.1.6** Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 5.1.7** Não obstante a **CONTRATADA** seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à **CONTRATANTE** é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:
- 5.1.7.1** Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da **CONTRATADA** que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 5.1.7.2** Examinar as Carteiras Profissionais dos funcionários colocados a seu serviço, para comprovar o registro da função profissional.
- 5.2** A Fiscalização da **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo:
- 5.2.1** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo;
- 5.2.2** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios.
- 5.3** 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.

CLÁUSULA SEXTA DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

- 6.1** Após o término de cada período mensal a **CONTRATADA** elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de refeições efetivamente fornecidas.
- 6.2** As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 6.2.1** No primeiro dia útil subsequente ao período mensal em que foram prestados os serviços, a **CONTRATADA** entregará relatório contendo os

quantitativos totais mensais das refeições fornecidas e o respectivo valor apurado;

6.2.2 A **CONTRATANTE** solicitará à **CONTRATADA**, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

6.2.3 Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apurados da seguinte forma:

6.2.3.1 O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela **CONTRATANTE** por motivos imputáveis à **CONTRATADA**, aplicando-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida no Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços que integra o Edital como **Anexo XI**.

6.2.3.2 No final de cada mês de apuração, a equipe da **CONTRATANTE** responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 05 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período para o gestor do contrato.

6.2.3.3 O gestor do contrato, com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante cada período, irá consolidar a avaliação de desempenho da **CONTRATADA** frente ao contrato firmado para apurar o percentual de liberação da fatura correspondente àquele mês.

6.2.3.4 À **CONTRATADA** será encaminhada uma via do Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços pelo gestor do contrato.

6.2.3.5 A realização dos descontos indicados no subitem 6.2.3.1 não prejudica a aplicação de sanções à **CONTRATADA** por conta da inexecução total ou parcial dos serviços.

6.2.3.6 Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, comunicando a **CONTRATADA**, no prazo de 03 dias úteis



contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

- 6.3** Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos no **Anexo XI** do Edital.
- 6.4** O recebimento e as medições dos serviços contratados serão realizados por servidor(es) da **CONTRATANTE**, designado(s) para sua fiscalização.

CLÁUSULA SÉTIMA DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

- 7.1** A Responsabilidade Técnica dos serviços caberá à Nutricionista da **CONTRATADA**.
- 7.2** Eventual alteração do Titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à **CONTRATANTE**, acompanhada de justificativa da necessidade de substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado para a função de Responsável Técnico, juntada a respectiva documentação do CRN (Conselho Regional de Nutricionistas).

CLÁUSULA OITAVA DO VALOR E DOS RECURSOS

- 8.1** O valor estimado do presente contrato, na base mensal, é de R\$ ____ (____). O valor total do contrato para o período de 12 (doze) meses é de R\$ ____ (____). A despesa onerará a Classificação Funcional Programática xx.xxx.xxxx.xxxx - Elemento de despesa xxxxxxxx, Fonte ____, do orçamento da **CONTRATANTE**, de conformidade com o disposto no parágrafo 1º do artigo 12 da Lei n.º 10.320, de 16 de dezembro de 1968, observada a seguinte distribuição:

2022 R\$ ____

2023 R\$ ____

- 8.2** A **CONTRATADA** se obriga a executar os serviços, objeto deste contrato, pelos preços constantes da sua proposta comercial, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefícios e despesas indiretas (BDI) e demais despesas de qualquer natureza.
- 8.3** Nos preços acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos e indiretos relacionados à prestação dos serviços, tais como tributos,



remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

- 8.4** Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedida de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

CLÁUSULA NONA DO FATURAMENTO E PAGAMENTO

- 9.1** O pagamento será efetuado por período mensal vencido, no prazo de 28 (vinte e oito) dias corridos, contados do primeiro dia seguinte à emissão do atestado do recebimento dos serviços ou da data da entrega da documentação fiscal completa (Nota Fiscal, Fatura e demais documentos exigíveis), o que ocorrer por último, nos termos da Portaria GR 4710 de 25/02/2010 e alterações posteriores. A ordem de pagamento será emitida pela Tesouraria Central da Reitoria, a favor da **CONTRATADA**, exclusivamente em conta corrente do **BANCO DO BRASIL S.A.**, a ser indicada pela **CONTRATADA**, ficando terminantemente vedada a negociação da duplicata mercantil na rede bancária ou com terceiros.
- 9.1.1** Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.
- 9.1.2** Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.
- 9.1.3** A constatação de irregularidades na execução deste ajuste motivará o desconto da importância correspondente ao descumprimento, sem prejuízo da eventual aplicação das penalidades fixadas na Clausula Décima Segunda.
- 9.2** Por ocasião da apresentação à **CONTRATANTE** da documentação fiscal, a **CONTRATADA** deverá fazer prova de recolhimento do FGTS, através de cópia da guia de recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e respectiva relação de empregados por tomador.

- a) As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas deverão corresponder ao período de execução e à mão de obra alocada para esse fim, do tomador/USP;
- b) Folha de Pagamento específica para os serviços objeto deste contrato, assinada pelo responsável por sua emissão em todas as suas folhas, indicando o número do contrato, a Unidade que o administra, relacionando os segurados que estão ou estiveram à disposição em cada local de trabalho, com os seguintes dados:
- Nome dos segurados;
 - Cargo ou função;
 - Local de trabalho;
 - Remuneração, discriminando, separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
 - Descontos legais;
 - Quantidade de cotas e valor pago a título de salário-família;
 - Totalização por rubrica e geral; e
 - Resumo geral consolidado da folha de pagamento.
- a) Prova do efetivo depósito da folha de pagamento específica e do efetivo cumprimento das obrigações com Vale Transporte, Vale Refeição e Vale Alimentação e seguro contra acidentes de trabalho, **bem como o comprovante do depósito bancário aos seus funcionários.**
- b) **A não apresentação dessas comprovações assegura à CONTRATANTE o direito de sustar o pagamento respectivo e os pagamentos seguintes até a efetiva regularização.**
- e) Em atendimento a Legislação Municipal da Prefeitura competente, a **CONTRATANTE** reterá o percentual indicado nas respectivas tabelas de incidências, do valor bruto da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente; obrigando-se a recolher, em nome da **CONTRATADA**, a importância retida.
- 9.3** Em obediência a Legislação e Instrução Normativa do INSS vigente, a **CONTRATANTE** reterá 11% (onze por cento) do valor bruto do documento de cobrança (descontada a parcela equivalente à proporção da indisponibilidade dos



serviços contratados – parágrafo terceiro), obrigando-se a recolher em nome da **CONTRATADA** a importância retida até o dia dois do mês subsequente ao da emissão do respectivo documento de cobrança ou o próximo dia útil, caso esse não seja.

9.3.1 Quando da emissão da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente a **CONTRATADA** deverá destacar o valor da retenção, a título de “RETENÇÃO PARA A SEGURIDADE SOCIAL”.

9.4 A **CONTRATANTE** emitirá uma GPS - Guia da Previdência Social específica para a **CONTRATADA**. Na hipótese de emissão no mesmo mês, de mais de um documento de cobrança pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** se reserva o direito de consolidar o recolhimento dos valores retidos em uma Única Guia, por estabelecimento.

9.5 O pagamento ficará condicionado à não existência de registro da **CONTRATADA** no Cadin Estadual, cuja consulta deverá ser feita pela **CONTRATANTE**, nos termos do Artigo 6º, Incisos I e II e § 1º da Lei Estadual nº 12799/08 c.c. Artigo 7º, Inciso II e § 1º do Decreto Estadual nº 53455/08.

9.6 A **CONTRATANTE** poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no termo de contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

10.1 O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, consecutivos e ininterruptos, contados a partir de **1º de fevereiro de 2022**.

10.1.1 Este contrato poderá ser prorrogado por igual e sucessivos períodos, de comum acordo entre as partes, manifestado com antecedência de, no mínimo, 90 (noventa) dias antes do seu término, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, contados da data de sua assinatura, nos termos do artigo 57, II, da Lei 8.666/93, e suas alterações posteriores.

10.1.2 A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará à Contratada direito a qualquer espécie de indenização.

10.1.3 Eventuais prorrogações serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas



as condições prescritas nas Leis Federais nº 10.520/2002 e 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DO REAJUSTE DE PREÇOS

11.1 Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, em especial o Decreto Estadual no. 48.326/2003 de 12/12/2003 e as disposições da Resolução CC 79, de 12/12/2003 e suas alterações posteriores, aplicando-se a seguinte Fórmula:

$$R = P_o \cdot \left[\left(0,50 \cdot \frac{IPC}{IPC_o} + 0,50 \cdot \frac{I}{I_o} \right) - 1 \right]$$

ONDE:

R = parcela de Reajuste

P_o = Preço Inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPC_o = Variação do IPC FIPE – Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;

I/I_o = Variação do IPC – ALIMENTAÇÃO – FIPE – Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

MÊS DE REFERÊNCIA DOS PREÇOS: JUNHO/2021

11.2 Os valores contratuais serão reajustados para mais ou para menos em consequência de suas variações.

11.3 O reajuste de valores será efetuado somente com base em índices definitivos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DAS PENALIDADES

12.1 Além das sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8666/1993 e suas alterações posteriores e na

Resolução USP nº 7601/2018, que fica fazendo parte integrante deste Contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

- 12.2** A advertência é aplicável em caso de descumprimento de obrigação acessória que não resulte em prejuízo à execução do objeto principal do contrato.
- 12.3** Poderão ser aplicadas multas, com fundamento no artigo 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, observados os seguintes tipos e respectivos percentuais:
- a) Cominatória:** A multa cominatória corresponderá a 2% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure o descumprimento:
- I – Até o 30º dia – 0,1% (um décimo por cento) ao dia;
 - II – A partir do 31º dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.
- a.1)** A multa cominatória será calculada com base no valor contratado dos bens fornecidos ou serviços prestados/realizados no período de medição em que se verificou a infração.
- b) Moratória:** A multa moratória, calculada sobre o valor da obrigação cumprida em atraso, será de 2,0% (dois por cento) acrescida na seguinte proporção, conforme perdure a mora:
- I – Até o 30º dia – 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;
 - II – A partir do 31º dia – 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia.
- b.1)** A multa moratória não excederá a 20% (vinte por cento) da obrigação cumprida em atraso.
- c) Por inexecução total ou parcial do contrato:** A multa será de 20% (vinte por cento) do valor da obrigação não cumprida, e será aplicada quando for imputável à **CONTRATADA** a responsabilidade pela inexecução do contrato nas condições pactuadas, e não houver interesse no recebimento da obrigação em mora, em especial nas situações que ensejam a rescisão unilateral do contrato, previstas no artigo 78, incisos I a XII, da Lei nº 8.666/1993.
- 12.4** As multas poderão ser compensadas com pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ainda quando resultantes da execução de outro contrato, e/ou descontadas da garantia do respectivo contrato ou, quando for o caso, a Administração efetuará a cobrança judicialmente.
- 12.5** As multas não tem caráter compensatório, de modo que, independentemente das sanções aplicáveis, a **CONTRATADA** ficará sujeita à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação feita no mercado, na hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.
- 12.6** As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

- 12.7** O procedimento administrativo garantirá o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos da Resolução USP nº 7601/2018.
- 12.8** As sanções aplicadas pela Administração serão registradas no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço www.esancoes.sp.gov.br; no Sistema Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo; e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/CEIS>.
- 12.9** As multas e demais débitos não pagos pela **CONTRATADA** são passíveis de registro no CADIN Estadual, mediante prévio procedimento administrativo, observado o contraditório e a ampla defesa, em consonância com o disposto na Portaria GR 6723/2016.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA GARANTIA

- 13.1** A **CONTRATADA** compromete-se no presente ato a, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da assinatura deste instrumento, apresentar prestação de garantia na modalidade caução em dinheiro; caução em títulos da dívida pública; seguro-garantia ou fiança bancária, referente ao recolhimento da caução de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, na importância de R\$...... (.....), que ficará depositada como garantia do fiel cumprimento do contrato, nos termos do artigo 56 da Lei 8666/93 e suas alterações posteriores, com vencimento para 60 (sessenta) dias após a data da entrega final do ajuste, correspondente a data da última parcela a ser paga pela **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A garantia a que se refere o "caput" desta cláusula será liberada ou restituída sessenta dias após a execução do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Caso a garantia oferecida pela **CONTRATADA** evidencie qualquer impropriedade ou incorreção em seu teor ou origem, a **CONTRATANTE** poderá, a qualquer tempo, exigir sua regularização ou substituição no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A falta de atendimento à convocação para regularização ou substituição da garantia na forma e prazo especificados no parágrafo anterior sujeitará a **CONTRATADA** às seguintes consequências:



- a) Retenção dos pagamentos que lhe sejam devidos para recomposição da garantia contratual, na modalidade caução em dinheiro; ou
- b) Caracterização de inexecução contratual, ensejando a consequente aplicação das penalidades previstas na Cláusula Décima Primeira deste contrato, e, ainda, a rescisão do ajuste com fundamento no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

PARÁGRAFO QUARTO

Caberá à Administração contratante decidir motivadamente entre a retenção de pagamentos para recomposição da garantia contratual ou a caracterização da inexecução contratual.

PARÁGRAFO QUINTO

A correção monetária da garantia prestada na forma de caução em dinheiro será calculada com base na variação do índice IPC/FIPE e, no caso de utilização de cheque, a data inicial da correção será a do crédito bancário.

PARÁGRAFO SEXTO

A garantia, quando prestada nas modalidades fiança bancária e seguro garantia, deverá prever a cobertura de indenizações decorrentes de responsabilização da CONTRATANTE dos serviços por obrigações assumidas pela CONTRATADA, inclusive às concernentes aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, nos termos deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DA TRANSFERÊNCIA E SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1 A **CONTRATADA** não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.
- 14.2 A **CONTRATADA** não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA RESCISÃO

- 15.1 A falta de cumprimento das obrigações assumidas no presente instrumento ou a incidência do comportamento descrito no artigo 78 da Lei 8.666/1993, dará direito à **CONTRATANTE** de rescindir, unilateralmente, este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicáveis, ainda, as disposições contidas nos artigos 79 e 80 da mesma legislação, em sendo inadimplente a **CONTRATADA**.
- 15.2 No caso de contratação com sociedades cooperativas, ocorrerá a rescisão imediata do contrato administrativo na hipótese de caracterização superveniente



da prestação de trabalho nas condições a que alude o § 1º, do artigo 1º do Decreto Estadual nº 55.938/2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto Estadual nº 57.159/2011.

- 15.3** No caso de rescisão, a fim de se ressarcir de eventuais prejuízos que lhe tenham sido causados pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** poderá reter créditos e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas apuradas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DO FORO

- 16.1** Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo, em uma das Varas da Fazenda Pública, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda deste ajuste e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as partes.

E, por assim estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato.

São Carlos, __ de _____ de 20__

Sergio Paulo Campana Filho

Sr(a) _____

Prefeito do Campus

Cargo _____

TESTEMUNHAS:

Sr. _____

Sr. _____

RG: _____

RG: _____

ANEXO VII

RELAÇÃO DE CARNES, GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021:- PUSP-SC

1 CARNES

NOME	TIPO /ESPECIFICAÇÃO	FREQÜÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO		PER CAPITA LÍQUIDO CRU (g/ml)
		MENSAL		
		ALMOÇO	JANTAR	
Alcatra	Carne bovina em peça	2	1	200
Bife de Alcatra	Carne bovina, porções uniformes e padronizadas	2	1	150
Coxão duro	Carne bovina em peça	1	1	160
Bife de coxão duro	Carne bovina, porções uniformes e padronizadas	1	2	160
Coxão Mole	Carne bovina em peça	1	1	160
Bife de coxão mole	Carne bovina, porções uniformes e padronizadas	2	1	160
Patinho	Carne bovina em peça	1	1	160
Bife de patinho	Carne bovina, porções uniformes e padronizadas.	2	1	160
Lagarto	Carne bovina em peça, s/coxão duro s/gordura na cobertura.	1	1	200
Sobrecoxa de frango	Com osso, com pele, magra.	1	2	300
Filé de coxa de frango	Sem pele e sem osso.	2	2	300
Filé de peito de	Sem pele e sem osso	2	2	170

frango				
Copa lombo	Carne suína em peça	1 vez a cada seis meses		170
Bisteca suína	Com osso, porções uniformes e padronizadas		1	200
Lombo/ Lombinho	Carne suína sem osso em peça	1 vez a cada seis meses		200
Pernil	Carne suína sem osso em peça	1	1	200
Lingüiça	Embutido de carne suína ou frango em gomos.	1	1	180
Filé de mapará	Peixe congelado, s/pele s/osso, com porções uniformes e padronizadas.	1	1	200
Quibe	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas.	1 a cada 6 meses		150
Salsicha	Carne processada, porções uniformes e padronizadas.	1	1	100
Almôndega	Carne bovina congelada com 25 g	1 a cada 6 meses		125
Hambúrguer bovino	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas.	1		120
Pertences p/ feijoada	Carne suína	1 a cada 6 meses		200

2 GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

2.1 HORTIFRUTIGRANJEIROS

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	FREQÜÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		PER CAPITA LÍQUIDO CRU (G/ML)
		ALMOÇO	JANTAR	
Abacate	Tipo A	1ª cada 3 meses		100
Abacaxi Havaí	Tipo A graúdo	1 x ao mês		120
Banana nanica	Climatizada	3	3	120
Laranja	Pera tipo A	4	4	150
Limão	Taiti tipo A	2	2	5
Maçã nacional	Vermelha	3	2	100
Mamão comum	Formosa tipo A	1ª cada 6 meses		150
Mamão Havaí	Papaya	1ª cada 3 meses		150
Maracujá	Azedo tipo A	1 a cada 3 meses		10
Melancia	Graúda tipo A,	1		200
Melão	Amarelo	1 x ao mês		150
Tangerina	Murcot ou poncam, tipo A	1 x ao mês		140
Abóbora	Tipo seca	1		160
Abobrinha	Brasileira ou Italiana Extra AA	1	1	100
Batata doce	Rosada extra AA		1	120
Berinjela	Extra AA	3	1	112
Beterraba	Extra AA	1	1	84

Cará	Extra AA	1		123
Cenoura	Extra AA	1	1	100
Chuchu	Extra AA	2	1	100
Cogumelo	Fresco	1	1	6
Gengibre	Fresco	1ª cada 12 meses		0,02
Mandioca	Graúda	1		123
Pepino	Comum, extra AA	1		84
Pimenta Vermelha	Extra AA	20	20	0,7
Pimentão Verde	Extra AA	4	7	8
Pimentão vermelho	Extra AA	4	7	8
Quiabo	Liso Extra AA		1	90
Tomate Molho	Maduro extra AA	9	8	20
Tomate salada	Extra AA	1	1	120
Vagem	Macarrão curta extra AA	1	1	64
Acelga	Extra	4	4	65
Agrião	Extra	1 x ao mês		45
Alface	Crespa ou lisa, tipo extra	3	4	48
Alho Poró	Extra	1 a cada 3 meses		6
Almeirão	Pão de açúcar, extra	4	4	42
Brócolis	Extra	1 x ao mês		120
Cebolinha	Extra	20	20	0,5
Coentro	Extra, maço c/ 0,5 kg	2	2	0,01



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

Couve Flor	Extra	1 x ao mês		120
Couve Manteiga	Extra	1 a cada 3 meses/1 x ao mês		80
Erva Doce	Extra	1 a cada 3 meses		0,3
Escarola	Extra	3	4	45
Espinafre	Extra	1	1	20
Hortelã	Fresco	1		0,01
Louro	Fresco	20	20	0,01
Milho Verde	Extra	1	1	20
Moyashi		1 a cada 3 meses		25
Nabo	Extra	1 a cada 3 meses		30
Rabanete	Extra	1 a cada 3 meses		5
Repolho liso	Extra	4	2	60
Repolho Roxo	Extra	1	1	60
Salsa	Fresco	20	20	5
Salsão	Branco/verde extra	1 a cada 2 meses		0,01
Alho	Tipo 5	20	20	2
Batata benef. Lisa	Especial	2	2	150
Cebola	Do estado, graúda	20	20	20
Cebola Miúda	Do estado, miúda	1	1	150
Ovos	Branco médio, extra	4	4	100

3 GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

3.1 ESTOQUE SECO

NOME	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQÜÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		PER CAPITA LÍQUIDO CRU (G/ML)
		ALMOÇO	JANTAR	
Açúcar Refinado	Origem vegetal, refinado	20	20	21
Ameixa em calda	Latas	1 a cada 3 meses		10
Amido de milho	Saco plástico ou de papel	4	4	5
Arroz	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado.	20	20	95
Arroz integral	Beneficiado, longo, fino, integral,	20	20	95
Azeitona verde	Tamanho médio, em conserva	5	4	4
Canela em pau		3	4	0,01
Canela em pó	primeira qualidade	1		0,01
Catchup	Industrializado	2	2	5
Chocolate em Pó	Tradicional, primeira qualidade	1	1	7
Coco ralado	Seco, sem açúcar.	2	1	5
Cravo da Índia	Industrializado	3	4	0,01
Ervilha	Em conserva	1	3	12
Essência de baunilha	Líquido.	1 a cada 3 meses		0,03
	concentrado, industrializado.			

Extrato de tomate		5	4	15
Farinha de mandioca	crua e torrada fina.	20	20	10
Farinha de milho	amarela	1	1	20
Farinha de rosca	Industrializada	2	1	20
Farinha de trigo	especial	2	2	10
Feijão carioca	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	16	16	50
Feijão preto	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	4	4	50
Fermento em pó	Químico, em latas de 250 g	2	1	1,4
Fubá	de milho	1	1	20
Gelatina	Em pó, pacotes de 1 kg, sabores diversos.	3	2	20
Groselha	Xarope	1	3	5
Leite de coco	em vidros.	1		4,3
Leite em pó	integral, embalagem aluminizada.	1 a cada 3 meses		20
Macarrão espaguete/ talharine/ parafuso/ penne	Industrializado, com ovos.	1	1	50
Margarina	industrializada, vegetal.	6	7	7

Milho verde	em conserva.	3	3	12
Molho de soja	industrializado (shoyu).	3	3	0,5
Molho inglês	industrializado.	10	10	0,41
Mostarda	Amarela, industrializada.	1	2	8,8
Noz Moscada	em amêndoas secas, inteiras.	1 a cada 3 meses		0,001
Óleo composto de soja e oliva	85% de óleo de soja e 15% de oliva.	4	1	3
Óleo de canola ou girassol		20	20	20
Orégano		20	20	0,01
Pó para Maria mole		1	1	8
Sagu	de mandioca, granulado.	1 a cada 3 meses		15
Sal	refinado.	20	20	8
Soja em grão	grãos secos	1 a cada 3 meses		50
Trigo para quibe		1		20
Uva passa	sem semente.	4	1	2,5
Vinagre	sem álcool	20	20	6,5
PVT proteína texturizada de soja	micronizada com 6% de umidade, ausência de glúten	20	20	40

3.2 DIVERSOS

NOME	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQÜÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		PER CAPITA LÍQUIDO CRU (G/ML)
		ALMO-ÇO	JANTAR	
Leite tipo C	Leite de vaca pasteurizado.	9	9	100
Queijo mozzarella	Queijo de leite pasteurizado	5	5	20
Queijo minas	Em peça	1	1	20
Queijo Parmesão	Ralado	4	4	10
Iogurte	Bandeja com 6 unidades	1	1	90
Chocolate	Ao leite, em barra	1	1	25
Cereal	Em barra	1	1	25
Sorvete	Massa de leite pasteurizado.	1	1	150
Suco natural de frutas diversas	pasteurizado, sem adição de conservantes	20	20	55
Mini pão francês	de trigo, fresco, c/ sal, peso de 30 g	20	20	30
Mini pão enriquecido com fibras	de farinha de trigo enriquecida, fresco, farelo de trigo, c/ sal, tipo francês c/ peso de 30 g	20	20	30
Massa para lasanha	industrializada	1cada 2 meses		40
Manteiga	Sachê, sem sal.	Diariamente no desjejum		10



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

ANEXO VIII

SUGESTÕES DE COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021:- PUSP-SC

CARNES	
PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho.
Bife a parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho.
Bife a rolê	Coxão mole, alcatra ou patinho.
Bife grelhado	Alcatra.
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho.
Carne assada	Pernil suíno, coxão duro, lagarto, cupim, lombo suíno.
Carne para preparação como Strogonoff e outras com molho branco	Alcatra, frango
Espetos de carne e linguiça	Coxão mole, alcatra ou patinho e linguiça suína ou frango.
Hambúrguer de carne bovina	Coxão mole ou patinho
Almôndegas	Coxão mole ou patinho
Filé de frango grelhado	Frango desossado e sem pele
Filé de frango a parmegiana	Frango desossado e sem pele
Frango assado	Coxa e sobre coxa
Frango a passarinho	Frango picado
Filé de peixe grelhado	Filé de pescada sem pele e sem osso



Filé de peixe com molho	Filé de pescada sem pele e sem osso
Feijoada	Pertences para feijoada (carne suína)
Quibe de bandeja	Coxão mole, alcatra ou patinho.

SALADA DE VERDURAS E LEGUMES	
Acelga	Couve manteiga
Agrião	Escarola
Alface	Espinafre
Almeirão	Repolho liso e roxo
Catalonia	Salsão
Rúcula	Tomate

ACOMPANHAMENTO
Abobrinha a dorê
Batata sauté, ou palha, ou chips
Berinjela a milanesa
Brócolis alho e óleo
Brócolis com molho branco gratinado
Cenoura refogada



Couve manteiga refogada
Couve flor com molho branco gratinado
Creme de milho
Cuscuz de legumes
Espinafre ao alho e óleo
Espinafre com molho branco ou creme de espinafre
Farofa de legumes
Farofa com farinha de mandioca torrada
Mandioca sauté
Panachê de legumes
Purê de batatas
Purê de abóbora madura
Purê de batatas/cenoura
Espaguete com orégano
Talharine ao alho e óleo
Torta de espinafre com requeijão
Torta de escarola com queijo
Torta de legumes
Vagem refogada

SOBREMESAS	
FRUTAS	DOCES
Abacate	Mousse (chocolate, maracujá, limão, etc.)
Abacaxi	Doce de abóbora cremoso
Banana	Rocambole recheado com doce de leite
Caqui	Romeu e Julieta
Goiaba	Sorvete industrializado
Laranja pêra ou bahia	Brigadeiro
Maçã	Beijinho
Mamão	Gelatina
Melão	Bolo
Melancia	Doce de banana (bananada)
Tangerina	Chocolate em barra
Salada de frutas	Barra de cereal
	logurte

Considerações:

- 1 A apresentação de sugestão para composição dos cardápios tem como objetivo tornar conhecido, pelas empresas licitantes, as sugestões e preferências dos usuários. Dessa forma, alguns aspectos devem ser enfatizados:



- 1.1 Diariamente, no almoço e no jantar, deverá ser oferecida, como substituto da carne, para escolha de 1 (uma) preparação vegetariana,
 - 1.2 As saladas deverão apresentar, diariamente no almoço e no jantar, uma variedade de vegetais folhosos, legumes e grãos;
 - 1.3 Deverá ser oferecida, diariamente, como sobremesa, fruta e doce para escolha de 1 (uma) opção pelo usuário.
 - 1.4 Diariamente, deverão ser oferecidos, itens de cada grupo das sugestões de cardápio apresentadas nesse anexo, considerando a safra dos produtos.
-



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

ANEXO IX

RELAÇÃO DE BENS DA CONTRATANTE À DISPOSIÇÃO DA CONTRATADA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC



MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

BENS DO RESTAURANTE - ÁREA 1

44319 - COZINHA INDUSTRIAL

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.001.514	ESTANTE PARA CÂMARA FRIGORÍFICA	MF	aço inox AISI 304, c/5 planos c/grade	com rodízios, medindo 700X650X1450mm.	null
52.001.516	ESTANTE PARA CÂMARA FRIGORÍFICA	MF	aço inox AISI 304, c/4 planos c/grade	com rodízios, medindo 700X650X920mm.	null
52.002.042	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	ETERA	GVFR-300 litros, gás vapor	tampa com fechamento tipo autoclave	pat_PCASC 3949
52.002.814	MESA LISA	SORINOX	null	null	null
52.003.309	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	METVISA	MPA	industrial	série:11572
52.004.805	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Topema	Mesa lisa para cozinha industrial	Inox com 2 cubas de 600x500x300	2250x700x900 com grade inferior 700mm
52.004.822	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	ELVI	especial	aço inoxidável, 300 litros	
52.005.595	FORNO COMBINADO	PRÁTICA	ECG-20-Vertical	p/gás GLP, c/possibilidade p/gás natural	null
52.005.596	FORNO COMBINADO	PRÁTICA	ECG-20-Vertical	p/gás GLP, c/possibilidade p/gás natural	null
52.007.749	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL		EM AÇO INOX	MEDINDO 1,80X0,60M.	pat_PCASC 3300
52.007.750	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL		EM AÇO INOX	MEDINDO 2,20X0,80M.	pat_PCASC 3301
52.007.753	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL		EM INOX PARA ESCOLHA DE GRÃOS	MEDINDO 2,60X0,70M.	pat_PCASC 3304
52.007.757	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	TOPEMA	BANHO MARIA EM AÇO INOX	INDUSTRIAL	pat_PCASC 3309
52.008.034	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	Robot Coupe	CL 50E	industrial	série:C4580119204
52.008.128	BANCADA DE TRABALHO	INCOMAR	STANDART, aço inox, medidas:2,10x0,70m.	Lisa	pat_PCASC 3849
52.008.130	BANCADA DE TRABALHO	INCOMAR	STANDART, aço inox, medidas:2,50x0,60m.	Lisa	pat_PCASC 3850
52.008.374	FOGÃO INDUSTRIAL	STEEL	aço inoxidavel AISI 304	industrial a gás 06 queimadores s/forno	med. 1500x1240x850 mm
52.008.375	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-16 - 2 cubas	mesa inox	1550x700x900-cuba 600x500x300mm



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.380	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	m 24 - 1 cuba	mesa aço inox	2250x70x900 cuba 600x500x300mm
52.009.168	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	null	null	null	null
52.010.444	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL		em aço inox medindo 1,80x0,60m.	Liso	pat_PCASC 3914
52.010.528	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Incomar	Standard, rodas, aço inox 1,65x0,7x1,4m	5 planos regul. grad., perfis L	pat_PCASC 3861
52.011.266	LAVATÓRIO PARA MÃOS	GLACIAL	LM Especial em aço inox - Fritomaq	acionamento torneira alavanca perna	medidas: 500x400x200mm
52.011.297	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm
52.011.305	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	HOBART	LP 301, 220V	cap 10GN + utens. diversos	4286088
52.011.307	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	E5PGR Especial, aço inox	Com 5 planos sobre rodas	medidas:1250x550x1600mm
52.011.309	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	E4PGR Especial, aço inox	com 4 planos gradeados, sobre rodas	medidas:1000x550x1600mm
52.011.311	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	E4PGR Especial, aço inox	com 4 planos gradeados, sobre rodas	medidas:1000x550x1600mm
52.011.312	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	E4PGR Especial, aço inox	com 4 planos gradeados, sobre rodas	medidas:1000x550x1600mm
52.011.313	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	E4PGR Especial, aço inox	com 4 planos gradeados, sobre rodas	medidas:1000x550x1600mm
52.011.341	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	RNOVE	em aço inox, lisa	com pratele. inferior gradeada	medidas: 1550x700x900mm
52.011.342	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	RNOVE	Mesa 1C - Inox com cuba	com espelho	med: 1550x700x900mm - cuba:600x500x300mm
52.011.343	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	RNOVE	Mesa 2C - em inox com 2 cubas	Prateleira gradeada com espelho	med.: 2950x700x900mm - cubas:600x500x300
52.011.344	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	RNOVE	Mesa 1C - em inox com cuba	1 módulo para lixo e 1 prateleira	med.: 2250x700x900mm - cuba: 600x500x300
52.012.012	COIFA	null	em aço inox com sistema de lavagem	dimensões: 3100 x 1300mm.	null
52.012.013	COIFA	null	em aço inox com sistema de lavagem	dimensões: 2280 x 1550mm	null
52.012.014	COIFA	null	em aço inox com filtros e iluminação	dimensões: 3100 x 1300	null
52.012.015	COIFA	null	em aço inox com filtros e iluminação	dimensões: 3920 x 1550mm.	null
52.012.857	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	null	vapor baixa pressão, 300 litros	tampa americana, 01180x910mm.	null
52.000.000	MESA LISA 2,50 X 0,60				

44320 - DEPÓSITO DE GÊNEROS

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
----------	----------	-------	--------	------	---------



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.000.026	CARRO EXPOSITOR	MIAFE	C 33B	CESTO EMPILHAVEL	pat_PCASC 6218
52.002.794	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	PPINKE	EGR.5/160	null	null
52.002.795	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	PPINKE	EGR.5/160	null	null
52.002.796	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	PPINKE	EGR.5/160	null	null
52.002.797	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	PPINKE	EGR.5/160	null	null
52.002.824	CÂMARA FRIGORÍFICA	Elvi	Especial	Modular, capacidade aprox. 18,0 m3	null
52.003.514	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	EG/ROD	medidas:2000X1600X650mm.	null
52.003.518	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	CEG5PL 1950	medidas:1950X1600X500mm.	null
52.006.719	PURIFICADOR DE ÁGUA	LATINA	PA 4.0 220V.	null	null
52.007.759	CÂMARA FRIGORÍFICA		CÂMARA FRIA	MOTOR 276760	pat_PCASC 3312
52.007.760	CÂMARA FRIGORÍFICA		CÂMARA FRIA		pat_PCASC 3313
52.008.001	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-100 - 5 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1000x550x1600mm	null
52.008.009	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-125 - 5 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1000x550x1600	null
52.009.244	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.011.265	LAVATÓRIO PARA MÃOS	GLACIAL	LM Especial em aço inox - Fritomaq	acionamento torneira alavanca perna	medidas: 500x400x200mm
52.011.310	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	E4PGR Especial, aço inox	com 4 planos gradeados, sobre rodas	medidas:1000x550x1600mm

44321 - PÁTIO EXTERNO

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.000.033	CARRINHO DE ARMAZÉM	ARTOK	null	LOJA 210 LITROS S/PORTA BEBE E S/ESTRADO	pat_PCASC 6225
52.000.034	CARRINHO DE ARMAZÉM	ARTOK	null	LOJA 210 LITROS S/PORTA BEBE E S/ESTRADO	pat_PCASC 6226
52.000.481	CALDEIRA GERADORA DE VAPOR	ECAL	VMI-513-OL		pat_PCASC 3865
52.001.157	BALANÇA	TOLEDO	plataforma	eletrônica com coluna	série 01042024593AC - pat_PCASC 7019
52.002.808	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	null	null	null
52.002.809	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	null	null	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.002.810	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	null	null	null
52.002.812	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	null	null	null
52.003.517	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	EG/ROD	medidas:1500X1600X500mm	null
52.003.520	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	EG/ROD	medidas:1300X1600X500mm.	null
52.003.521	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.522	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.523	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.524	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.525	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.528	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.004.506	CADEIRA FIXA PARA ESCRITÓRIO	TALARIDO	fixa quadrada gomada	revestida em courvim preto	pat_PCASC 5086
52.006.281	BOMBA DE ÁGUA	DARKA	AC6Y-7	trifásica - recalque/sucção	Nº: 07
52.006.653	UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO	ELGIN	UCM2350T	220V 3F	null
52.007.758	CÂMARA FRIGORÍFICA		c/condensadora, frigorificação Mipal	motor de indução, condensador	pat_PCASC 3311
52.007.962	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.964	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.980	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.982	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.985	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.008.142	CARRINHO	INCOMAR	STANDART, 3 planos c/bordas, capc.120Kg.	auxiliar, 2 rodas fixas, 2 giratórias	pat_PCASC 3851
52.008.143	CARRINHO	INCOMAR	STANDART, 3 planos c/bordas, cap.120Kg.	auxiliar, inox,2 rodas fixas 2 giratória	pat_PCASC 3852
52.008.145	CARRINHO	INCOMAR	STANDART, c/guidão, med.90x60x90cm.	plataforma, 2 rodas fixas e 2 giratórias	pat_PCASC 3853
52.008.585	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.588	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.590	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.592	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.593	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.594	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.601	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.602	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.604	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.605	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.608	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.609	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.610	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.613	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.618	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.620	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.621	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.622	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.623	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.624	ARMÁRIO ROPEIRO	Lojas Globo	GRP2	ropeiro de aço	null
52.008.842	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C19	aço inox	null
52.008.843	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C19	aço inox	null
52.008.846	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C19	aço inox	null
52.009.239	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.260	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.279	BOMBA DE ÁGUA	THEBE	P-11/6 BR 3cv	recalque/sucção	série: 110900550370001
52.010.443	BANCADA DE TRABALHO		aço inox 1 cuba medindo 0,70x0,60x0,45m.	bancada medindo 1,60x0,75m.	pat_PCASC 3913
52.010.452	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	MIAFE	manual de carga	capacidade para 200Kg.	pat_PCASC 3967



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.010.506	CORTADOR DE FRIOS	Fatimaq	Automát, amol. de lâmina, pint anti ferr	cor branca, 110/220v, motor 1/2 hp	pat_PCASC 5919
52.011.084	TANQUE PARA COMBUSTÍVEIS	null	Tanque para óleo diesel	capacidade 2851 litros, chapa 2mm	med.: 1,2m (diâm.) x 3,0m (compr.)
52.011.217	CÂMARA FRIGORÍFICA	BITZER	Motor 7,5 HP	Unid. condens. c/ forçador de ar MacQuay	pat_PCASC 4988
52.011.270	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CC Especial em aço inox	Cantoneira dupla para 20GN 1/1	medidas: 758x562x1600mm
52.011.279	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.282	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.284	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.286	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCHP Especial em aço inox	Chassi p/ 1 col de cx plást, c/ puxador	medidas: 615x415x204mm
52.011.289	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCHP Especial em aço inox	Chassi p/ 1 col de cx plást, c/ puxador	medidas: 615x415x204mm
52.011.290	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCHP Especial em aço inox	Chassi p/ 1 col de cx plást, c/ puxador	medidas: 615x415x204mm
52.012.064	NO-BREAK	SMS	NET4	microprocessado	série: 272890002447

44322 - REFEITÓRIO

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.001.797	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.798	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.799	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.800	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.801	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.802	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.803	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.804	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.805	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.806	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.807	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.001.808	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.809	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.810	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.811	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.812	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.813	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.814	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.815	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.816	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.817	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.818	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.819	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.820	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.821	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.822	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.823	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.824	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.825	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.826	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.827	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.828	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.829	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.830	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.831	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.832	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.001.833	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.834	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.835	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.836	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.837	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.838	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.839	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.840	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.841	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.842	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.843	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.844	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.845	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.846	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.847	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.848	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.849	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.850	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.851	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.852	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.853	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.854	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.855	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.856	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.857	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.001.858	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.859	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.860	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.861	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.862	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.863	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.864	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.865	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.866	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.867	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.868	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.869	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.870	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.871	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.872	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.873	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.874	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.875	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.876	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.877	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.878	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.879	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.880	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.881	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.882	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.001.883	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.884	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.885	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.886	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.887	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.888	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.889	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.890	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.891	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.892	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.893	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.894	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.895	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.896	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.897	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.898	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.899	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.900	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.901	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.902	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.903	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.904	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.905	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.906	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.907	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.001.908	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.909	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.910	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.911	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.912	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.913	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.914	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.915	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.916	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.917	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.918	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.919	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.920	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.001.921	MESA CONJUGADA	TREVO TREZE	Fast Alpha Especial	retangular	null
52.004.137	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.146	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.152	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.703	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.709	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.741	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.009.189	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.190	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.191	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.192	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.193	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.009.194	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.195	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.196	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.197	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.198	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.199	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.200	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.201	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.202	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.203	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.204	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.205	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.206	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.207	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.208	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.209	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.210	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.211	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.212	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.213	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.214	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório/Conjugada c/04 cadeiras	null
52.009.215	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório Conjugada c/02 cadeiras	null
52.009.216	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório Conjugada c/02 cadeiras	null
52.009.217	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa refeitório Conjugada c/02 cadeiras	null
52.009.218	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório Conjugada c/02 cadeiras	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.009.219	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório Conjugada c/02 cadeiras	null
52.009.220	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E	Mesa Refeitório Conjugada c/02 cadeiras	null
52.009.221	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas: 740x 740 x 1015mm	Mesa Refeitório para 04 lugares	
52.009.222	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas: 740x 740 x 1015mm	Mesa Refeitório para 04 lugares	null
52.009.223	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas: 740x 740 x 1015mm	Mesa Refeitório para 04 lugares	null
52.009.224	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas: 740x 740 x 1015mm	Mesa Refeitório para 04 lugares	null
52.009.225	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas: 740x 740 x 1015mm	Mesa Refeitório para 04 lugares	null
52.009.226	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas:740x 750 x 1015mm)	Mesa refeitório para 04 lugares	null
52.009.227	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas:740x 750 x 1015mm)	Mesa refeitório para 04 lugares	null
52.009.228	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas:740x 750 x 1015mm)	Mesa refeitório para 04 lugares	null
52.009.229	MESA PARA REFEITÓRIO	ROFLEX	E-120 (Medidas:740x 750 x 1015mm)	Mesa refeitório para 04 lugares	null
52.009.230	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.231	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.232	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.233	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.234	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.235	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.236	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.237	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.238	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.240	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.241	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.242	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.243	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.245	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.009.246	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.247	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.248	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.249	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.250	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.251	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.252	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.253	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.254	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.255	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.256	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.257	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.258	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.259	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.261	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.262	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.263	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.264	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.009.265	CADEIRA PARA COZINHA	ROFLEX	Em aço tubular redondo 7/8'	Cadeira p/cozinha, fixa, na cor azul	null
52.011.253	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.254	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.255	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.256	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.257	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.258	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.011.259	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.260	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.261	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
52.011.262	MESA CONJUGADA	ROFLEX	2.11.004/E, c/ 4 cadeiras fixas	Tampo fórm. bege, asse azul	null
44335 - RAMPAS DE ABASTECIMENTO/ÁREA DE CIRCULAÇÃO					
No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.002.827	PASS THROUGH	COZIL	PTA	null	null
52.004.750	NO BREAK	ENGETRON	Safe Server SS1000BI	potência 1KVA, bivolt, saída 115V.	null
52.004.773	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Cozil	CTC-08	null	null
52.004.774	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Cozil	CTC-08	null	null
52.004.775	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Cozil	CTC-08	null	null
52.004.776	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Cozil	CTC-08	null	null
52.004.782	REFRIGERADOR INDUSTRIAL	EMCOP	RVE 7085	null	null
52.004.783	FREEZER INDUSTRIAL	EMCOP	FVE 7085	null	null
52.005.215	MEDIDOR ELETRÔNICO	ESB	saga 1000	classe 0.5%, 2.5/10A, 21 canais	série:128978
52.008.765	CATRACA	null	MBRMPP13-Eletromecânica	total inox com cofre	null
52.008.863	CARRO TÉRMICO	COZIL	CTC-C80	térmico	null
52.008.864	CARRO TÉRMICO	COZIL	CTC-C80	térmico	null
52.008.865	CARRO TÉRMICO	COZIL	CTC-C80	térmico	null
52.008.866	CARRO TÉRMICO	COZIL	CTC-C80	térmico	null
52.008.867	CARRO TÉRMICO	COZIL	CTC-C80	térmico	null
52.008.868	CARRO TÉRMICO	COZIL	CTC-C80	térmico	null
52.008.892	CATRACA	MPP	122C-A130	Motorizada	ser nº: F05416863
52.008.957	CADEIRA PARA ESCRITÓRIO	CAVALETTI	assento/encosto executivo - sapata fixa	caixa - revestida em em tecido azul	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.958	CADEIRA PARA ESCRITÓRIO	CAVALETTI	assento/encosto executivo - sapata fixa	caixa - revestida em em tecido azul	null
52.009.151	COLETOR DE DADOS	Well Care	coletor	c/software de controle	null
52.009.152	COLETOR DE DADOS	Well Care	coletor	c/software de controle	null
52.009.876	CATRACA		RBC 4, 4 braços, com pedal, cor cinza	mecânica, tamanho 1,04m.	pat_PCASC 5668
52.009.883	VENTILADORES	LUMITAR	PEDESTAL, 220V.		pat_PCASC 5743
52.011.018	VENTILADORES	Ventidelta	60 cm, preto, bivolt	De parede, 3 pás	null
52.011.019	VENTILADORES	Ventidelta	60 cm, preto, bivolt	De parede, 3 pás	null
52.011.314	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRCE Especial, em inox, refrigerado	cabine à esq. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.315	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRCE Especial, em inox, refrigerado	cabine à esq. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.316	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRCE Especial, em inox, refrigerado	cabine à esq. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.317	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRCE Especial, em inox, refrigerado	cabine à esq. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.318	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRCE Especial, em inox, refrigerado	cabine à esq. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.319	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRCE Especial, em inox, refrigerado	cabine à esq. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.320	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.321	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.322	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.323	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.324	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.325	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.326	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.327	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BRC D Especial, em inox, refrigerado	cabine à dir. - med.:1500x1000x900mm	null
52.011.328	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BACD Especial, em inox, aquecido	cabine à dir. - med.:2150x1000x900mm	null
52.011.329	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BACD Especial, em inox, aquecido	cabine à dir. - med.:2150x1000x900mm	null
52.011.330	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BACD Especial, em inox, aquecido	cabine à dir. - med.:2150x1000x900mm	null
52.011.331	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BACE Especial, em inox, aquecido	cabine à esq. - med.:2150x1000x900mm	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.011.332	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BACE Especial, em inox, aquecido	cabine à esq. - med.:2150x1000x900mm	null
52.011.333	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BDA06 Especial, em inox, aquecido	med.:2650x1000x900mm	null
52.011.334	BALCÃO GABINETE PARA COZINHA INDUSTRIAL	GLACIAL	BDA02 Especial, em inox, aquecido	med.:850x1000x900mm	null
52.011.337	CAMERA DE CIRCUITO FECHADO	GEOVIVION	Mini Dome - EFD110	1.3 MPixel, colorida	null
52.011.338	CAMERA DE CIRCUITO FECHADO	GEOVIVION	Mini Dome - EFD110	1.3 MPixel, colorida	null
52.011.339	CAMERA DE CIRCUITO FECHADO	GEOVISION	Mini Dome - EFD110	1.3 MPixel, colorida	null

49901 - HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.000.014	TRITURADOR DE RESÍDUOS	DISPOSER	TRITURAC HG-1000II	null	null
52.001.785	COIFA	SLIN	SD 350-8	aço inoxidável - 4 águas	null
52.004.787	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	Hobart	CRS66A - 220V.	industrial	série: 15-24-00225
52.007.751	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL		EM AÇO INOX	MEDINDO 2,20X0,80M.	pat_PCASC 3302
52.007.755	TRITURADOR DE RESÍDUOS		mod.HG 1000, pot.10cv. peso 158Kg.	industrial 50/60hz. motor marca Brasil	pat_PCASC 3306
52.010.442	BANCADA DE TRABALHO		aço inox com 2 cubas de 0,70x0,60x0,41m.	bancada medindo 4,00x0,70m.	pat_PCASC 3911
52.012.027	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	METTA	GN-1/1-150 - para talheres	medidas 530x325x150mm.	PCASC 5122
52.000.000	MESA LISA 1,75 X 1,00				
52.000.000	MESA LISA 1,50 X 1,00				

52387 - AÇOUGUE

52.007.745	CORTADOR DE FRIOS	HOBART DAYTON	cortador tipo B385, série A59	maq. n.7474	série:447276 - pat_PCASC 3296
------------	-------------------	---------------	-------------------------------	-------------	-------------------------------

ÁREA EXTERNA

52.012.124	TRANSFORMADOR TRIFÁSICO	ITAIPU	trifásico de 225kKVA., 220/127V.	a óleo	série: 16744
------------	-------------------------	--------	----------------------------------	--------	--------------



BENS DO RESTAURANTE - ÁREA 2

50569 - SALA 12 ALMOXARIFADO

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.006.924	MONITOR DE VÍDEO DE ALTA RESOLUÇÃO	Samsung	943BWX	Monitor de Vídeo de Alta Resolução	série: MY19HQAQ700515J
52.007.965	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.976	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.977	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.978	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.983	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.986	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.008.789	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.819	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C12	coluna	null
52.008.820	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C12	coluna	null
52.008.829	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-17	aço inox	null
52.008.830	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-17	aço inox	null
52.008.831	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-17	aço inox	null
52.011.276	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.287	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCHP Especial em aço inox	Chassi p/ 1 col de cx plást, c/ puxador	medidas: 615x415x204mm
52.011.292	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CP Especial cap. 500 kg, em aço inox	Plataforma, com puxador	medidas: 900x600x220mm
52.011.300	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm

50569 - SALA 11 - DEPÓSITO DE MATERIAIS

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.007.974	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.007.979	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.988	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.989	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.990	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.991	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.992	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null

50235 - CORREDOR INTERNO

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.008.116	LAVATÓRIO PARA MÃOS	Elvi	Especial	em aço inox V02	null
52.008.869	CÂMARA FRIGORÍFICA	COZIL	CONJ-R04,R05,R06,R07,R10,R11	câmara fria	null
52.011.303	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	SKYMPSEN	LS/04 MB, 4 litros, 220V	copo em aço inox	7330

50228 - ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO/CAIXAS

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.004.813	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Topema	Topema	Superior Lisa-fixação por mão francesa	2250x500mm
52.008.224	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreño/cantos arredondados	null
52.008.385	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M - 25, 1 cuba	mesa aço inox	med 1300x500x200mm

50227 - CÂMARA FRIA P/ALIMENTOS

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.003.516	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	EG/ROD	medidas:1300X1600X500mm.	null
52.004.794	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.008.003	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-100 - 4 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1250x550x1600mm.	null
52.008.007	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-125 - 5 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1000x550x1600	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.008	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-125 - 5 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1000x550x1600	null
52.008.010	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-125 - 5 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1000x550x1600	null
52.008.803	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.821	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C12	coluna	null
52.008.824	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C12	coluna	null
50229 - ÁREA DE RECEBIMENTO					
No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.002.815	MESA LISA	SORINOX	null	null	null
52.004.800	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.007.741	BALANÇA PLATAFORMA	ARJA	104, c/grade de proteção, c.máxima 300kg	plataforma 600X400mm.	série: 13288 - pat_PCASC 3268
52.008.040	BALANÇA PLATAFORMA	Toledo	2180/9091 Inox	null	null
52.008.048	PURIFICADOR DE ÁGUA	IBBL	BDF-200	null	null
52.008.114	LAVATÓRIO PARA MÃOS	Elvi	Especial	em aço inox V02	null
52.008.776	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.778	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.779	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.780	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.781	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.782	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.785	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.786	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.788	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.791	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.792	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.793	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.794	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.795	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.796	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.797	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.798	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.799	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.801	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.805	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.806	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.808	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.809	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.812	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-05	aço inox	null
52.008.813	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-05	aço inox	null
52.008.823	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C12	coluna	null
52.008.825	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C12	coluna	null
52.011.283	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.285	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCHP Especial em aço inox	Chassi p/ 1 col de cx plást, c/ puxador	medidas: 615x415x204mm
52.011.288	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCHP Especial em aço inox	Chassi p/ 1 col de cx plást, c/ puxador	medidas: 615x415x204mm
52.011.291	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCHP Especial em aço inox	Chassi p/ 1 col de cx plást, c/ puxador	medidas: 615x415x204mm
52.011.293	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CP Especial cap. 500 kg, em aço inox	Plataforma, com puxador	medidas: 900x600x220mm
50233 - SALA ADMINISTRATIVA/RECEBIMENTO					
No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.008.627	BANCADA DE TRABALHO	Lojas Globo	MR-1400	null	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

50230 - LAVANDERIA					
No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.003.526	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.527	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.529	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.530	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.531	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.532	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.533	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.534	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.535	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.536	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.537	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.003.538	CARRINHO	SORINOX	CC02COL	medidas:820X620mm.	null
52.004.812	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Topema	Topema	Conjunto de Prateleira Tubular Superior	2950x500 e 1550x350mm-espelho de 40mm
52.008.774	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.775	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.777	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.783	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.784	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.787	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.790	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.800	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.802	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.804	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.807	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.810	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.008.811	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-06	02 colunas de caixas plásticas	null
52.010.437	ENCERADEIRA	CLEANER	CL c/regulagem do cabo na mão	tamanho 35mm.	null
52.010.438	ENCERADEIRA	CLEANER	CL c/regulagem do cabo na mão	tamanho 35mm.	null
52.010.439	ENCERADEIRA	CLEANER	CL c/regulagem do cabo na mão	tamanho 35mm.	null
52.011.080	LAVADORA / SECADORA	Electrolux	LSI 11 - 220 Volts	lavadora e secadora	série: 32500195
52.011.277	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.278	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.280	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm
52.011.281	CARRO DE TRANSPORTE	GLACIAL	CCH Especial em aço inox	Chassis para 2 colunas de caixa plástica	medidas: 815x615x204mm

50232 - CÂMARA FRIA/MATERIAIS

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.008.218	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreno/cantos arredondados	null
52.008.219	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreno/cantos arredondados	null
52.008.220	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreno/cantos arredondados	null
52.008.221	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreno/cantos arredondados	null
52.008.222	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreno/cantos arredondados	null
52.008.223	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreno/cantos arredondados	null
52.008.225	CARRO DE TRANSPORTE	NATURALLIMP	CC-400	cuba, c/tampa, dreno/cantos arredondados	null

50222 - AÇOUGUE

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
----------	----------	-------	--------	------	---------



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.002.828	PICADOR DE CARNE	BECARO	2CV - 220V. - monofásico	null	série:10241
52.008.013	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	PSI-190 inoxidável	Lisa 1900x300	null
52.008.014	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	PSI-285 - superior lisa	dimensões: 2850x300mm.	null
52.008.032	PICADOR DE CARNE	HOBART	4B 22	industrial	null
52.008.039	CORTADOR DE FRIOS	Filizola	101 SA Anodizado, 220V.	automático	série: 10685
52.008.117	LAVATÓRIO PARA MÃOS	Elvi	Especial	em aço inox V02	null
52.008.383	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-24, 1 cuba	mesa aço inox	2250x700x900mm
52.008.384	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-24, 1 cuba	mesa aço inox	2250x700x900mm
52.008.391	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-13, lisa	mesa aço inox	1550x700x900mm-prateleira inferior 1400mm
52.008.392	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-13, lisa	mesa aço inox	1550x700x900mm-prateleira inferior 1400mm
52.008.814	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C11	aço inox	null
52.009.170	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	null	null	null	null
52.010.524	CORTADOR DE FRIOS	HOGART DAYTON	elétrico, motor bufalo de 1/2CV, 1750RPM	de frios	pat_PCASC 4940
52.011.306	CORTADOR DE FRIOS	HOBART	HCA30 - 220V	Automático	2,81E+11

50221 - ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO/PANELAS

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.004.803	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Topema	Topema	null	null
52.004.804	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Topema	Topema	null	null
52.004.810	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Topema	Topema	Conjunto de Prateleira Tubular Superior	2950x500 e 1550x350mm-espelho de 40mm
52.008.011	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	PSI-225/2 inoxidável	tubular 2250x500 - 2250x300	null
52.008.012	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	PTI-150 inoxidável	tubular 1500x400	null
52.008.025	FREEZER VERTICAL	Steel	FV1P - 580 litros, 220V.	vertical, em aço inox	null
52.008.110	LAVATÓRIO PARA MÃOS	Elvi	Especial	em aço inox V02	null
52.011.294	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.011.295	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm
52.011.296	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm
52.011.298	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm
52.011.299	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm
52.011.301	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm
52.011.302	CARRO TÉRMICO	GLACIAL	CT8C Especial 220V em aço inox	Término, para 8GN 2/1	medidas: 599x785x1303mm

50220 - COZINHA INDUSTRIAL

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.002.813	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	SORINOX	null	null	null
52.002.829	FRITADEIRA INDUSTRIAL	TEDESCO	FAO-30	de imersão à gás c/capacidade 20 litros	null
52.003.073	FRITADEIRA INDUSTRIAL	MULTIFRITAS	SI-1.5R	elétrica 220V.	null
52.004.779	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Cozil	CAP-02	null	null
52.004.791	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.004.792	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.004.793	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.007.766	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL		TA3, em aço inox	AUXILIAR, medindo 1,00X0,50X0,85M.	pat_PCASC 3684
52.007.767	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL		TA3, em aço inox	AUXILIAR, medindo 1,00X0,50X0,85m.	pat_PCASC 3685
52.007.769	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL		TA3, em aço inox	AUXILIAR, medindo 1,00X0,50X0,85m.	pat_PCASC 3687
52.007.958	FORNO COMBINADO	Rational	SCC201G	elétrico	null
52.007.999	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-125 - 4 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1250x550x1600mm.	null
52.008.000	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-125 - 4 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1250x550x1600mm.	null
52.008.002	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-100 - 4 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1250x550x1600mm.	null
52.008.004	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-100 - 4 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1250x550x1600mm.	null
52.008.005	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-100 - 4 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1250x550x1600mm.	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.006	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	EGI-125 - 5 planos gradeados sobre rodas	dimensões: 1000x550x1600	null
52.008.021	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Steel	BR-3P	refrigerado, horizontal	null
52.008.022	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Steel	BR-3P	refrigerado, horizontal	null
52.008.026	RESFRIADOR RÁPIDO	KLIMAQUIP	BCF11021, 220V.	câmara frigorífica modular	null
52.008.027	RESFRIADOR RÁPIDO	KLIMAQUIP	BCF11021, 220V.	câmara frigorífica modular	null
52.008.038	EXTRATOR DE SUCOS	Skynsen	EXB	null	null
52.008.043	SELADORA DE ALIMENTOS	Sulpack	Supervac 600 - bivolt	null	null
52.008.056	CHAPA À GÁS	Steel	CBIG	null	null
52.008.057	CHAPA À GÁS	Steel	CBIG	null	null
52.008.058	CHAPA À GÁS	Steel	CBIG	null	null
52.008.059	FOGÃO INDUSTRIAL	Steel	FG6BD	industrial	null
52.008.060	FRIGIDEIRA À GÁS	Steel	FBG	null	null
52.008.062	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	Steel	CMGVAM-300	null	null
52.008.063	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	Steel	CMGVAM-300	null	null
52.008.064	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	Steel	CMGVAM-300	null	null
52.008.065	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	Steel	CMGVAM-300	null	null
52.008.066	CALDEIRÃO GÁS/VAPOR	Steel	CMGVAM-300	null	null
52.008.078	FORNO COMBINADO	Rational	SCC201G	elétrico	null
52.008.079	FORNO COMBINADO	Rational	SCC201G	elétrico	null
52.008.111	LAVATÓRIO PARA MÃOS	Elvi	Especial	em aço inox V02	null
52.008.389	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-21, console	mesa aço inox	med 1900x600x800mm
52.008.390	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-21, console	mesa aço inox	null
52.008.764	SISTEMA DE EXAUSTÃO	CAPMETAL	sistema de exaustão	null	null
52.008.769	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	C-17	em aço inox	lavagem de cereais
52.008.770	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	C-17	em aço inox	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.771	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-04	aberto	null
52.008.772	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-04	aberto	null
52.008.773	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-05	aço inox aberto	null
52.008.816	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C11	aço inox	null
52.008.832	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.833	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.834	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.835	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.836	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.837	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.838	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.839	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C13	aço inox	null
52.008.845	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C19	aço inox	null
52.008.849	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-19	transporte	null
52.008.854	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-19	transporte	null
52.008.855	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-19	transporte	null
52.008.856	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-19	transporte	null
52.008.857	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-19	transporte	null
52.008.861	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-19	transporte	null
52.008.862	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-19	transporte	null
52.009.169	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	null	null	null	null
52.009.670	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	SIRE	Industrial 10 litros, 220V.	em aço inox	série: 1095
52.010.547	BATEDEIRA	INCO	planetário p/60L, motor 3CV, 220/380V.	tacho de inox	pat_PCASC 6189
52.012.751	LIQUIDIFICADOR	METVISA	LQL25BIVMF60N5, 127/220V.	industrial, basculante	série: 009524

50231 - DEPÓSITO



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.007.968	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.970	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.973	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.975	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.984	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.987	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.993	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
50223 - ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO/HORTI					
No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.004.802	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Topema	Topema	null	null
52.007.765	DESCASCADOR		G5	de batatas	pat_PCASC 3683
52.008.015	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	PPL-545 - lisa-fixação em alvenaria	platibanda	dimensão: 5450x300mm
52.008.017	PRATELEIRA PARA COZINHA INDUSTRIAL	Inecom	PSI-440-lisa-fixação em alvenaria	platibanda	dimensão: 4400x300mm
52.008.018	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Steel	BR-4P	refrigerado, horizontal	null
52.008.035	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	Robot Coupe	CL 50E	industrial	null
52.008.036	BATEDEIRA PLANETÁRIA	Hobart	HL 400	null	null
52.008.044	DESCASCADOR	Hobart	B 6430	null	null
52.008.045	DESCASCADOR	Hobart	B 6430	null	null
52.008.049	PURIFICADOR DE ÁGUA	IBBL	BDF-200	null	null
52.008.113	LAVATÓRIO PARA MÃOS	Elvi	Especial	em aço inox V02	null
52.008.376	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-16 - 2 cubas	mesa inox	1550x700x900mm-cuba 600x500x300mm
52.008.377	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M-16 - 2 cubas	mesa inox	1550x700x900mm-cuba 600x500x300mm
52.008.378	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M - 24 - 1 cuba no centro	mesa inox-com prateleira no canto	2250x700x900 cuba 600x500x300 mm



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.008.379	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M - 10, lisa	mesa inox	2000x700x900
52.008.381	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M - 20, 2 cubas	mesa inox sem prateleira	2250x700x900 cuba de 600x500x300mm
52.008.382	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	COZIL	M - 13, lisa	mesa aço inox	med 310x70x30mm
52.008.840	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C18	aço inox	null
52.008.841	CARRO DE TRANSPORTE	COZIL	CTC-C18	aço inox	null
52.009.150	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	ROBOT- COUPE	CL-60 PACK T	motor trif. 1,0 a 1,5HP, 220V. 2 veloc.	pat_PCASC 6193
52.011.304	PROCESSADOR DE ALIMENTOS	ROBOT	CL 60 - 220V	Automático	41980112113

50224 - REFEITÓRIO

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.003.158	CATRACA	null	TCP-IP - acesso on-line	eletrônica informatizada	null
52.004.084	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.085	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.086	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.087	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.088	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.089	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.090	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.091	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.092	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.093	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.094	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJUGADA RETANGULAR	null
52.004.095	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.096	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.097	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.004.098	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.099	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.100	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.101	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.102	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.103	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.104	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.105	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.106	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.107	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.108	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.109	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.110	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.111	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.112	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.113	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.114	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.115	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.116	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.117	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.118	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.119	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.120	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.121	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.122	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.004.123	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.124	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.125	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.126	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.127	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.128	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.129	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.130	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.132	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.133	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.134	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.135	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.136	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.138	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.139	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.141	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.142	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.143	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.144	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.145	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.147	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.148	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.149	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.150	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.151	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.004.153	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.699	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.700	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.701	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.702	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.704	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.705	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.706	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.707	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.708	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.710	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.711	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.712	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.713	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.714	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.715	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.716	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.717	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.718	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.719	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.720	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.721	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.722	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.723	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.724	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.004.725	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.726	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.727	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.728	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA ESPECIAL	null
52.004.729	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.730	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.731	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.732	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.733	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.734	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.735	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.736	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.737	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.738	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.739	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.740	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.742	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.743	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.744	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.745	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.746	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.747	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.748	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJULGADA RETANGULAR	null
52.004.785	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL	IBBL	BR-100	null	null
52.004.786	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL	IBBL	BR100	null	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

52.004.788	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.004.789	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.004.790	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.004.797	CARRO PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL	Elvi	Especial	null	null
52.005.731	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL	BEGEL	RFI 150 - 220V	industrial	série: 5011
52.005.738	CADEIRA PARA SECRETÁRIA	RHODES	executiva, c/braço, cor preto	giratória	null
52.007.776	CATRACA	MAGNETIC	MPP-22	catraca balcão - eletrônica	null
52.008.019	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Steel	BDR-4GNR-3GNA	para pratos quentes	null
52.008.020	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Steel	BDR-4GNR-3GNA	para pratos quentes	null
52.008.023	BALCÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL	Steel	BDR-4GNR-3GNA	para pratos quentes	null
52.008.213	CARRO DE LIMPEZA	MARFINITE	Lixeira 12L.	carro suporte para saco 120L. com tampa	null
52.008.214	MESA DE REFEIÇÃO	EMPLAREL	Estilo Beta/HD Tulipa	leito	null
52.008.215	MESA DE REFEIÇÃO	EMPLAREL	Estilo Beta/HD Tulipa	leito	null
52.008.216	MESA DE REFEIÇÃO	EMPLAREL	Estilo Beta/HD Tulipa	leito	null
52.008.217	MESA DE REFEIÇÃO	EMPLAREL	Estilo Beta/HD Tulipa	leito	null
52.008.388	MESA LISA	COZIL	M-11	Para despenseiro	com 1 gaveta
52.008.574	ESCANINHO	Magentecria	CE-6000	null	null
52.008.575	ESCANINHO	Magentecria	CE-6000	null	null
52.008.576	ESCANINHO	Magentecria	CE-6000	null	null
52.008.577	ESCANINHO	Magentecria	CE-6000	null	null
52.008.962	CADEIRA PARA ESCRITÓRIO	CAVALETTI	executiva revestida em tecido preto	digitador, c/braços, girtória gás	null
52.009.153	COLETOR DE DADOS	Well Care	coletor	c/software de controle	null
52.011.335	CAMERA DE CIRCUITO FECHADO	GEOVIVION	Mini Dome - EFD110	1.3 MPixel, colorida	null



BENS DO RESTAURANTE DO CRHEA

44475 - COZINHA

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.000.024	CARRINHO DE ARMAZÉM	MIAFE	MCI 150/4	ARMAZÉM	pat_PCASC 6216
52.000.328	FOGÃO INDUSTRIAL	PASIANI	industrial 4 bocas	a gás de botijão	pat_PCASC 6457
52.000.329	FORNO À GÁS	TEDESCO	FB900	industrial a gás com 6 queimadores	pat_PCASC 6456
52.001.515	ESTANTE PARA CÂMARA FRIGORÍFICA	MF	aço inox AISI 304, c/5 planos c/grade	com rodízios, medindo 700X650X1450mm.	null
52.001.658	COIFA	BRASLAR	aço inoxidável, com duto de 40x30cm.	medidas: 2,5x2,00m., 1/4hp	null
52.001.659	REFRIGERADOR	null	industrial c/4 portas 1200 litros	motor 1/3hp monofásico 220V.	null
52.002.227	FORNO À GÁS	null	null	null	null
52.002.816	MESA PARA COZINHA INDUSTRIAL	SORINOX	null	null	null
52.006.478	ESCRIVANINHA		formica cerejeira	3 gavetas	1,00 x 0,71 x 0,55 cm
52.006.526	MESA PARA ESCRITÓRIO				
52.006.547	VENTILADORES	DELTA	OSCILANTE DE PAREDE	PAREDE	null
52.007.963	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.007.967	ESTANTE PARA COZINHA INDUSTRIAL	Pratecom	6P - unitária com 6 planos, aramados	dimensões: 915X530X2200mm.	null
52.008.115	LAVATÓRIO PARA MÃOS	Elvi	Especial	em aço inox V02	null
52.011.208	TRITURADOR DE RESÍDUOS	CLEANY	CL100 Monofásico 110/220V 1HP	c/ disco e anel em aço inox 304	série: 282
52.012.166	EXAUSTOR AXIAL	Venti Delta	30 cm - 220 volts	De parede industr.- axial - hélice 5 pás	cor cinza

44476 - REFEITÓRIO

No.Patr.	Material	Marca	Modelo	Tipo	N.Serie
52.001.699	PORTA TALHERES INDUSTRIAL	COZIL	PTB-04	p/distrib. de pães, bandejas e talheres	null



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

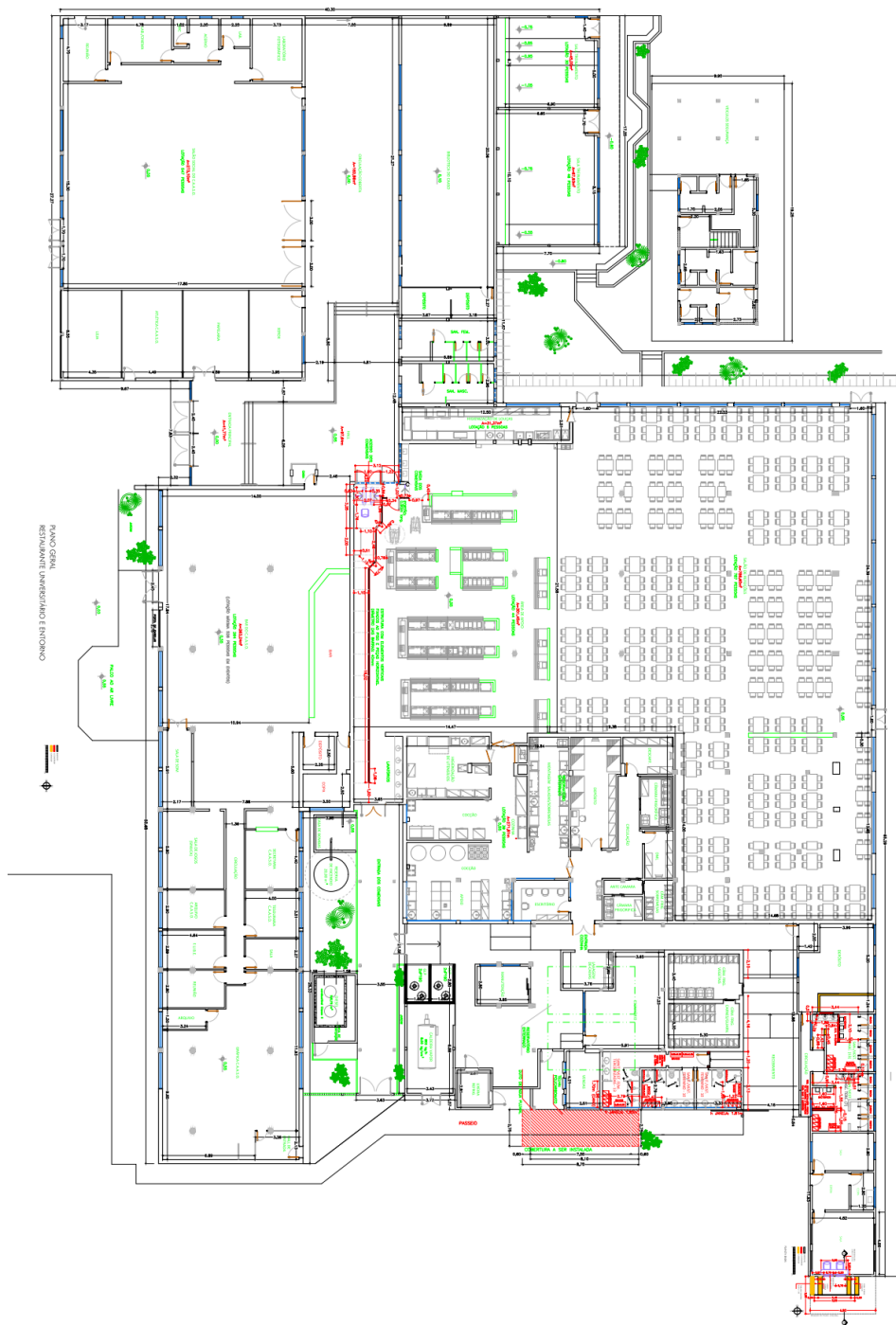
52.004.131	MESA CONJUGADA	MAQ MÓVEIS	ESPECIAL	CONJUGADA RETANGULAR	null
52.006.476	TELEVISOR	BROKSONIC	14'	null	null
52.006.481	CADEIRA PARA ESCRITÓRIO				
52.006.510	CADEIRA PARA ESCRITÓRIO				
52.006.546	VENTILADORES	DELTA	OSCILANTE DE PAREDE	PAREDE	null
52.006.548	VENTILADORES	DELTA	OSCILANTE DE PAREDE	PAREDE	null
52.009.778	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	refeitório 06 lugares	assento conjugado, estrutura em aço	null
52.009.779	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	refeitório 06 lugares	assento conjugado, estrutura em aço	null
52.009.780	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	refeitório 06 lugares	assento conjugado, estrutura em aço	null
52.009.781	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	refeitório 06 lugares	assento conjugado, estrutura em aço	null
52.009.782	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	refeitório 06 lugares	assento conjugado, estrutura em aço	null
52.009.783	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	refeitório 06 lugares	assento conjugado, estrutura em aço	null
52.009.784	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	refeitório 06 lugares	assento conjugado, estrutura em aço	null
52.009.854	MESA CONJUGADA	PORTOSPUMA	com 8 cadeiras fixas c/encosto e assento	retangular	null

ANEXO X

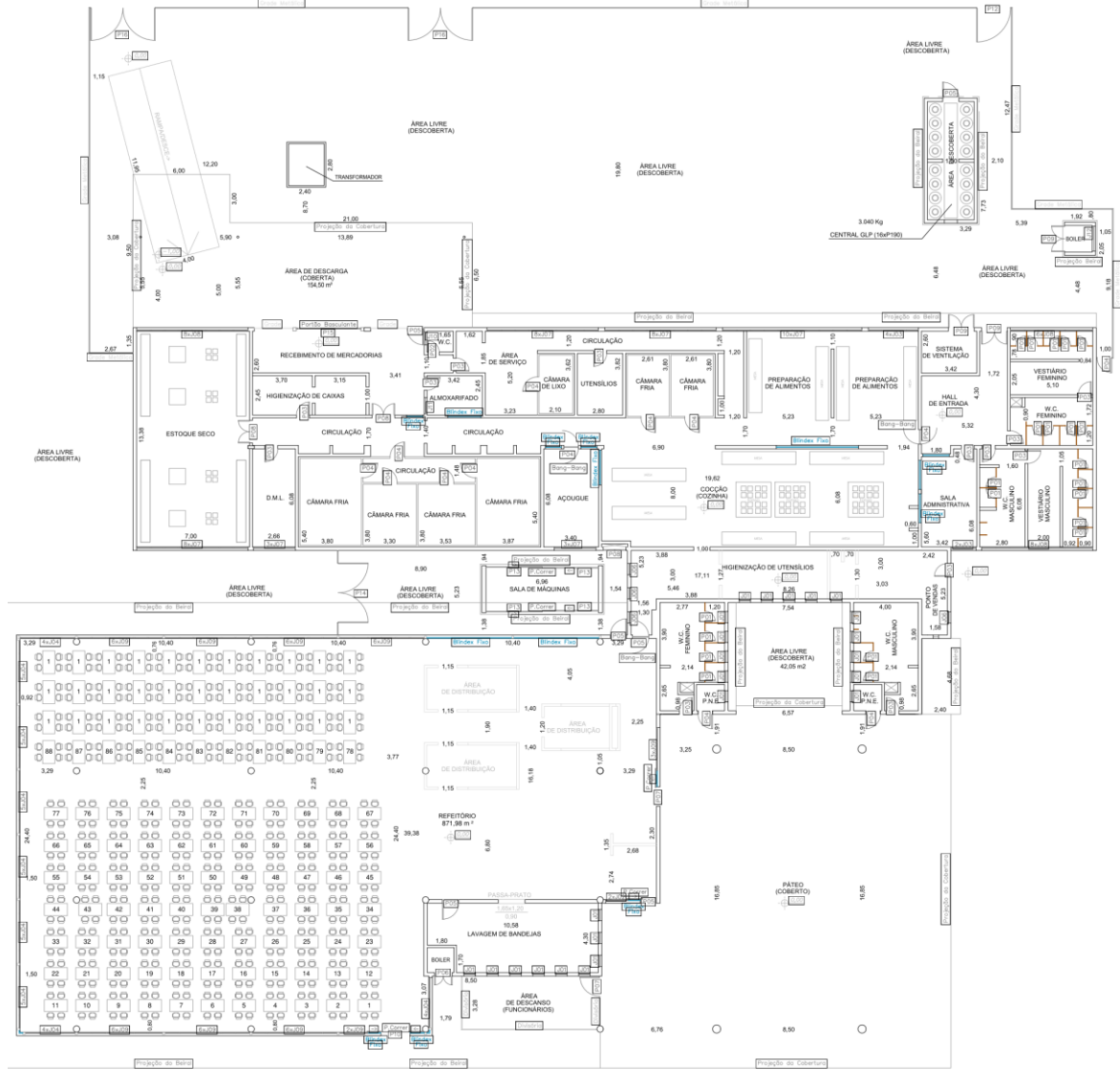
PLANTAS BAIXAS DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

LOCAL 1



LOCAL 2





ANEXO XI

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

1 – INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços para o preparo e distribuição de refeições destinadas à comunidade da Universidade de São Paulo, Campus São Carlos. As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2 - OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados.

3 – REGRAS GERAIS

3.1 A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços para o preparo e distribuição de refeições destinadas à comunidade da Universidade de São Paulo, Campus São Carlos se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades;
- c) Gerenciamento.

4 - CRITÉRIOS

No formulário “Avaliação de Qualidade dos Serviços”, devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos “Realizado”, “Parcialmente Realizado” e “Não Realizado”, respectivamente.

4.1. CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto

4.2 . CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

4.2.1 Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado.

4.2.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada, até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

4.2.3 Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1 Desempenho Profissional:

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniformes e identificação	30%
Total	100%

5.2 Desempenho das Atividades:

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
Total	100%

5.3 Manutenção

Item	Percentual de ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

5.4 Gerenciamento:

Item	Percentual de ponderação
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento às Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
Total	100%



6 RESPONSABILIDADES

6.1 Equipe de Fiscalização:

6.1.1 Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e realizando o encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

6.2 Gestor do Contrato:

6.2.1 Responsável pela consolidação das avaliações recebidas, pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;

6.2.2 Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;

6.2.3 Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1 Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2 No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o gestor do contrato.

7.3 Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

7.4 De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo a Defesa Prévia à Contratada.

7.5 Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e

mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

7.6 Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitado, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro Resumo e conceituando a Contratada como segue:

7.6.1 Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e ausência de penalidades previstas na Cláusula Décima Quarta do contrato;

7.6.2 Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada apesar de obter nota final superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) já tenha sido penalizada de acordo com a Cláusula Décima Quarta do contrato;

7.6.3 Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) já tenha sido penalizada de acordo com a Cláusula Décima Quarta do contrato.

8 PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

8.1. As faturas apresentadas pela Contratada à Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

PERCENTUAL DE LIBERAÇÃO	NOTA OBTIDA NA AVALIAÇÃO
Liberação total da fatura	NOTA TOTAL MAIOR OU IGUAL A 6,75 PONTOS
Liberação de 90% da fatura	NOTA TOTAL entre 5 e 6,75 PONTOS <u>ou</u> 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado;
Liberação de 75% da fatura	NOTA TOTAL abaixo de 5 PONTOS <u>ou</u> mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado.

8.2. O Gestor do Contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções e penalidades cabíveis.

9 ANEXOS DESTE DOCUMENTO

9.1 ANEXO XI.1 FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

9.2 ANEXO XI.2 INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

9.3 ANEXO XI.3 RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO RESUMO



ANEXO XI.1

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:	
Contratada:				
Responsável pela Fiscalização:				
Gestor do Contrato:				
Grupo 1 – Desempenho Profissional		Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Cumprimento das Atividades		40%		
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura		30%		
Uniformes e Identificação		30%		
Total				
Grupo 2 – Desempenho das Atividades		Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Refeições Servidas		40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de				



consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			
Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			
Grupo 4 – Manutenção	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
Total			
NOTA FINAL (somatória dos grupos 1, 2, 3 e 4)			
Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato	Assinatura do Responsável da Contratada:



ANEXO XI.2

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Pessoal	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: () Programação das atividades de nutrição e alimentação; () Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal); () Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; () Pré-preparo e cocção dos alimentos; () Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; () Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais () Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; () Controle bacteriológico dos alimentos;



	<p>() Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar;</p> <p>() Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.</p>
Qualificação/atendimento ao público/postura	<p>() Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;</p> <p>() Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista;</p> <p>() Manipulação de alimentos;</p> <p>() Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.</p>
Uniformes e identificação	<p>() Uso de uniformes e EPI (Equipamento de Proteção Individual) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</p> <p>() Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p> <p>() Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p>

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Refeições servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos:</p> <p>() Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários —, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <p>() Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>() Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>() Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.</p>
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:</p> <p>() Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições da embalagem e com a devida rotulagem);</p> <p>() Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>() Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>() Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam:</p> <p>() Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</p> <p>() Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>() Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios</p>

	(produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e, () Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).
--	---

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)				
Periodicidade da supervisão	() Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.				
Gerenciamento das atividades operacionais	() Administração das atividades operacionais. () Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.				
Atendimento às solicitações	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.				
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	<ul style="list-style-type: none"> Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato. 				
	DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato de trabalho				
	<u>CURSOS DE FORMAÇÃO DE VIGILANTE E CURSO DE RECICLAGEM</u>				

	(*)				
	Convenção				
	Acordo				
	Sentenças normativas				
	Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)				
	RAIS				
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, adicional de risco, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)				

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
<p>Manutenção preventiva e corretiva</p>	<p>Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial</p> <p>() A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada.</p> <p>() A manutenção corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada</p> <p>() A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva e ou corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.</p>
<p>(*) a cada 2 anos.</p> <p>Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada; ▪ Documento de concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado; ▪ Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; ▪ Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; ▪ Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional. 	

ANEXO XI.3

RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO RESUMO

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal grupo 1	Subtotal grupo 2	Subtotal grupo 3	Subtotal grupo 4	Nota Final
Avaliação Global					

Quadro Resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Grupo 4													
Total													



ANEXO XII

CHECKLIST DE CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS

:EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

Orienta-se que a nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o Checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

CHECKLIST – Lista de Pontos de Controle no Preparo das refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo Checklist:			
Cozinha ()			
A- Higiene Pessoal	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Mãos lavadas e higienizadas			
2 - Presença de adornos			
3 - Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 - Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B- Higiene do ambiente e área física	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias, armários)			
2 - Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão, etc.)			
3 - Utensílios (canecas, pratos, talheres,			

panelas, etc.)			
4 - Acessórios (esponjas, porta-sabão, tábuas de corte)			
5 - Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 - Ventilação e iluminação			
7 - Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8 - Higiene das lixeiras			
9 - Retirada dos resíduos (lixo)			
10 - Controle de dedetização (pragas e vetores)			
Observações			
C- Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Hortifrúti lavados corretamente			
2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4 - Controle de validade dos alimentos			
5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 - Reaproveitamento de alimentos			
8 - Armazenamento dos congelados			
9 - Risco de contaminação cruzada			
10 - Higienização das mãos no preparo dos			



alimentos			
11 - Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			
D- Local e segurança no trabalho	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 - Utilização de botas antiderrapantes			
4 - Utilização de avental			
5 - Utilização de toucas e luvas			
6 - Organização geral das dependências da unidade			
7 - Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E- Relacionamento	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Relacionamento entre a equipe			
2 - Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
Assinatura:			



ANEXO XIII

MODELO DE CONTROLE DE DESPÉRDÍCIO SOBRA LIMPA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

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.

O funcionário designado pela Contratada ao final de cada refeição deverá pesar a sobra limpa acondicionada em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar a nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Formulário de Controle de Desperdício Sobra Limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
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	



ANEXO XIV

MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO RESTO INGESTÃO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 - PUSP-SC

Orienta-se que o funcionário da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados pelos comensais. O funcionário da Contratada, ao final de cada refeição, deverá retirar o saco de lixo da lixeira do refeitório e pesá-lo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de controlar e incentivar o consumo total da refeição que for servida diariamente.

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	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

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	



ANEXO XV

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

(Instrução Normativa TCE-SP nº 01/2020)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2021 – PUSP-SC

CONTRATANTE: Universidade De São Paulo – Prefeitura do Campus USP de São Carlos

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): 09/2021

OBJETO: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas à comunidade do campus de São Carlos da Universidade de São Paulo.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE-SP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE-SP – CadTCE-SP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
PREFEITURA DO CAMPUS USP DE SÃO CARLOS
Divisão Administrativa

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: São Carlos/SP, XX de XXXXXXXX de 2021.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Vahan Agopyan

Cargo: Reitor

CPF: 839.536.208-00

Responsáveis pela HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME

Nome: Sergio Paulo Campana Filho

Cargo: Prefeito do Campus

CPF: 038.067.978-70

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste

Pelo CONTRATANTE:

Nome: Sergio Paulo Campana Filho

Cargo: Prefeito do Campus

CPF: 038.067.978-70

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA

Nome: XXXXXXXXXXXXX

Cargo: XXXXXXXX

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

Assinatura: _____

Ordenador da Despesa

Nome: Sergio Paulo Campana Filho

Cargo: Prefeito do Campus

CPF: 038.067.978-70

Assinatura: _____