

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

**ANEXO VI**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº**

**PROCESSO Nº 01-P-2998/2020**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**, entidade autárquica de regime especial do Governo do Estado de São Paulo, com sede na Cidade Universitária "Zeferino Vaz", Distrito de Barão Geraldo, Campinas, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 46.068.425/0001-33, neste ato, legal e estatutariamente representada, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado **a EMPRESA**, inscrita no CNPJ/MF nº , com sede à Rua , Nº – BAIRRO, CIDADE / ESTADO, CEP ....., neste ato devidamente representada, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tem entre si justo e contratado a prestação de serviços objeto do **Pregão Eletrônico DGA nº 40/2021**, processo 01-P-2998/2020, homologado em xx/xx/xx pela Autoridade Competente, que se regerá pelos preceitos da Lei federal nº 8.666/93 e demais normas aplicáveis à espécie, mediante as seguintes cláusulas:

**CLAUSULA UM – DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente contratação é a **contratação de empresa para serviços de nutrição e alimentação contemplando o preparo, a dispensação e o transporte das refeições, aquisição dos gêneros alimentícios, fornecimento de gás e óleo diesel, mesas e cadeiras, equipamentos, manutenções preventivas e corretivas das instalações físicas e equipamentos**, conforme especificações detalhadas nos Anexos deste Instrumento.

1.2. Os serviços serão executados nos endereços abaixo:

| <b>NOME</b>                                       | <b>ENDEREÇO</b>  |
|---|--|
| Restaurante Universitário (RU) Campus de Campinas | Rua Érico Veríssimo nº 50, Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo     |
| Restaurante Saturnino (RS) Campus de Campinas     | Rua Saturnino de Brito nº 314, Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo |
| Refeitório Administrativo (RA) Campus de Campinas | Rua Bernardo Sayão nº 198 Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo      |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|   |  |
|---|--|
| Refeitório do Hospital de Clínicas (HC)   | Rua Vital Brasil s/nº Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo        |
| Refeitório do Centro de Atenção Integral à Mulher (CAISM)                                     | Rua Alexander Fleming nº 101 Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo |
| Refeitório do PRODECAD (Programa de Desenvolvimento e Integração da Criança e do Adolescente) | Rua Carlos Chagas, nº 351, Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo   |
| Refeitório da Reitoria  | Rua da Reitoria, nº 121, Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo     |
| Refeitório do COTUCA  | Rua Jorge de Figueiredo Corrêa, 735 - Chácara Primavera, Campinas - São Paulo        |
| Refeitório do CPQBA   | Alexandre Cazelatto, nº 999, Vila Betel, Paulínia - SP                               |
| Restaurante Universitário (RU FCA) Campus II de Limeira                                       | Rua Pedro Zaccaria nº 1.300, Faculdade de Ciências Aplicadas, Limeira - São Paulo.   |
| Refeitório do COTIL/FT Campus I de Limeira  | Rua Paschoal Marmo, 1.888, Jd. Nova Itália, Limeira, São Paulo                       |
| Refeitório da FOP Campus de Piracicaba  | Avenida Limeira, nº 901, Vila Rezende, Piracicaba - São Paulo                        |

1.3. O edital e a proposta da Contratada, independentemente de transcrição, integram o presente instrumento como se parte dele fossem.

**CLÁUSULA DOIS – DA VIGÊNCIA**

2.1. A vigência do contrato será de 30 (trinta) meses, contados da data de sua assinatura.

**CLAUSULA TRÊS – DO VALOR E DO ORÇAMENTO**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

3.1. O valor total estimado do presente contrato é de R\$ , cujas despesas serão pagas a conta de recursos orçamentários na funcional programática 12.364.1043.5312, no elemento econômico 3339-73.

3.2. Pelos serviços prestados, a Contratante pagará à Contratada os seguintes valores:

| ITEM                  | TIPO DA REFEIÇÃO  | QUANTIDADE ESTIMADA/DIA (A) | VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R\$) (B) | QUANTIDADE DE DIAS/MÊS (C) | TOTAL ESTIMADO MENSAL (R\$) (D) = (A) X (B) X (C) |
|-----------------------|---|-----------------------------|--------------------------------------|----------------------------|---|
| 1                     | Desjejum (2ª a 6ª feira)  | 1.030                       |                                      | 20,67                      | R\$   |
| 2                     | Almoço (2ª a 6ª feira)  | 11.155                      |                                      | 20,67                      | R\$   |
| 3                     | Almoço ( finais de semana, feriados e dias de expedientes suspenso) | 500                         |                                      | 9,77                       | R\$   |
| 4                     | Jantar (2ª a 6ª feira)  | 5.019                       |                                      | 20,67                      | R\$   |
| 5                     | Jantar ( finais de semana, feriados e dias de expedientes suspenso) | 200                         |                                      | 9,77                       | R\$   |
| <b>TOTAL MENSAL</b>   |   |                             |                                      |                            | R\$   |
| <b>TOTAL 30 MESES</b> |   |                             |                                      |                            | R\$   |

**CLÁUSULA QUATRO - DA GARANTIA**

4.1. A Contratada deverá, no ato da assinatura do contrato, constituir garantia para seu cumprimento em favor da Contratante correspondente a 5% do valor contratado.

4.2. A Contratada poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

a) caução em dinheiro;

b) Títulos da Dívida Pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

c) seguro garantia; ou,

d) fiança bancária.

4.3. A garantia será recolhida conforme segue:

a) depósito no Banco Santander, Agência 0207 e Conta Corrente 43.010.002-3, anexando cópia ao contrato, no caso de caução em dinheiro;

b) para as modalidades descritas nas letras “b”, “c” e “d” do subitem anterior, apresentar o original na Divisão de Contratos da DGA, localizada no Prédio da Diretoria Geral da Administração-DGA situada na Praça das Bandeiras, nº45, Quadra 2, Prédio 1 - Cidade Universitária "Zeferino Vaz".

4.4. A garantia será devolvida quando da extinção do contrato, desde que a mesma não tenha sido perdida em favor da Contratante, e após a verificação de que todas as condições aqui estabelecidas foram devida e perfeitamente cumpridas.

### **CLÁUSULA CINCO - DA EXECUÇÃO, FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

5.1. Iniciar a execução dos serviços na data determinada pela Contratante na reunião técnica de início de serviço, a ser agendada mediante convocação formal. O início dos serviços está vinculado à análise e aprovação dos documentos relacionados abaixo:

- a. Dimensionamento da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado;
- b. Anotação de Responsabilidade Técnica - junto ao CRN;
- c. Indicação dos horários de início e término de operação;
- d. Especificação das mesas e cadeiras a serem utilizadas no RU Campinas.

5.1.1. Após a realização da reunião de início dos serviços, a contratada deverá, no prazo de 10 (dez) dias, apresentar Planilha de Composição de Custos Unitários, considerando as condições contidas neste Edital e seus Anexos, tais como: insumos, salários, encargos, benefícios, etc e despesas indiretas, tais como: adequações físicas, manutenções do espaço físico, manutenções de equipamentos, mobiliário, transporte de refeições, limpeza do espaço, dedetizações, água, energia elétrica, EPI's, BDI, bem como demais disposições contidas nos Estudos Técnico de Serviços Terceirizados - CADTERC, volume 09, sob pena de aplicação da penalidade prevista na alínea “a” do subitem 12.3.

5.2. Os serviços de produção e distribuição de refeições deverão observar as especificações contidas no Anexo I deste Instrumento.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

5.3. A entrega da documentação necessária à emissão de crachás, assim como à liberação pela Segurança do Trabalho, deverá ocorrer conforme disposto no “MANUAL DE SEGURANÇA” da DStr – Diretoria de Segurança do Trabalho – DGRH da UNICAMP.

5.3.1. A CONTRATADA e subcontratadas deverão atender as exigências relativas à segurança higiene e saúde do trabalhador, procedimentos internos da Universidade, assim como as regras estabelecidas pela legislação vigente, devendo participar do treinamento de integração de segurança no trabalho na Diretoria de Segurança do Trabalho – DStr, segundo as orientações contidas no Manual de Segurança do Trabalho no endereço: <http://www.dgrh.unicamp.br:8081/dgrh/documentos/manuais>.

5.4. A execução do serviço será de segunda a sexta-feira, aos sábados, domingos, feriados e dias com expediente administrativo suspenso, considerando o disposto no item 2 do Anexo I e conforme discriminação abaixo:

a) De segunda a sexta-feira, exceto feriados e dias com expediente administrativo suspenso:

- Restaurante Universitário (RU) Campus de Campinas;
- Restaurante Saturnino (RS) Campus de Campinas;
- Refeitório Administrativo (RA) Campus de Campinas;
- Refeitório do PRODECAD (Programa de Desenvolvimento e Integração da Criança e do Adolescente);
- Refeitório da Reitoria;
- Refeitório do COTUCA;
- Refeitório do CPQBA;
- Restaurante Universitário (RU FCA) Campus II de Limeira;
- Refeitório do COTIL/FT Campus I de Limeira;
- Refeitório da FOP Campus de Piracicaba.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

b) De segunda a sexta-feira, sábados, domingos, feriados e dias com expediente administrativo suspenso:

- Refeitório do Hospital de Clínicas (HC);
- Refeitório do Centro de Atenção Integral à Mulher (CAISM).

5.4.1. Excepcionalmente a demanda prevista para os refeitórios indicados na alínea “b” poderá sofrer alterações, considerando o estabelecido no item 4 do Anexo I, em virtude da realização de Eventos, mediante aviso prévio da Contratante.

5.5. No caso da necessidade de outro horário para a execução dos serviços complementares (manutenções, limpeza, etc) deverá, a Contratada, solicitar autorização por escrito à fiscalizadora da Contratante.

5.6. O atendimento ao público será realizado nos locais indicados no subitem 1.2 deste Instrumento, nos horários abaixo:

| <b>HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b> |  |  |
|--|--|--|
| <b>LOCAL</b>                                 | <b>ABERTURA<br/>REFEITÓRIO<br/>(horário)</b> | <b>FECHAMENTO<br/>REFEITÓRIO<br/>(horário)</b> |
| <b>CAFÉ DA MANHÃ</b>                         |  |  |
| <b>RU</b>                                    | <b>07:00</b>                                 | <b>08:30</b>                                   |
| <b>FCA</b>                                   | <b>07:00</b>                                 | <b>08:30</b>                                   |
| <b>FOP</b>                                   | <b>07:30</b>                                 | <b>08:30</b>                                   |
| <b>ALMOÇO</b>                                |  |  |

|           |              |              |
|-----------|--------------|--------------|
| <b>RU</b> | <b>10:30</b> | <b>14:00</b> |
| <b>RS</b> | <b>11:00</b> | <b>14:00</b> |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|                 |              |              |
|-----------------|--------------|--------------|
| <b>RA</b>       | <b>11:30</b> | <b>14:00</b> |
| <b>HC</b>       | <b>11:00</b> | <b>14:00</b> |
| <b>CAISM</b>    | <b>12:00</b> | <b>14:00</b> |
| <b>PRODECAD</b> | <b>11:00</b> | <b>13:00</b> |
| <b>REITORIA</b> | <b>12:00</b> | <b>13:30</b> |
| <b>COTUCA</b>   | <b>11:00</b> | <b>13:30</b> |
| <b>CPQBA</b>    | <b>11:00</b> | <b>13:00</b> |
| <b>RU FCA</b>   | <b>11:00</b> | <b>14:00</b> |
| <b>COTIL/FT</b> | <b>11:00</b> | <b>14:00</b> |
| <b>FOP</b>      | <b>11:00</b> | <b>14:00</b> |
| <b>JANTAR</b>   |              |              |
| <b>RU</b>       | <b>17:30</b> | <b>19:45</b> |
| <b>RS</b>       | <b>17:30</b> | <b>19:00</b> |
| <b>RA</b>       | <b>17:30</b> | <b>19:30</b> |
| <b>HC</b>       | <b>18:00</b> | <b>19:00</b> |
| <b>PRODECAD</b> | <b>17:30</b> | <b>18:00</b> |
| <b>COTUCA</b>   | <b>17:30</b> | <b>19:00</b> |
| <b>COTIL/FT</b> | <b>18:00</b> | <b>19:45</b> |
| <b>RU FCA</b>   | <b>18:00</b> | <b>19:30</b> |

5.7. O objeto do presente Contrato será acompanhado e aprovado pela Divisão de Alimentação/Prefeitura.

---

**CLÁUSULA SEIS - SUBCONTRATAÇÃO**

6.1. A subcontratação de parte do objeto do contrato poderá ser concretizada, observando-se os ditames legais e jurisprudenciais, desde que devidamente justificada nos autos e mediante prévia e expressa autorização da Contratante, sob pena de, assim não o fazendo, ficar a Contratada sujeita às penalidades previstas na cláusula 12.

6.1.1. Não será admitida a subcontratação dos serviços principais do objeto, ou seja, produção e distribuição de refeições.

6.2. O pedido de subcontratação será analisado e, se for o caso, autorizado, em até 15 (quinze) dias da data de sua solicitação formal, desde que acompanhado do contrato de subcontratação.

6.3. A autorização da subcontratação ficará condicionada à apresentação, pela subcontratada, dos documentos relativos à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, e ao atendimento dos requisitos do Manual de Segurança da Diretoria Geral de Recursos Humanos.

6.4. As subcontratadas deverão apresentar toda a documentação relacionada no Manual de Segurança, bem como o Termo de Contrato firmado com a Contratada por cópias autenticadas ou simples junto com o original para cotejo.

6.5. A supervisão e coordenação das atividades da subcontratada serão de responsabilidade da Contratada que responderá perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

**CLÁUSULA SETE – MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

7.1. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

7.1.1. Serão realizadas mensalmente, com fechamento no dia 20 de cada mês.

7.1.2. A Contratada deverá elaborar relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados, devendo entregar à Contratante no primeiro dia útil subsequente a data de fechamento do mês em que foram prestados os serviços.

7.1.2.1. Serão considerados apenas os quantitativos de refeições efetivamente dispensadas.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

7.1.3. A Contratante solicitará à Contratada, na hipótese de incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

7.1.4. Serão considerados somente os serviços efetivamente realizados, sendo que o valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executadas.

7.2. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a Contratante atestará a medição mensal, comunicando à Contratada, **no prazo de até 03 (três) dias úteis** contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, que deverá ser apresentada no primeiro dia útil subsequente à comunicação.

7.3. As faturas deverão ser emitidas pela Contratada e apresentadas na DGA / Divisão de Contratos.

7.4. Os valores das despesas referentes ao consumo de água e energia elétrica serão apurados através de medições realizadas pela Contratante com o acompanhamento da Contratada.

7.5. Após apuração dos valores, a Contratante informará a Contratada o valor a ser descontado do pagamento, conforme disposto na cláusula oito.

7.6. Os valores referentes ao consumo de água e energia elétrica serão reajustados sempre e na mesma proporção em que houver reajuste das respectivas companhias distribuidoras.

**CLÁUSULA OITO – DO PAGAMENTO**

8.1. O pagamento será efetuado **no dia quarto dia útil do mês subsequente ao de competência**, em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos documentos fiscais competentes (Notas Fiscais, Faturas e Duplicatas, sem quitar, ou declaração da não emissão, com base em dispositivos legais); ficando vedada a colocação da duplicata em cobrança ou sua negociação junto às instituições financeiras (Cláusula não a ordem), ou negociação com outras empresas.

8.1.1. No momento do pagamento será observado o valor correspondente ao consumo de água e energia elétrica, de acordo com o exposto na Cláusula sete, bem como será providenciado o desconto do pagamento devido à Contratada.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

8.2. É condição à efetivação do pagamento a inexistência de registro da Contratada no CADIN estadual, cuja averiguação será feita pela Contratante, conforme determina o art. 6º da Lei estadual nº 12.799/08.

8.3. Por ocasião da apresentação à Contratante da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente, a Contratada deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social - GFIP.

8.3.1. As comprovações relativas ao FGTS e INSS que deverão ser apresentadas, correspondente ao período de execução dos serviços e por tomador de serviço (Contratante), são:

- a) Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social;
- b) Guia de Recolhimento do FGTS – GRF, gerada e impressa pelo SEFIP (Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social), com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do emitido pela Internet quando o recolhimento for efetuado por esse meio;
- c) Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE (Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP);
- d) Guia da Previdência Social - GPS.

8.3.2. Por ocasião da apresentação do documento fiscal, caso não tenha decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS e do INSS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo, nessa hipótese, a Contratada apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

8.3.2.1. A não apresentação dessas comprovações ensejará a não realização do pagamento, sendo assegurada à Contratante o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

8.4. É condição para o efetivo pagamento que a Contratada apresente, juntamente com o documento fiscal competente, cópia dos documentos abaixo relacionados:

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

a) cópia da Folha de Pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, a Contratante, relacionando respectivamente, todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

- Nome dos segurados;
- Cargo ou função;
- Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeita ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
- Descontos legais;
- Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
- Totalização por rubrica e geral;
- Resumo geral consolidado da folha de pagamento.

b) Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, com as seguintes informações:

- Nome e CNPJ da Contratante;
- Data de emissão e número do documento de cobrança;
- Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
- Totalização dos valores e sua consolidação.

c) Os documentos solicitados nas alíneas “a” e “b” deverão ser entregues à Contratante na mesma oportunidade da nota fiscal, fatura, recibo ou documento equivalente.

d) Na guia de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários deverão ser lançados, obrigatoriamente, apenas os valores correspondentes aos funcionários colocados nas dependências da Contratante para a execução dos serviços, bem como o número do processo que originou a presente contratação.

8.5. Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da Contratada no Banco do Brasil S/A, conta nº xxxx Agência nº xxxx , sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

a) **No quarto dia útil do mês subsequente**, desde que a correspondente fatura, acompanhada dos documentos referidos **nos itens 8.3 e 8.4** desta Cláusula, seja protocolada na DGA / Divisão de Contratos, no **prazo** de que trata o **item 7.2** da Cláusula Sete;

b) O valor equivalente à isenção do ICMS prevista no art. 55, do Anexo I, do Regulamento do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e sobre Prestação de Serviços, do

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto nº 45.490, de 30/11/2000, obrigatoriamente, deverá ser indicado no respectivo documento fiscal por ocasião do pagamento, e não se aplica aos casos de imposto já retido antecipadamente por sujeição passiva por substituição (previsto no § 4º do mesmo artigo), e aos casos de empresas cujo documento fiscal de venda é emitido fora do Estado de São Paulo.

c) A não observância do prazo previsto para apresentação das faturas ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.

8.6. Eventuais descontos financeiros no pagamento, referentes a inexecução parcial dos serviços, multas, ressarcimentos por prejuízos causados, ou quaisquer outros descumprimentos do presente contrato, serão feitos proporcionalmente à indisponibilidade dos serviços que ora se contrata, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas neste contrato, e poderão ser efetuados a qualquer tempo, independentemente do tempo decorrido, garantido o direito do contraditório e a ampla defesa.

8.7. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a atualização de preços.

8.8. Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados proporcionalmente, em relação ao atraso verificado.

**CLAUSULA NOVE - DO REAJUSTE**

9.1. Para o reajustamento de preços unitários contratados deverá ser observada a legislação vigente, em especial o Decreto Estadual nº 48.326 de 12/12/2003 e as disposições da Resolução CC 79, de 12/12/2003, alterada pela Resolução C.C.24/2009.

9.2. Os preços a que se refere o *caput* serão reajustados anualmente, mediante a aplicação da seguinte fórmula paramétrica:

$$R = P_0 \left[ \left( 0,50 \times \frac{IPC}{IPC_0} + 0,50 \times \frac{I}{I_0} \right) - 1 \right]$$

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

Onde:

- *R = parcela de reajuste;*
- *Po = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;*
- *IPC/IPCo = 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/Io = 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*

9.3 Mês de referência dos preços: Junho de 2020.

**CLÁUSULA DEZ – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

10.1. Responsabilizar-se:

- a) pelas despesas de seguro, frete, tributos e outras que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente contratação ou no seu transporte;
- b) integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- c) pelos danos causados a Universidade e/ou terceiros, decorrentes de dolo ou culpa na execução do contrato, cujo ressarcimento deverá ser imediato, observada a ampla defesa e o contraditório;

10.2. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.3. Guardar completo sigilo com relação às informações obtidas no desenvolvimento das atividades, objeto da contratação, sendo vedada sem autorização por escrito, a divulgação de quaisquer dados relativos ao objeto do presente contrato.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

10.4. A Contratada fica obrigada a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, a confecção do Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria CVS n.º 5/2013, e as demais legislações pertinentes;

10.5. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações da Contratante;

10.5.1. No que tange aos equipamentos a contratante colocará à disposição os itens indicados no anexo II, sendo facultativa a sua utilização pela Contratada;

10.5.2. A Contratada deverá disponibilizar mesas e cadeiras novas para o atendimento ao público do RU Campinas, podendo retirá-las ao final do contrato, observando a capacidade do refeitório, informada no item 2.3. do Anexo I, mediante aprovação prévia na reunião de início dos serviços.

10.6. Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

**10.7. Efetuar, às suas expensas, as adequações físicas que se façam necessárias, nas dependências do Contratante, considerando a solução de produção adotada pela Contratada, mediante prévia e expressa autorização;**

10.8. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

**10.9. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;**

10.9.1. Antes de iniciar qualquer serviço de manutenção, deverá ser solicitada a Contratante a autorização, e os prestadores de serviço subcontratados serão submetidos ao procedimento de Integração, conforme Manual de Segurança da Diretoria de Segurança do Trabalho - DSTTr da Diretoria Geral de Recursos Humanos - DGRH;

10.9.2. Os serviços de manutenção deverão ser realizados fora do horário de atendimento dos restaurantes.

**10.10. Executar a manutenção preventiva e a corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

**10.11. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;**

10.12. Os equipamentos e os utensílios pertencentes ao Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;

10.13. Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

10.14. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;

**10.15. Arcar com as despesas de gás, óleo diesel e telefone utilizados na execução do serviço;**

10.16. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

10.17. Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;

10.18. Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

10.19. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

10.20. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante;

10.21. Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

10.22. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, 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, quando solicitado;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

10.23. Manter o perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;

10.24. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);

10.25. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

10.26. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;

10.27. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

10.28. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;

10.29. Submeter os cardápios à nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para devida apreciação e aprovação;

10.30. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;

10.30.1. A solicitação de alteração deverá ser apresentada com antecedência de 02 (dois) dias úteis.

10.31. Afixar semanalmente cardápio diário completo com as informações nutricionais nas dependências dos Restaurantes;

10.32. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" e a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013; adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;

10.32.1. O Manual de Boas Práticas deverá ser entregue à Divisão de Alimentação para validação no prazo de 60 dias a contar da reunião de início de serviços, prorrogável por igual período.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

10.33. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

10.34. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

10.35. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

10.36. Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade;

10.37. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/2013);

10.38. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

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

10.40. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

10.41. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

10.42. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

10.43. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

10.44. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

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

10.46. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

10.47. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

10.48. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

10.49. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

10.50. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;

10.51. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

10.52. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 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 suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

10.53. Apresentar a cópia, quando solicitado, 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 números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 24, de 29 de dezembro de 1994, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

10.54. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

10.55. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

**10.56. Realizar o transporte de refeições, conforme disposto no subitem 13 do Anexo I.**

10.56.1. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);

10.57. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao 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 o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

10.58. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;

10.59. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

10.60. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

10.61. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

10.62. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

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

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

10.64. A Contratada deverá realizar o controle de desperdício, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos;

10.64.1. Dar continuidade ao Programa de Prevenção Contra o Desperdício da Contratante e criar programas contra o desperdício de alimentos para todos os restaurantes:

10.64.2. No âmbito dos Restaurantes Universitários da UNICAMP acontece o Programa de Prevenção Contra o Desperdício, desenvolvido pela Divisão de Alimentação, com objetivo de reduzir o volume de resíduos gerados com restos de alimentos bem como diminuir o uso de descartáveis (copos e guardanapos) nestes ambientes.

10.64.3. Dentro do cronograma anual do Programa são desenvolvidas várias ações, voltadas aos usuários e funcionários e que promovem melhor qualidade de vida e sensibilização em relação ao consumo consciente de alimentos, materiais descartáveis, água e energia. O intuito é envolver as pessoas para que a mudança comportamental gere redução do desperdício dos alimentos, materiais descartáveis, água e energia, responsabilidade de todos os atores da cadeia, contribuindo para uma universidade mais sustentável.

10.64.4. Ao longo dos anos observa-se uma queda gradativa no desperdício de alimentos e quando esses resultados se opõem, ações são geradas para impactar na sustentabilidade do sistema alimentar.

10.64.5. As ações do Programa compreendem atividades culturais, palestras, reuniões, dinâmicas em grupo, abordagem aos usuários através de informativos e pesquisas de satisfação, realização da Semana de Prevenção contra o Desperdício, oficinas e atividades lúdicas que promovem motivação e a integração das equipes dos Restaurantes Universitários. Ações de incentivo ao uso de canecas em substituição aos copos plásticos em parceria com o grupo do Trote da Cidadania e o Grupo Gestor da Universidade Sustentável (GGUS).

10.64.6. A Contratada deverá participar ativamente das atividades do Programa e realizar em todos os Restaurantes, diariamente, a pesagem de restos e sobras de alimentos, efetuando o correto registro de dados; organizar e incentivar a participação de funcionários em todas as atividades programadas.

10.65. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais.

10.66. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico e macronutrientes;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

10.67. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;

10.68. As amostras da alimentação servida deverão ser armazenadas diariamente em sacos plásticos destinados a esta finalidade, devidamente identificado, fechados e guardados sob refrigeração ou congelamento por 72 horas, seguindo o preconizado pela legislação, para eventuais análises laboratoriais;

10.69. Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

10.70. Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;

10.71. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e o Formulário Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, e ficará disponibilizado para consulta pelos seus funcionários e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária.

10.72. Responsabilizar-se por eventuais paralisações, por parte de seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços.

10.73. Atender a legislação vigente aplicável ao objeto, especialmente relacionada à Vigilância sanitária e segurança civil, inclusive Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo;

10.74. Antes da instalação dos equipamentos a contratada deverá observar as condições e a carga da rede elétrica de cada local, conforme item 14 do Anexo I.

10.74.1. As instalações dos equipamentos deverão ser acompanhadas pela Contratante.

**10.75. A contratada deverá implantar logística de transporte e distribuição adequada, considerando os horários e fluxo de atendimento, garantindo o pleno atendimento dos serviços descritos, minimizando filas.**

**10.76. Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

10.77. A contratada fornecerá, as refeições (café, almoço e jantar), segundo a escala de trabalho, para seus funcionários, devendo portanto, integrar à planilha de preços e os custos finais;

10.78. Apresentar Planilha de Composição de Custos Unitários, considerando todas as condições contidas neste Edital e seus Anexos, bem como demais disposições contidas nos Estudos Técnico de Serviços Terceirizados - CADTERC, volume 09.

10.79. Dentre os benefícios ofertados aos funcionários da Contratada, além dos obrigatórios pelo Acordo Coletivo de cada categoria, deverão estar inclusos, em especial:

10.79.1. Assistência médica;

10.79.2. Cesta básica.

10.79.3. A Contratante se reserva o direito de exigir a qualquer tempo, a comprovação do oferecimento dos benefícios de que tratam as subcláusulas 10.79.1 e 10.79.2.

10.80. A contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

10.81. No término do contrato, a Contratada deverá fornecer “as built” com indicação das adequações físicas realizadas.

10.82. As adequações necessárias à execução do objeto são de responsabilidade da contratada.

**CLÁUSULA ONZE - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1. Para a execução dos serviços objeto do contrato, o Contratante obrigar-se-á:

11.1.1. Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;

11.1.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes, casos estes sejam de seu interesse, para execução do serviço, objeto do contrato;

11.1.3. Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações ou manutenções nas instalações e equipamentos;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

11.1.4. Disponibilizar catracas com controle de acesso e caixas (físicos e pontos de recarga) para cobrança;

11.1.5. Efetuar a cobrança dos valores das refeições dos comensais.

11.1.6. Disponibilizar relatórios periódicos referentes ao fluxo de comensais à Contratada.

11.1.7. Restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da administração para a justa remuneração do serviço, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, conforme artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

11.1.8. Na hipótese de rescisão contratual antes do término da vigência prevista na cláusula segunda do contrato, haverá ressarcimento conforme §2º do artigo 79 da Lei Federal 8.666/93.

11.1.9. Entregar os prédios dos Restaurantes em condições de uso.

11.1.10. Providenciar a emissão de Alvará de Licença da Vigilância Sanitária;

**CLÁUSULA DOZE – DAS SANÇÕES**

12.1. O retardamento da execução do objeto contratado, a falha ou fraude na sua execução, comportamento inidôneo ou cometimento de fraude fiscal ensejará a aplicação da penalidade de impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado de São Paulo pelo prazo de até 05 (cinco) anos, assim como o cancelamento do Registro Cadastral, sem prejuízo da aplicação de multa de até 50% (cinquenta pontos percentuais) sobre o valor total do contrato.

12.2. Salvo motivos de força maior ou caso fortuito, devidamente justificados e comprovados, o não cumprimento por parte da Contratada das obrigações assumidas ou a infringência de preceitos legais, serão aplicadas as seguintes penalidades:

a) advertência, sempre que constatadas irregularidades de pouca gravidade para as quais a Contratada tenha diretamente concorrido;

b) multa nos termos do subitem 12.3.;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

c) impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado de São Paulo pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

12.3. A Contratada, além das sanções das sanções previstas no Capítulo IV, Seção II da Lei federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, estará sujeita ainda, às seguintes multas, cujo cálculo tomará por base o valor contratual:

a) multa pelo descumprimento de cláusula constante no edital e no instrumento contratual: até 2,5% (dois vírgula cinco pontos percentuais) sobre o valor contratual da parte executada, em execução ou inexecutada, conforme o caso;

b) multa por desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato: até 2,5% (dois vírgula cinco pontos percentuais) sobre o valor contratual da parte executada, em execução ou inexecutada, conforme o caso;

c) multa compensatória pela inexecução parcial do contrato: até 50% (cinquenta pontos percentuais) sobre o valor contratual da parte inexecutada;

d) multa compensatória pela inexecução total do contrato: até 50% (cinquenta pontos percentuais) sobre o valor contratual.

12.4. As importâncias relativas às multas, serão descontadas do pagamento a que tiver direito a Contratada.

12.5. A Contratada estará ainda sujeita às sanções penais previstas na Seção III, do Capítulo IV, da Lei federal nº 8666/93 e alterações posteriores.

12.6. A aplicação da penalidade capitulada nos subitens acima é independente e a aplicação de uma não exclui a das demais e não impossibilitará a incidência de outras sanções administrativas previstas nos artigos 86 e 87 da Lei federal nº 8666/93 e na Portaria GR nº 248, de 06/10/98, publicada no DOE de 07/10/98 e disponível na internet no endereço; [http://www.pg.unicamp.br/mostra\\_norma.php?id\\_norma=798](http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?id_norma=798).

12.7. A falta de cumprimento das obrigações assumidas ou a incidência do comportamento descrito no art. 78 da Lei federal nº 8.666/93, ensejará a rescisão unilateral do instrumento

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

contratual, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicáveis, ainda, as disposições contidas nos artigos 79 e 80 da mesma legislação.

12.8. As penalidades previstas neste item têm caráter administrativo e sua aplicação não exime a Contratada da reparação de eventuais perdas e danos que venha acarretar à Unicamp.

12.9. Na aplicação de penalidades, bem como na rescisão unilateral do instrumento contratual, deverá ser observado o direito da ampla defesa e do contraditório.

**CLAUSULA TREZE – DA RESCISÃO**

13.1. O presente contrato poderá ser rescindido caso venha a ocorrer qualquer um dos motivos elencados no artigo 78 e na forma do artigo 79 da Lei federal nº 8666/93.

13.2. A Contratada reconhece, desde já, os direitos da Contratante na ocorrência da rescisão administrativa prevista no artigo 77 da Lei federal nº 8.666/93.

**CLAUSULA QUATORZE – DO FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Campinas, Estado de São Paulo, para dirimir as dúvidas ou controvérsias deste contrato que não puderem ser resolvidas administrativamente pelas partes.

E, por estarem, assim as partes justas e contratadas assinam o presente contrato em 2 (duas) vias de igual teor e único efeito.

Campinas,

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

CONTRATADA: \_\_\_\_\_  
EMPRESA

TESTEMUNHAS:

1 -

2 -

---

**ANEXO I**  
**MEMORIAL DESCRITIVO**

**1. OBJETO:**

**Contratação de empresa para serviços de nutrição e alimentação contemplando o preparo, a dispensação e transporte das refeições, aquisição dos gêneros alimentícios, fornecimento de gás e óleo diesel, mesas e cadeiras, equipamentos, manutenções preventivas e corretivas das instalações físicas e equipamentos.**

**2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:**

**2.1. Disposições Gerais**

A Prestação dos Serviços de Nutrição e Alimentação contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições (produção, dispensação e transporte) assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

Ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás e óleo diesel, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), as mãos de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições e os veículos para transporte das refeições. Contemplam, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos, conforme disposto no Edital e nos seus anexos.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída aos usuários. Envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição aos usuários

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

**2.2. Da produção e distribuição das refeições:**

| <b>Restaurante produtor de refeições</b> | <b>O que é produzido?</b> | <b>Restaurantes Consumidores</b>                               |
|--|---------------------------|--|
| RU Campinas                              | Café da manhã             | RU Campinas, CAISM (insumos)                                   |
|  | Almoço                    | RU Campinas, RA, HC e CAISM, PRODECAD, COTUCA, CPQBA, Reitoria |
|  | Jantar                    | RU Campinas, RA, HC e CAISM, PRODECAD, COTUCA                  |
| RS                                       | Almoço                    | RS   |
|  | Jantar                    |  |
| RU FCA                                   | Café da Manhã             | RU FCA, FOP (insumos)  |
|  | Almoço                    | RU FCA, COTIL/FT, FOP  |
|  | Jantar                    | RU FCA, COTIL/FT   |

**2.2.1. Do café da manhã:**

a) Campinas: somente o Restaurante Universitário (**RU**) produz e distribui cafés da manhã, sendo que para o CAISM são enviados os insumos para preparo no local.

b) Limeira e Piracicaba: somente o Restaurante Universitário da FCA (**RU FCA**) produz e distribui café da manhã, sendo que para a Faculdade de Odontologia de Piracicaba (**FOP**) são enviados os insumos para preparo no local.

### 2.2.2. Do almoço e jantar

a) No Restaurante Universitário (**RU**) são produzidas as refeições (almoço e jantar) para atendimento:

- do próprio RU;
- do Restaurante Administrativo (**RA**);
- dos funcionários da área da saúde (**HC e CAISM**);
- dos alunos do Programa de Desenvolvimento e Integração da Criança do Adolescente (**PRODECAD**);
- dos alunos e funcionários do Colégio Técnico de Campinas (**COTUCA**);
- dos funcionários do Centro Pluridisciplinar de Pesquisas Químicas, Biológicas e Agrícolas (**CPQBA**);
- da Reitoria.

a.1) As refeições deverão ser transportadas prontas para o **RA, HC, CAISM, PRODECAD, COTUCA, CPQBA e Reitoria** devido inviabilidade de produção.

a.2) A contratação deverá atender a dispensação de refeições no **RU, RA, CPQBA e COTUCA**, pois os demais locais mencionados possuem refeitórios próprios e são responsáveis pela dispensação das refeições.

b) No Restaurante Saturnino (**RS**) são produzidas as refeições para atender somente a demanda deste local, sendo que a contratação deverá atender a dispensação.

c) No Restaurante Universitário da Faculdade de Ciências Aplicadas (**RU FCA**) são produzidas as refeições (almoço e jantar) servidas no próprio RU FCA e para atender o almoço e jantar do Restaurante do Colégio Técnico de Limeira/Faculdade de Tecnologia

(COTIL/FT), e somente almoço da Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP), as quais são transportadas prontas para esses locais, devido inviabilidade de produção. A contratação deverá atender a dispensação de refeições no RU FCA, no COTIL/FT e na FOP.

### **2.3. Da descrição dos Restaurantes - Distribuição Almoço e Jantar**

#### **a) Restaurante Universitário Campus Campinas – RU:**

A distribuição de refeições é realizada em 05 rampas de distribuição sendo: três rampas de distribuição que funcionam no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa; duas rampas de distribuição onde ocorre o porcionamento de todas as preparações.

Para a distribuição são utilizadas bandejas estampadas em aço inox, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada.

Capacidade: 840 lugares

Quando se tratar de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas na própria bandeja estampada.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano.

#### **b) Restaurante Saturnino – RS:**

A distribuição de refeições é realizada em três rampas de distribuição no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa.

Para a distribuição são utilizados pratos de mesa em vidro temperado ou louça que não ocasione fácil quebra/lascas ou equivalente, de no mínimo 26 cm de diâmetro além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano

Capacidade: 372 lugares

#### **c) Refeitório Administrativo Campus Campinas – RA:**

---

A distribuição de refeições é realizada em dois balcões de distribuição no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa.

Para a distribuição são utilizados pratos de mesa em vidro temperado ou louça que não ocasione fácil quebra/lascas ou equivalente, de no mínimo 26 cm de diâmetro além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano

Capacidade: 246 lugares

**d) Refeitório do Hospital de Clínica – HC**

As refeições enviadas para o HC, são entregues na plataforma de desembarque da Divisão de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas (DND/HC), ficando sob total responsabilidade da DND/HC, o recebimento e dispensação das refeições.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano.

Capacidade: 288 lugares

**e) Refeitório do Centro de Atenção Integral à Mulher – CAISM**

As refeições enviadas para o CAISM, são entregues na plataforma de desembarque desse local, ficando sob total responsabilidade do CAISM, o recebimento e dispensação das refeições.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta apenas de cardápio padrão.

Capacidade: 50 lugares

**f) Refeitório do Programa de Desenvolvimento e Integração da Criança e do Adolescente – PRODECAD**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

As refeições enviadas para o PRODECAD, são entregues área de carga e descarga desse local, ficando sob total responsabilidade do PRODECAD, o recebimento e dispensação das refeições.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse refeitório haverá oferta apenas de cardápio padrão.

Capacidade: 108 lugares

**g) Refeitório da Reitoria**

A refeições enviadas para a Reitoria, deverão ser entregues na plataforma de desembarque.

A dispensação será de responsabilidade exclusiva da Reitoria.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano.

**h) Refeitório do COTUCA:**

A distribuição de refeições é realizada em um balcão de distribuição no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa.

Para a distribuição são utilizados pratos de mesa em vidro temperado ou louça que não ocasionem fácil quebra/lascas ou equivalente, de no mínimo 26 cm de diâmetro além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta apenas de cardápio padrão.

Capacidade: 74 lugares

**i) Restaurante Universitário Campus II de Limeira - RU FCA:**

A distribuição de refeições é realizada em duas rampas de distribuição no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa.

Para a distribuição são utilizados pratos de mesa em vidro temperado ou louça que não ocasionem fácil quebra/lascas ou equivalente, de no mínimo 26 cm de diâmetro além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada, bandejas lisas e estampadas.

---

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano.

Capacidade: 330 lugares

**j) Refeitório do Campus I de Limeira - COTIL/FT:**

A distribuição de refeições é realizada em três rampas de distribuição no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa.

Para a distribuição são utilizados pratos de mesa em vidro temperado ou louça que não ocasionem fácil quebra/lascas ou equivalente, de no mínimo 26 cm de diâmetro além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada, bandejas lisas e estampadas

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano

Capacidade: 252 lugares

**k) Refeitório do Campus Piracicaba – FOP:**

A distribuição de refeições é realizada em três balcões de distribuição no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa.

Para a distribuição são utilizados pratos de mesa em vidro temperado ou louça que não ocasionem fácil quebra/lascas ou equivalente, de no mínimo 26 cm de diâmetro além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada, bandejas lisas e estampadas.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta de cardápio padrão e vegano.

Capacidade: 180 lugares

**l) Refeitório do CPQBA:**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

A distribuição de refeições é realizada em um balcão de distribuição no sistema de autosserviço com porcionamento do prato principal e sobremesa.

Para a distribuição são utilizados pratos de mesa em vidro temperado ou louça que não ocasione fácil quebra/lascas ou equivalente, de no mínimo 26 cm de diâmetro além de talheres de inox (garfos, facas e colheres), que deverão ser disponibilizados pela contratada.

Quando se trata de sobremesas doces, como pudins, doces cremosos, gelatinas, as mesmas são porcionadas em embalagens apropriada.

Nesse local haverá oferta apenas de cardápio padrão.

Capacidade: 55 lugares

#### **2.4. Da descrição distribuição do Café da Manhã**

O café da manhã é servido no RU, na FCA e FOP, sendo distribuídos em balcão os componentes do cardápio (pão/margarina/geleia/açúcar sachê/fruta), com direito a repetição de pão e em sistema self service os itens leite, café e achocolatado.

### **3. LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

#### **Quadro 1:**

| <b>NOME</b>   | <b>ENDEREÇO</b>  |
|---|--|
| Restaurante Universitário (RU) Campus de Campinas   | Rua Érico Veríssimo nº50, Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo      |
| Restaurante Saturnino (RS) Campus de Campinas   | Rua Saturnino de Brito nº 314, Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo |
| Refeitório Administrativo (RA) Campus de Campinas   | Rua Bernardo Sayão nº 198 Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo      |
| Refeitório do Hospital de Clínicas (HC)   | Rua Vital Brasil s/nº Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo          |
| Refeitório do Centro de Atenção Integral à Mulher (CAISM)                                     | Rua Alexander Fleming nº 101 Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo   |
| Refeitório do PRODECAD (Programa de Desenvolvimento e Integração da Criança e do Adolescente) | Rua Carlos Chagas, nº 351, Universidade Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo     |
| Refeitório da Reitoria  | Rua da Reitoria, nº 121, Universidade  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|   |  |
|---|--|
|   | Estadual de Campinas, Campinas - São Paulo   |
| Refeitório do COTUCA                                    | Rua Jorge de Figueiredo Corrêa, 735 - Chácara Primavera, Campinas - São Paulo      |
| Refeitório do CPQBA                                     | Alexandre Cazelatto, nº 999, Vila Betel, Paulínia - SP                             |
| Restaurante Universitário (RU FCA) Campus II de Limeira | Rua Pedro Zaccaria nº 1.300, Faculdade de Ciências Aplicadas, Limeira - São Paulo. |
| Refeitório do COTIL/FT Campus I de Limeira              | Rua Paschoal Marmo, 1.888, Jd. Nova Itália, Limeira, São Paulo                     |
| Refeitório da FOP Campus de Piracicaba                  | Avenida Limeira, nº 901, Vila Rezende, Piracicaba - São Paulo                      |

#### 4. ESTIMATIVA DE CONSUMO

**OBSERVAÇÃO:** A estimativa de consumo constante do quadro 2 e do histórico de consumo dos quadros 2.1 a 2.15 se referem ao cenário da Universidade pré-pandemia COVID-19, ou seja, com a rotina normal de suas atividades.

**Quadro 2: Quantidade estimada contratação (média período alta: março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro)**

| <b>DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)</b> | <b>UNIDADE DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE E MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA</b> | <b>QUANTIDADE E MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)</b> | <b>QUANTIDADE E MENSAL PRODUZIDA</b> | <b>QUANTIDADE E MENSAL SERVIDA (distribuída)</b> |
|--|--------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU  | Café da manhã            | 821  | 821  | 16491                                | 16491  |
| Café da manhã CAISM  | Café da manhã            | 30   | 30   | 604                                  | 604  |
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA  | Café da manhã            | 123  | 123  | 2477                                 | 2477   |
| Café da Manhã  | Café da                  | 56   | 56   | 1138                                 | 1138   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE<br/>E MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QUANTIDADE<br/>DE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QUANTIDADE<br/>E MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QUANTIDADE<br/>E MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|---|----------------------------------|--|---|--|--|
| (desjejum) FOP  | manhã                            |  |   |  |  |
| <b>Cafés da Manhã – Total</b>   |                                  | <b>1.030</b>   | <b>1.030</b>  | <b>20.709</b>                                | <b>20.709</b>  |
| Almoço RU*  | Refeição                         | 7.557  | 4.344   | 152.024                                      | 87.392   |
| Jantar RU   | Refeição                         | 3.440  | 2.499   | 69.222                                       | 50.301   |
| Almoço RS   | Refeição                         | 2.180  | 2.180   | 43.864                                       | 43.864   |
| Jantar RS   | Refeição                         | 889  | 889   | 17.905                                       | 17.905   |
| Almoço RA   | Refeição                         | 0  | 1.327   | 0  | 26.744   |
| Jantar RA   | Refeição                         | 0  | 603   | 0  | 12.128   |
| Almoço HC   | Refeição                         | 0  | 1.229   | 0  | 24.644   |
| Jantar HC   | Refeição                         | 0  | 184   | 0  | 3.701  |
| Almoço CAISM  | Refeição                         | 0  | 39  | 0  | 782  |
| Almoço PRODECAD   | Refeição                         | 0  | 244   | 0  | 4.917  |
| Jantar PRODECAD   | Refeição                         | 0  | 0   | 0  | 0  |
| Almoço Reitoria*  | Refeição                         | 0  | 10  | 0  | 201  |
| Almoço COTUCA   | Refeição                         | 0  | 341   | 0  | 6.874  |
| Jantar COTUCA   | Refeição                         | 0  | 154   | 0  | 3.093  |
| Almoço CPQBA  | Refeição                         | 0  | 23  | 0  | 470  |
| Almoço RU FCA   | Refeição                         | 1.418  | 589   | 28.547                                       | 11.864   |
| Jantar RU FCA   | Refeição                         | 690  | 377   | 13.889                                       | 7.591  |
| Almoço COTIL/FT   | Refeição                         | 0  | 549   | 0  | 11.046   |
| Jantar COTIL/FT   | Refeição                         | 0  | 313   | 0  | 6.298  |
| Almoço FOP  | Refeição                         | 0  | 279   | 0  | 5.636  |
| <b>Refeições - Totais</b>   |                                  | <b>16.174</b>  | <b>16.174</b>   | <b>325.450</b>                               | <b>325.450</b>   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

**\* Aos sábados, domingos, feriados e dias com expediente suspenso, serão fornecidas aproximadamente 700 (setecentas) refeições para atendimento da área da saúde, sendo estimadas 500 (quinhentas) para o período do almoço e 200 (duzentos) para o período do jantar.**

**\*\*** No RU Campinas, anualmente há o atendimento ao evento UPA (Universidade de Portas Abertas), que normalmente ocorre durante o sábado, com média de 1.500 refeições.

**\*\*\*** Para o refeitório da Reitoria a média é de 10 (dez) refeições ao dia, sendo que bimestralmente são fornecidas 100 refeições para o CONSU.

#### **4.1. Histórico de consumo**

4.1. A presente contratação possui período de alta produção, como nos meses de março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro, bem como possui períodos de baixa, como os meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro. Historicamente, nos meses de março, abril e agosto o número de refeições produzidas e servidas (almoço e jantar) apresenta, em dias aleatórios, picos acima de 17.000 refeições. Este fato não é característico nos demais meses do ano, conforme demonstrado nos quadros abaixo no período de Setembro/2018 a Setembro/2019.

**Quadro 2.1: Setembro/2018 - 19 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 775  | 775  | 14.723                               | 14.723  |
| Café da Manhã<br>(desjejum)  | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 570                                  | 570   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| CAISM  |                                  |  |  |                                      |  |
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA  | Café da manhã                    | 122  | 122  | 2.322                                | 2.322  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP   | Café da manhã                    | 43   | 43   | 818                                  | 818  |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>970</b>                                 | <b>970</b>   | <b>18.433</b>                        | <b>18.433</b>  |
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.745                                      | 4.406  | 147.149                              | 83.709   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.561                                      | 2.552  | 67.667                               | 48.496   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.297                                      | 2.297  | 43.650                               | 43.650   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 934  | 934  | 17.737                               | 17.737   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.336  | -                                    | 25.388   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 665  | -                                    | 12.639   |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.326  | -                                    | 25.200   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 171  | -                                    | 3.242  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 45   | -                                    | 860  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 253  | -                                    | 4.800  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 190  |
| Almoço   | Refeição                         | -  | 346  | -                                    | 6.578  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)</b> | <b>UNIDADE DE MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)</b> | <b>QTDE MENSAL PRODUZIDA</b> | <b>QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)</b> |
|--|--------------------------|------------------------------------|--|------------------------------|--|
| COTUCA   |                          |                                    |  |                              |  |
| Jantar COTUCA  | Refeição                 | -                                  | 173  |                              | 3.290                                    |
| Almoço CPQBA   | Refeição                 | -                                  | 22   | -                            | 424                                      |
| Almoço RU FCA  | Refeição                 | 1.424                              | 620  | 27.061                       | 11.781                                   |
| Jantar RU FCA  | Refeição                 | 728                                | 395  | 13.828                       | 7.507                                    |
| Almoço COTIL/FT  | Refeição                 | -                                  | 549  | -                            | 10.430                                   |
| Jantar COTIL/FT  | Refeição                 | -                                  | 333  | -                            | 6.321                                    |
| Almoço FOP   | Refeição                 | -                                  | 255  | -                            | 4.850                                    |
| <b>Refeições - Total</b>   |                          | <b>16.689</b>                      | <b>16.689</b>                                  | <b>317.092</b>               | <b>317.092</b>                           |

**Quadro 2.2: Outubro/2018 - 22 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)</b> | <b>UNIDADE DE MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)</b> | <b>QTDE MENSAL PRODUZIDA</b> | <b>QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)</b> |
|--|--------------------------|------------------------------------|--|------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU  | Café da manhã            | 741                                | 741  | 16.300                       | 16.300                                   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 660                                  | 660  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU<br>FCA  | Café da<br>manhã                 | 130  | 130  | 2.869                                | 2.869  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) FOP  | Café da<br>manhã                 | 47   | 47   | 1.024                                | 1.024  |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>948</b>                                 | <b>948</b>   | <b>20.853</b>                        | <b>20.853</b>  |
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.266                                      | 4.239  | 159.857                              | 93.266   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.323                                      | 2.381  | 73.103                               | 52.373   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.097                                      | 2.097  | 46.132                               | 46.132   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 878  | 878  | 19.320                               | 19.320   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.302  | -                                    | 28.649   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 612  | -                                    | 13.463   |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.078  | -                                    | 23.713   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 167  | -                                    | 3.677  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 40   | -                                    | 880   |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 248  | -                                    | 5.450   |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -   |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 220   |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 322  | -                                    | 7.080   |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 163  |                                      | 3.590   |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 27   | -                                    | 599   |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 1.321                                      | 547  | 29.060                               | 12.030  |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 628  | 325  | 13.808                               | 7.160   |
| Almoço COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 510  | -                                    | 11.224  |
| Jantar COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 302  | -                                    | 6.648   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 264  | -                                    | 5.806   |
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>15.513</b>                              | <b>15.513</b>  | <b>341.280</b>                       | <b>341.280</b>  |

**Quadro 2.3: Novembro/2018 - 17 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZID<br/>A</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída<br/>)</b> |
|---|----------------------------------|--|--|---|--|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU  | Café da<br>manhã                 | 743  | 743  | 12.636                                    | 12.636   |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM  | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 510                                       | 510  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU<br>FCA   | Café da<br>manhã                 | 124  | 124  | 2.108                                     | 2.108  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) FOP   | Café da<br>manhã                 | 41   | 41   | 703                                       | 703  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZID<br/>A</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída<br/>)</b> |
|---|----------------------------------|--|--|---|---|
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>   |                                  | <b>939</b>                                     | <b>939</b>   | <b>15.957</b>                             | <b>15.957</b>   |
| Almoço RU   | Refeição                         | 7.280  | 4.125  | 123.758                                   | 70.128  |
| Jantar RU   | Refeição                         | 3.137  | 2.257  | 53.337                                    | 38.365  |
| Almoço RS   | Refeição                         | 2.086  | 2.086  | 35.458                                    | 35.458  |
| Jantar RS   | Refeição                         | 849  | 849  | 14.431                                    | 14.431  |
| Almoço RA   | Refeição                         | -  | 1.248  | -   | 21.209  |
| Jantar RA   | Refeição                         | -  | 555  | -   | 9.433   |
| Almoço HC   | Refeição                         | -  | 1.247  | -   | 21.196  |
| Jantar HC   | Refeição                         | -  | 169  | -   | 2.869   |
| Almoço CAISM  | Refeição                         | -  | 45   | -   | 760   |
| Almoço PRODECAD   | Refeição                         | -  | 237  | -   | 4.030   |
| Jantar PRODECAD   | Refeição                         | -  | -  | -   | -   |
| Almoço  | Refeição                         | -  | 10   | -   | 170   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZID<br/>A</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída<br/>)</b> |
|---|----------------------------------|--|--|---|---|
| Reitoria  |                                  |  |  |   |   |
| Almoço<br>COTUCA  | Refeição                         | -  | 347  | -   | 5.900   |
| Jantar<br>COTUCA  | Refeição                         | -  | 157  |   | 2.670   |
| Almoço<br>CPQBA   | Refeição                         | -  | 21   | -   | 365   |
| Almoço RU<br>FCA  | Refeição                         | 1.216  | 513  | 20.678                                    | 8.727   |
| Jantar RU FCA   | Refeição                         | 565  | 300  | 9.611                                     | 5.102   |
| Almoço<br>COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 471  | -   | 8.003   |
| Jantar<br>COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 265  | -   | 4.509   |
| Almoço FOP  | Refeição                         | -  | 232  | -   | 3.948   |
| <b>Refeições - Total</b>  |                                  | <b>15.134</b>                                  | <b>15.134</b>  | <b>257.273</b>                            | <b>257.273</b>  |

**Quadro 2.4: Dezembro/2018 - 15 dias úteis**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 321  | 321  | 4.811                                | 4.811   |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 450                                  | 450   |
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU<br>FCA  | Café da<br>manhã                 | 53   | 53   | 799                                  | 799   |
| Café da Manhã<br>(desjejum) FOP  | Café da<br>manhã                 | 14   | 14   | 205                                  | 205   |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>418</b>                                 | <b>418</b>   | <b>6.265</b>                         | <b>6.265</b>  |
| Almoço RU  | Refeição                         | 4.812                                      | 2.816  | 72.177                               | 42.237  |
| Jantar RU  | Refeição                         | 1.614                                      | 1.194  | 24.207                               | 17.903  |
| Almoço RS  | Refeição                         | 913  | 913  | 13.701                               | 13.701  |
| Jantar RS  | Refeição                         | 286  | 286  | 4.286                                | 4.286   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 577  | -                                    | 8.657   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 199  | -                                    | 2.991   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.090  | -                                    | 16.354   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 152  | -                                    | 2.278  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 40   | -                                    | 600  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 101  | -                                    | 1.520  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 150  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 154  | -                                    | 2.315  |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 69   |                                      | 1.035  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 23   | -                                    | 344  |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 427  | 187  | 6.403                                | 2.799  |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 205  | 109  | 3.070                                | 1.639  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Almoço<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 145  | -                                    | 2.176   |
| Jantar<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 95   | -                                    | 1.431   |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 95   | -                                    | 1.428   |
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>8.256</b>                               | <b>8.256</b>   | <b>123.844</b>                       | <b>123.844</b>  |

**Quadro 2.5: Janeiro/2019 - 22 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 211  | 211  | 4.637                                | 4.637   |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 660                                  | 660   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA  | Café da manhã                    | 12   | 12   | 262                                  | 262  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP   | Café da manhã                    | 3  | 3  | 66                                   | 66   |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>256</b>                                 | <b>256</b>   | <b>5.625</b>                         | <b>5.625</b>   |
| Almoço RU  | Refeição                         | 4.501                                      | 3.275  | 99.023                               | 72.057   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 1.286                                      | 1.117  | 28.294                               | 24.580   |
| Almoço RS  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Jantar RS  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.124  | -                                    | 24.726   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 164  | -                                    | 3.614  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 38   | -                                    | 840  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -   |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -   |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 220   |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 30   | -                                    | 670   |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 5  |                                      | 100   |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 23   | -                                    | 510   |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 221  | 72   | 4.863                                | 1.585   |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 81   | 32   | 1.785                                | 714   |
| Almoço COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 76   | -                                    | 1.671   |
| Jantar COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 49   | -                                    | 1.071   |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 73   | -                                    | 1.607   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>6.089</b>                               | <b>6.089</b>   | <b>133.965</b>                       | <b>133.965</b>                                       |

**Quadro 2.6: Fevereiro/2019 - 20 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU  | Café da manhã                    | 392  | 392  | 7.834                                | 7.834  |
| Café da Manhã (desjejum) CAISM   | Café da manhã                    | 30   | 30   | 600                                  | 600  |
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA  | Café da manhã                    | 44   | 44   | 880                                  | 880  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP   | Café da manhã                    | 22   | 22   | 434                                  | 434  |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>487</b>                                 | <b>487</b>   | <b>9.748</b>                         | <b>9.748</b>   |
| Almoço RU  | Refeição                         | 6.101                                      | 4.228  | 122.014                              | 84.569   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Jantar RU  | Refeição                         | 2.083                                      | 1.738  | 41.659                               | 34.759   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 170  | 170  | 3.408                                | 3.408  |
| Jantar RS  | Refeição                         | 56   | 56   | 1.119                                | 1.119  |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 94   | -                                    | 1.874  |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 41   | -                                    | 818  |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.203  | -                                    | 24.054   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 178  | -                                    | 3.562  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 38   | -                                    | 760  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 186  | -                                    | 3.710  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 200  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 318  | -                                    | 6.360  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 126  |                                      | 2.520  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 24   | -                                    | 487  |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 774  | 237  | 15.472                               | 4.736  |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 229  | 109  | 4.572                                | 2.189  |
| Almoço<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 353  | -                                    | 7.065  |
| Jantar<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 119  | -                                    | 2.383  |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 184  | -                                    | 3.671  |
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>9.412</b>                               | <b>9.412</b>   | <b>188.244</b>                       | <b>188.244</b>                                       |

**Quadro 2.7: Março/2019 - 18 dias úteis**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 921  | 921  | 16.571                               | 16.571  |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 540                                  | 540   |
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU<br>FCA  | Café da<br>manhã                 | 111  | 111  | 2.004                                | 2.004   |
| Café da Manhã<br>(desjejum) FOP  | Café da<br>manhã                 | 59   | 59   | 1.067                                | 1.067   |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>1.121</b>                               | <b>1.121</b>   | <b>20.182</b>                        | <b>20.182</b>   |
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.994                                      | 4.661  | 143.892                              | 83.898  |
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.670                                      | 2.689  | 66.067                               | 48.405  |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.262                                      | 2.262  | 40.723                               | 40.723  |
| Jantar RS  | Refeição                         | 886  | 886  | 15.946                               | 15.946  |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.277  | -                                    | 22.989  |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 598  | -                                    | 10.757  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.320  | -                                    | 23.757   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 189  | -                                    | 3.405  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 40   | -                                    | 720  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 240  | -                                    | 4.315  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 180  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 418  | -                                    | 7.530  |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 194  |                                      | 3.500  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 28   | -                                    | 503  |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 1.612                                      | 659  | 29.009                               | 11.864   |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 794  | 449  | 14.289                               | 8.086  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Almoço<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 632  | -                                    | 11.379  |
| Jantar<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 345  | -                                    | 6.203   |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 320  | -                                    | 5.766   |
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>17.218</b>                              | <b>17.218</b>  | <b>309.926</b>                       | <b>309.926</b>  |

**Quadro 2.8: Abril/2019 - 20 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 918  | 918  | 18.369                               | 18.369  |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 600                                  | 600   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA  | Café da manhã                    | 138  | 138  | 2.753                                | 2.753  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP   | Café da manhã                    | 69   | 69   | 1.386                                | 1.386  |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>1.155</b>                               | <b>1.155</b>   | <b>23.108</b>                        | <b>23.108</b>  |
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.870                                      | 4.472  | 157.391                              | 89.447   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.553                                      | 2.516  | 71.056                               | 50.315   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.245                                      | 2.245  | 44.904                               | 44.904   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 1.008                                      | 1.008  | 20.151                               | 20.151   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.372  | -                                    | 27.449   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 661  | -                                    | 13.223   |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.276  | -                                    | 25.523   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 187  | -                                    | 3.738  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 41   | -                                    | 820  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 265  | -                                    | 5.300  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 200  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 410  | -                                    | 8.200  |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 189  |                                      | 3.780  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 23   | -                                    | 452  |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 1.685                                      | 659  | 33.695                               | 13.188   |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 846  | 466  | 16.914                               | 9.325  |
| Almoço COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 685  | -                                    | 13.694   |
| Jantar COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 379  | -                                    | 7.589  |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 341  | -                                    | 6.813  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>17.206</b>                              | <b>17.206</b>  | <b>344.111</b>                       | <b>344.111</b>                                       |

**Quadro 2.9: Maio/2019 - 23 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU  | Café da manhã                    | 786  | 786  | 18.079                               | 18.079   |
| Café da Manhã (desjejum) CAISM   | Café da manhã                    | 30   | 30   | 690                                  | 690  |
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA  | Café da manhã                    | 123  | 123  | 2.827                                | 2.827  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP   | Café da manhã                    | 57   | 57   | 1.302                                | 1.302  |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>996</b>                                 | <b>996</b>   | <b>22.898</b>                        | <b>22.898</b>  |
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.346                                      | 4.210  | 168.959                              | 96.830   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.277                                      | 2.415  | 75.375                               | 55.540   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.070                                      | 2.070  | 47.615                               | 47.615   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 789  | 789  | 18.136                               | 18.136   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.299  | -                                    | 29.887   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 534  | -                                    | 12.290   |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.169  | -                                    | 26.894   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 181  | -                                    | 4.165  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 36   | -                                    | 835  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 245  | -                                    | 5.625  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 230  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 353  | -                                    | 8.120  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 147  |                                      | 3.380  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 23   | -                                    | 538  |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 1.460                                      | 601  | 33.569                               | 13.814   |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 692  | 378  | 15.918                               | 8.704  |
| Almoço<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 574  | -                                    | 13.195   |
| Jantar<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 314  | -                                    | 7.214  |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 285  | -                                    | 6.560  |
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>15.634</b>                              | <b>15.634</b>  | <b>359.572</b>                       | <b>359.572</b>                                       |

**Quadro 2.10: Junho/2019 - 18 dias úteis**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 808  | 808  | 14.536                               | 14.536   |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 540                                  | 540  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU<br>FCA  | Café da<br>manhã                 | 127  | 127  | 2.291                                | 2.291  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) FOP  | Café da<br>manhã                 | 54   | 54   | 977                                  | 977  |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>1.019</b>                               | <b>1.019</b>   | <b>18.344</b>                        | <b>18.344</b>  |
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.369                                      | 4.279  | 132.641                              | 77.017   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.476                                      | 2.554  | 62.574                               | 45.970   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.130                                      | 2.130  | 38.336                               | 38.336   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 829  | 829  | 14.930                               | 14.930   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.353  | -                                    | 24.345   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 625  | -                                    | 11.250   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.237  | -                                    | 22.265   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 204  | -                                    | 3.664  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 36   | -                                    | 651  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 229  | -                                    | 4.114  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 180  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 206  | -                                    | 3.700  |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 94   |                                      | 1.690  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 21   | -                                    | 369  |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 1.365                                      | 596  | 24.578                               | 10.735   |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 656  | 358  | 11.799                               | 6.451  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Almoço<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 523  | -                                    | 9.420   |
| Jantar<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 297  | -                                    | 5.348   |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 246  | -                                    | 4.423   |
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>15.825</b>                              | <b>15.825</b>  | <b>284.858</b>                       | <b>284.858</b>  |

**Quadro 2.11: Julho/2019 - 21 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 310  | 310  | 6.500                                | 6.500   |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 630                                  | 630   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA  | Café da manhã                    | 33   | 33   | 702                                  | 702  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP   | Café da manhã                    | 4  | 4  | 93                                   | 93   |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>377</b>                                 | <b>377</b>   | <b>7.925</b>                         | <b>7.925</b>   |
| Almoço RU  | Refeição                         | 4.527                                      | 2.539  | 95.058                               | 53.327   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 1.635                                      | 1.202  | 34.342                               | 25.236   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 1.150                                      | 1.150  | 24.144                               | 24.144   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 346  | 346  | 7.259                                | 7.259  |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 767  | -                                    | 16.097   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 252  | -                                    | 5.301  |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.084  | -                                    | 22.764   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 181  | -                                    | 3.805  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 38   | -                                    | 790  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 45   | -                                    | 955  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 210  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 25   | -                                    | 525  |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 19   | -                                    | 390  |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 435  | 179  | 9.142                                | 3.760  |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 191  | 104  | 4.006                                | 2.175  |
| Almoço COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 163  | -                                    | 3.432  |
| Jantar COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 87   | -                                    | 1.831  |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 93   | -                                    | 1.950  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>8.283</b>                               | <b>8.283</b>   | <b>173.951</b>                       | <b>173.951</b>                                       |

**Quadro 2.12: Agosto/2019 - 22 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 829  | 829  | 18.227                               | 18.227   |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 660                                  | 660  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU<br>FCA  | Café da<br>manhã                 | 117  | 117  | 2.582                                | 2.582  |
| Café da Manhã<br>(desjejum) FOP  | Café da<br>manhã                 | 65   | 65   | 1.421                                | 1.421  |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>1.040</b>                               | <b>1.040</b>   | <b>22.890</b>                        | <b>22.890</b>  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.683                                      | 4.431  | 169.025                              | 97.478   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.568                                      | 2.621  | 78.502                               | 57.656   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.292                                      | 2.292  | 50.415                               | 50.415   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 943  | 943  | 20.747                               | 20.747   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.378  | -                                    | 30.324   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 625  | -                                    | 13.745   |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.245  | -                                    | 27.385   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 186  | -                                    | 4.081  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 38   | -                                    | 845  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 229  | -                                    | 5.045  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 220  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 329  | -                                    | 7.230  |
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 137  |                                      | 3.020  |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 23   | -                                    | 498  |
| Almoço RU FCA  | Refeição                         | 1.369                                      | 609  | 30.118                               | 13.394   |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 649  | 384  | 14.278                               | 8.447  |
| Almoço COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 461  | -                                    | 10.152   |
| Jantar COTIL/FT  | Refeição                         | -  | 265  | -                                    | 5.831  |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 299  | -                                    | 6.572  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>16.504</b>                              | <b>16.504</b>  | <b>363.085</b>                       | <b>363.085</b>  |

**Quadro 2.13: Setembro/2019 - 21 dias úteis**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU   | Café da<br>manhã                 | 820  | 820  | 17.211                               | 17.211  |
| Café da Manhã<br>(desjejum)<br>CAISM   | Café da<br>manhã                 | 30   | 30   | 630                                  | 630   |
| Café da Manhã<br>(desjejum) RU<br>FCA  | Café da<br>manhã                 | 113  | 113  | 2.378                                | 2.378   |
| Café da Manhã<br>(desjejum) FOP  | Café da<br>manhã                 | 58   | 58   | 1.224                                | 1.224   |
| <b>Cafés da Manhã - Total</b>  |                                  | <b>1.021</b>                               | <b>1.021</b>   | <b>21.443</b>                        | <b>21.443</b>   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Almoço RU  | Refeição                         | 7.651                                      | 4.337  | 160.670                              | 91.070   |
| Jantar RU  | Refeição                         | 3.513                                      | 2.561  | 73.763                               | 53.783   |
| Almoço RS  | Refeição                         | 2.254                                      | 2.254  | 47.332                               | 47.332   |
| Jantar RS  | Refeição                         | 932  | 932  | 19.575                               | 19.575   |
| Almoço RA  | Refeição                         | -  | 1.386  | -                                    | 29.100   |
| Jantar RA  | Refeição                         | -  | 613  | -                                    | 12.865   |
| Almoço HC  | Refeição                         | -  | 1.258  | -                                    | 26.417   |
| Jantar HC  | Refeição                         | -  | 191  | -                                    | 4.005  |
| Almoço CAISM   | Refeição                         | -  | 35   | -                                    | 744  |
| Almoço PRODECAD  | Refeição                         | -  | 260  | -                                    | 5.460  |
| Jantar PRODECAD  | Refeição                         | -  | -  | -                                    | -  |
| Almoço Reitoria  | Refeição                         | -  | 10   | -                                    | 210  |
| Almoço COTUCA  | Refeição                         | -  | 344  | -                                    | 7.230  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES E<br/>CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDOS<br/>E SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|--|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Jantar COTUCA  | Refeição                         | -  | 148  |                                      | 3.110   |
| Almoço CPQBA   | Refeição                         | -  | 21   | -                                    | 439   |
| Almoço RU<br>FCA   | Refeição                         | 1.317                                      | 531  | 27.665                               | 11.161  |
| Jantar RU FCA  | Refeição                         | 690  | 355  | 14.493                               | 7.455   |
| Almoço<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 538  | -                                    | 11.302  |
| Jantar<br>COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 335  | -                                    | 7.038   |
| Almoço FOP   | Refeição                         | -  | 248  | -                                    | 5.202   |
| <b>Refeições - Total</b>   |                                  | <b>16.357</b>                              | <b>16.357</b>  | <b>343.498</b>                       | <b>343.498</b>  |

**Quadro 2.14: Média dos meses de maior consumo no período de alta (março, abril e maio)**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|---|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU   | Café da manhã                    | 1.000                                      | 1.000  | 21.750                               | 21.750   |
| Café da manhã CAISM   | Café da manhã                    | 30   | 30   | 652,5                                | 652,5  |
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA   | Café da manhã                    | 200  | 200  | 4.350                                | 4.350  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP  | Café da manhã                    | 100  | 100  | 2.175                                | 2.175  |
| <b>Cafés da Manhã – Total</b>   |                                  | <b>1330</b>                                | <b>1.330</b>   | <b>28.927,5</b>                      | <b>28.927,5</b>                                      |
| Almoço RU*  | Refeição                         | 8.360                                      | 4.800  | 181.830                              | 104.400  |
| Jantar RU   | Refeição                         | 3.760                                      | 2.700  | 81.780                               | 58.725   |
| Almoço RS   | Refeição                         | 2.300                                      | 2.300  | 50.025                               | 50.025   |
| Jantar RS   | Refeição                         | 930  | 930  | 20.227,5                             | 20.227,5   |
| Almoço RA   | Refeição                         | -  | 1.400  | -                                    | 30.450   |
| Jantar RA   | Refeição                         | -  | 630  | -                                    | 13.702,5   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/><u>MENSAL</u><br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|---|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|
| Almoço HC   | Refeição                         | -  | 1.400  | -                                    | 30.450  |
| Jantar HC   | Refeição                         | -  | 220  | -                                    | 4.785   |
| Almoço CAISM  | Refeição                         | -  | 40   | -                                    | 870   |
| Almoço PRODECAD   | Refeição                         | -  | 280  | -                                    | 6.090   |
| Jantar PRODECAD   | Refeição                         | -  | 30   |                                      | 652,5   |
| Almoço Reitoria*  | Refeição                         | -  | 10   |                                      | 217,5   |
| Almoço COTUCA   | Refeição                         | -  | 400  | -                                    | 8.700   |
| Jantar COTUCA   | Refeição                         | -  | 180  |                                      | 3.915   |
| Almoço CPQBA  | Refeição                         | -  | 30   | -                                    | 652,5   |
| Almoço RU FCA   | Refeição                         | 1.730                                      | 680  | 37.627,5                             | 14.790  |
| Jantar RU FCA   | Refeição                         | 820  | 450  | 17.835                               | 9.787,5   |
| Almoço COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 710  | -                                    | 15.442,5  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|---|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Jantar COTIL/FT   | Refeição                         | -  | 370  | -                                    | 8.047,5  |
| Almoço FOP  | Refeição                         | -  | 340  | -                                    | 7.395  |
| <b>Refeições - Totais</b>   |                                  | <b>17.900</b>                              | <b>17.900</b>  | <b>389.326</b>                       | <b>389.326</b>                                       |

**\*\*Estimativa de consumo baseada nos meses de referência março/abril/maio de 2019, considerando 21,75 dias úteis no mês**

**Quadro 2.15: Média período de baixa (janeiro, fevereiro, julho e dezembro)**

| <b>DESCRIÇÃO<br/>REFEIÇÕES<br/>E CAFÉS DA<br/>MANHÃ<br/>PRODUZIDO<br/>S E<br/>SERVIDOS<br/>(distribuídos)</b> | <b>UNIDADE<br/>DE<br/>MEDIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MÉDIA<br/>DIÁRIA<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>PRODUZIDA</b> | <b>QTDE<br/>MENSAL<br/>SERVIDA<br/>(distribuída)</b> |
|---|----------------------------------|--|--|--------------------------------------|--|
| Café da Manhã (desjejum) RU   | Café da manhã                    | 309  | 309  | 5946                                 | 5.946  |
| Café da manhã CAISM   | Café da manhã                    | 30   | 30   | 585                                  | 585  |
| Café da Manhã (desjejum) RU FCA   | Café da manhã                    | 36   | 36   | 661                                  | 661  |
| Café da Manhã (desjejum) FOP  | Café da manhã                    | 11   | 11   | 200                                  | 200  |
| <b>Cafés da Manhã – Total</b>   |                                  | <b>385</b>                                     | <b>385</b>   | <b>7.391</b>                         | <b>7.391</b>   |
| Almoço RU*  | Refeição                         | 4.985  | 3.215  | 97.068                               | 63.048   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                           |          |              |              |                |                |
|---------------------------|----------|--------------|--------------|----------------|----------------|
| Jantar RU                 | Refeição | 1.655        | 1.313        | 32.126         | 25.620         |
| Almoço RS                 | Refeição | 558          | 558          | 10.313         | 10.313         |
| Jantar RS                 | Refeição | 172          | 172          | 3.166          | 3.166          |
| Almoço RA                 | Refeição | 0            | 360          | 0              | 6.657          |
| Jantar RA                 | Refeição | 0            | 123          | 0              | 2.278          |
| Almoço HC                 | Refeição | 0            | 1.125        | 0              | 21.975         |
| Jantar HC                 | Refeição | 0            | 169          | 0              | 3.315          |
| Almoço CAISM              | Refeição | 0            | 39           | 0              | 748            |
| Almoço PRODECAD           | Refeição | 0            | 83           | 0              | 1.546          |
| Jantar PRODECAD           | Refeição | 0            | 0            | 0              | 0              |
| Almoço Reitoria*          | Refeição | 0            | 10           | 0              | 195            |
| Almoço COTUCA             | Refeição | 0            | 132          | 0              | 2.468          |
| Jantar COTUCA             | Refeição | 0            | 50           | 0              | 914            |
| Almoço CPQBA              | Refeição | 0            | 22           | 0              | 433            |
| Almoço RU FCA             | Refeição | 464          | 169          | 8.970          | 3.220          |
| Jantar RU FCA             | Refeição | 177          | 89           | 3.358          | 1.679          |
| Almoço COTIL/FT           | Refeição | 0            | 184          | 0              | 3.586          |
| Jantar COTIL/FT           | Refeição | 0            | 88           | 0              | 1.679          |
| Almoço FOP                | Refeição | 0            | 111          | 0              | 2.164          |
| <b>Refeições - Totais</b> |          | <b>8.011</b> | <b>8.010</b> | <b>155.001</b> | <b>155.001</b> |

4.2. No período de férias do ano letivo, a critério da administração superior, todos os restaurantes poderão permanecer abertos. A princípio, durante a segunda quinzena de dezembro até o início do Ano Letivo do ano subsequente os Restaurantes RA e RS permanecem fechados e os demais têm sua demanda reduzida, devido ao período de férias. Em janeiro a contratante comunicará a data do início do ano letivo e da reabertura dos Restaurantes RA e RS.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

4.3. Para composição da equipe, a Contratada deverá considerar a quantidade estimada de refeições, bem como as quantidades de refeições produzidas e distribuídas indicadas no histórico do subitem 4.1.

## 5. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

**Quadro 3:**

| <b>HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES</b> |  |  |
|--|--|--|
| <b>LOCAL</b>                                 | <b>ABERTURA<br/>REFEITÓRIO<br/>(horário)</b> | <b>FECHAMENTO<br/>REFEITÓRIO<br/>(horário)</b> |
| <b>CAFÉ DA MANHÃ</b>                         |  |  |
| <b>RU</b>                                    | <b>07:00</b>                                 | <b>08:30</b>                                   |
| <b>FCA</b>                                   | <b>07:00</b>                                 | <b>08:30</b>                                   |
| <b>FOP</b>                                   | <b>07:30</b>                                 | <b>08:30</b>                                   |
| <b>ALMOÇO</b>                                |  |  |
| <b>RU</b>                                    | <b>10:30</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>RS</b>                                    | <b>11:00</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>RA</b>                                    | <b>11:30</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>HC</b>                                    | <b>11:00</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>CAISM</b>                                 | <b>12:00</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>PRODECAD</b>                              | <b>11:00</b>                                 | <b>13:00</b>                                   |
| <b>REITORIA</b>                              | <b>12:00</b>                                 | <b>13:30</b>                                   |
| <b>COTUCA</b>                                | <b>11:00</b>                                 | <b>13:30</b>                                   |
| <b>CPQBA</b>                                 | <b>11:00</b>                                 | <b>13:00</b>                                   |
| <b>RU FCA</b>                                | <b>11:00</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>COTIL/FT</b>                              | <b>11:00</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>FOP</b>                                   | <b>11:00</b>                                 | <b>14:00</b>                                   |
| <b>JANTAR</b>                                |  |  |
| <b>RU</b>                                    | <b>17:30</b>                                 | <b>19:45</b>                                   |
| <b>RS</b>                                    | <b>17:30</b>                                 | <b>19:00</b>                                   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|                 |              |              |
|-----------------|--------------|--------------|
| <b>RA</b>       | <b>17:30</b> | <b>19:30</b> |
| <b>HC</b>       | <b>18:00</b> | <b>19:00</b> |
| <b>PRODECAD</b> | <b>17:30</b> | <b>18:00</b> |
| <b>COTUCA</b>   | <b>17:30</b> | <b>19:00</b> |
| <b>COTIL/FT</b> | <b>18:00</b> | <b>19:45</b> |
| <b>RU FCA</b>   | <b>18:00</b> | <b>19:30</b> |

## **6. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO**

### **6.1. Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo**

- a) Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;
- b) Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual n.º 12.486/1978, e na Portaria CVS n.º 5/2013.

### **6.2. Armazenamento de Gêneros e Produtos Alimentícios**

- a) Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS n.º 5/2013;
- b) O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

### **6.3. Preparo da Alimentação**

- a) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/2013;

- 
- b) Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas) até o momento final da distribuição;
  - c) Os vegetais e frutas consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013;
  - d) Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;
  - e) A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
  - f) Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

#### **6.4. Distribuição das Refeições**

- a) A distribuição/dispensação das refeições será de responsabilidade da Contratada nos locais indicados no item 2, observados os horários estabelecidos no item 5. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções;
- b) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- c) 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;
- d) Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico, quantidades de macronutrientes, devendo ser informada a presença de componentes alergênicos como glúten e lactose.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

- 
- e) As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.
- f) A distribuição de refeições, observadas as especificidades de cada local, conforme disposto no item 2, será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e sobremesa, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.
- g) A distribuição do café manhã deverá observar o disposto no item 2.
- h) Para o almoço e jantar o porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:
- h.1) As saladas, o arroz e o feijão dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
- h.2) Suco (preparado líquido para refresco concentrado) deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com a capacidade de 250 ml para o serviço de self-service.
- i) Para distribuição da sobremesa:
- i.1) A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- i.2) O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente apropriado
- i.3) O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS n.º 5/2013
- j) Os talheres disponibilizados pela Contratada deverão ser colocados em display apropriado;
- k) A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados salada temperada com vinagre e sem tempero. Deverão ser disponibilizados demais temperos, como: óleo composto, vinagre, sal, molho de pimenta e outros.

---

l) No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e disponibilizado copo descartável de 50 ml.

## **6.5. Controle de Segurança Alimentar**

### **6.5.1. Controle microbiológico dos alimentos:**

a) Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante, conforme Portaria CVS 5/2013.

### **6.5.2. Análise de Potabilidade de água**

a) Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante, às expensas da contratada.

### **6.5.3. Controle integrado de pragas e vetores**

a) O controle integrado de pragas será realizado na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente, por empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS n.º 9/2000, sempre que necessário e de acordo com as necessidades de cada local. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada, quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde. O certificado de execução deve ser afixado em local visível aos usuários.

## **6.6. Higiene**

a) A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes

---

questões:

- b) A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada e deverá ser executada observadas as normas da Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- c) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- d) Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;
- e) Os vasilhames e caixas pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;
- f) A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

#### **6.7. Instalações e Equipamentos**

- a) O Contratante colocará à disposição da Contratada às instalações do serviço de nutrição;
- b) As adaptações/complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade da Contratada, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela Contratada;**

- 
- c) As manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas serão de inteira responsabilidade da Contratada e deverão ser realizadas sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança;
- d) A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

#### **6.8. Quadro de Pessoal**

- a) A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;
- b) A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, uma nutricionista responsável técnico (RT) devidamente credenciada e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;
- c) As nutricionistas da equipe deverão ser em número suficiente, conforme portaria CRN-3 nº 341/2018, e exclusivas para a presente contratação.
- d) A Contratada deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;
- e) O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de sua responsabilidade;
- f) Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos durante o trabalho;

- 
- g) Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, sendo sua presença limitada aos seus horários de trabalho;
- h) Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar, assim como os equipamentos de proteção individual (EPI), complementando o conjunto de uniforme/funcionário para a devida execução dos serviços;
- i) A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

## **7. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**

- a) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum.
- b) Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Semana de Nutrição (agosto), Natal, etc. Os cardápios especiais serão previamente acordados com a Divisão de Alimentação/Prefeitura.
- c) A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante.
- d) Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas.
- e) Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição alguns cuidados são indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

**Quadro 4:** Modelo de Cardápio Diário Padrão e Vegano

---

| <b>REFEIÇÃO</b>        | <b>COMPOSIÇÃO</b>   |
|------------------------|---|
| CAFÉ DA MANHÃ          | Leite, café, achocolatado, pão francês (50g), margarina, geléia e uma fruta (ex: banana, laranja, maçã, mamão, melão ou fruta da época)   |
| ALMOÇO E JANTAR PADRÃO | Arroz branco<br>Arroz integral<br>Feijão (ou leguminosa)<br>Prato principal (carne bovina, suína, aves, peixes etc)<br>Guarnição (ou acompanhamento)<br>Proteína Texturizada de Soja (PTS com legumes)<br>Molho de pimenta (preparação própria)<br>Salada<br>Sobremesa, fruta alternada com doce<br>Suco (refresco) / água filtrada<br>Mini pão francês branco e integral<br>Café |
| ALMOÇO E JANTAR VEGANO | Arroz integral<br>Feijão<br>Prato principal (preparações proteicas à base de leguminosas, legumes, Proteína texturizada de soja etc)<br>Guarnição (ou acompanhamento)<br>Salada<br>Sobremesa, fruta alternada com doce<br>Suco (refresco) / água filtrada<br>Mini pão francês branco e integral<br>Café   |

**7.1. Observações:**

- a) O cardápio do almoço será diferente do jantar.
- b) Para todos os itens do cardápio é possível a repetição, com exceção da sobremesa (apenas uma por cliente). A proteína é porcionada sendo que o cliente poderá repetir.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

- b.1) O Percentual médio aproximado de repetições diárias, é de 12% no almoço e 15% no jantar.
- b.2) Os cardápios de boa aceitação poderão ultrapassar o percentual médio.
- c) Uso de produtos cárneos industrializados (almôndega, quibe, salsicha, steak, nuggets) será em meses alternados.
- d) O uso de abacaxi e uva é previsto somente nos meses de janeiro, fevereiro e dezembro que são meses de férias escolares.
- e) O preparo de pudim deverá ser realizado utilizando-se leite, amido, açúcar e chocolate em pó/ baunilha/ leite de coco/coco ralado etc, não devendo ser utilizado mistura em pó para o preparo.
- f) Quando a sobremesa for doce, não deverá ser servido no almoço e jantar num mesmo dia.

**Quadros 5:RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COM PER CAPITA E A FREQUÊNCIA DE UTILIZAÇÃO**

**Quadro 5.1: Carnes**

| <b>PRODUTO</b>                             | <b>TIPO/ ESPECIFICAÇÃO</b>   | <b>FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO</b> | <b>PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (gramas)</b> |
|--|--|--|--|
| Acém                                       | Com cor, sabor e odor próprios, em cubos,para moer   | 1 vez ao mês                                   | 100  |
| Almôndega                                  | Almôndega de carne bovina moída, congelada, ausência de fragmentos de ossos, peles; cartilagens etc; | 3 vezes ao ano*                                | 100  |
| Bacon                                      | Preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta                                  | 2 vezes ao mês                                 | 5  |
| Bife de carne de frango floculados (steak) | Empanados; bife de carne de frango, floculado, reestruturado e semi frito                            | 3 vezes ao ano*                                | 120  |
| Bisteca suína                              | Carne suína semi   | 1 vez ao mês                                   |  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                                     |  |                  |     |
|-------------------------------------|--|------------------|-----|
|                                     | processada; bisteca; com osso, congelada   |                  | 120 |
| Copa lombo                          | Carne suína em peça, sem osso; congelada   | 3 vezes ao ano   | 120 |
| Coxão duro                          | Carne bovina em peça, resfriada  | 1 vez ao mês     | 120 |
| Coxão mole em bifes                 | Bife de carne bovina em porções uniformes e padronizadas                         | 2 vezes ao mês   | 100 |
| Coxão mole em iscas                 | Carne bovina em iscas para stroganoff extra limpo                                | 1 vez ao mês     | 100 |
| Filé de peito de frango             | Filé de peito de frango sem pele e sem osso em tiras para stroganoff             | 1 vez ao mês     | 100 |
| Filé de peixe                       | Filé de pescada, merluza, tilápia  | 2 vezes ao mês   | 120 |
| Lagarto                             | Carne bovina em peça, lagarto redondo, sem coxão duro e sem gordura na cobertura | 1 vez ao mês     | 120 |
| Linguiça                            | Embutido de carne suína ou frango em gomos, tipo frescal                         | 1 vez ao mês     | 120 |
| Paleta bovina em cubos              | Carne bovina com cor, sabor e odor próprios, em cubos para moer                  | 1 vez ao mês     | 100 |
| Paleta suína em cubos               | Carne suína em cubos Congelada   | 1 a cada 3 meses | 120 |
| Bife de patinho                     | Bife de carne bovina em porções uniformes e padronizadas                         | 1 vez ao mês     | 100 |
| Patinho em iscas                    | Carne bovina em tiras para stroganoff resfriada, extra limpo                     | 1 vez ao mês     | 100 |
| Patinho picado                      | Carne bovina com cor, sabor e odor próprios, em cubos                            | 2 vezes ao mês   | 100 |
| Peito de frango floculado (nuggets) | Empanados; peito de frango floculado, reestruturado, semi frito e congelado      | 3 vezes ao ano*  | 110 |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                                     |  |                                  |     |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|-----|
| Pernil                              | Carne suína sem osso em peça, congelada  | 3 vezes ao ano                   | 120 |
| Quibe                               | Quibe bovino com sal, congelado, constituído a base de carne moída bovina, trigo e condimentos   | 3 vezes ao ano*                  | 100 |
| Salsicha hot dog                    | Composta de carne suína, bovina e de ave; porções uniformes e padronizadas, resfriada  | 3 vezes ao ano                   | 100 |
| Filé de peito de frango             | Filé de peito de frango sem osso e sem pele, sassami   | 1 vez ao mês                     | 100 |
| Sobrecoxa de frango partes inteiras | Carne de frango com osso e pele  | 3 vezes ao mês                   | 180 |
| Pertences para feijoada             | Carnes bovinas e suínas: costela de porco salgada cortada em pedaços de aproximadamente 5x6 cm; carne suína salgada pernil traseiro; charque carne bovina traseira salgada; linguiça calabresa defumada; paio, orelha de porco | 5 vezes ao ano (maio a setembro) | 150 |
| Ovo                                 | Ovo de galinha   | 6 vezes ao ano (uso bimestral)   | 120 |

**Quadro5.2: Frutas**

| <b>PRODUTO</b> | <b>TIPO/ESPECIFICAÇÃO</b> | <b>FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO</b> | <b>PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)</b> |
|----------------|---------------------------|--|--|
| Abacaxi pérola | Tipo A                    | 2 vezes ao ano                                 | 120  |
| Abacaxi pérola | Tipo A                    | 1 a 2 vezes ao mês                             | 20*  |
| Banana nanica  | Climatizada de primeira   | 5 vezes ao mês para                            | 140  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                           |                                     |  |     |
|---------------------------|-------------------------------------|--|-----|
|                           |                                     | refeição e 3 vezes ao mês para café da manhã                     |     |
| Banana prata              | Climatizada, de primeira            | 2 vezes ao mês para café da manhã                                | 120 |
| Caqui                     | Rama Forte A                        | 4 vezes ao ano para café da manhã                                | 140 |
| Figo roxo                 | Figo roxo médio A                   | 4 vezes ao ano para café da manhã                                | 50  |
| Goiaba                    | Vermelha, diâmetro entre 50 – 60 mm | 3 vezes ao ano para café da manhã                                | 100 |
| Laranja                   | Pêra, tipo A                        | 4 vezes ao mês para refeição e 5 vezes ao mês para café da manhã | 120 |
| Limão                     | Taiti, tipo A                       | 2 vezes ao mês   | 5   |
| Maçã Nacional (fuji/gala) | Vermelha                            | 4 vezes ao mês para refeição e 5 vezes para café da manhã        | 110 |
| Mamão Havaí               | Papaia                              | 6 vezes ao mês para café da manhã                                | 150 |
| Melancia                  | Graúda Tipo A                       | 1 a 2 vezes ao mês no jantar **                                  | 350 |
| Melão                     | Amarelo Tipo A                      | 9 vezes ao ano para café da manhã                                | 150 |
| Tangerina                 | Murcott ou ponkan, tipo A           | 1 a 2 vezes ao mês, durante a safra                              | 140 |
| Uva                       | Niagara, Extra A                    | 3 vezes ao ano   | 190 |

\* Quantidade prevista para uso em saladas, prato principal, doces etc.

\*\* Pode ser utilizada no almoço nos meses de férias escolares.

**Quadro 5.3: Legumes Processados**

| <b>PRODUTO</b> | <b>TIPO/ESPECIFICAÇÃO</b> | <b>FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL POR REFEIÇÃO</b> | <b>PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)</b> |
|----------------|---------------------------|---|--|
|----------------|---------------------------|---|--|

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                      |   |                         |     |
|----------------------|---|-------------------------|-----|
| Abóbora              | Tipo seca                               | 1                       | 100 |
| Abóbora Japonesa     | Tipo japonesa (cabotiá)                 | 1 vez a cada dois meses | 110 |
| Abobrinha            | Brasileira ou Italiana Extra AA         | 1                       | 100 |
| Alho                 | Tipo 7                                  | Uso diário              | 2   |
| Batata Lisa          | Lavada Noiva                            | 2                       | 120 |
| Batata doce          | Amarela extra AA                        | 1                       | 100 |
| Berinjela            | Extra AA                                | 1                       | 80  |
| Beterraba            | Extra AA                                | 2                       | 80  |
| Cará                 | Extra A                                 | 1                       | 80  |
| Cebola               | Nacional Graúda                         | Uso diário              | 20  |
| Cenoura              | Extra AA                                | 3                       | 90  |
| Chuchu               | Extra AA                                | 2                       | 100 |
| Gengibre             | Fresco                                  | 1 vez a cada três meses | 0,8 |
| Inhame               | Extra A                                 | 1                       | 80  |
| Mandioca             | Graúda                                  | 1                       | 80  |
| Mandioquinha         | Extra AA                                | 1 vez a cada dois meses | 100 |
| Pepino               | Comum, extra AA                         | 2                       | 60  |
| Pimenta dedo de moça | Pimenta; vermelha; picante; de primeira | Uso diário              | 0,2 |
| Pimentão verde       | Extra AA                                | 2                       | 10  |
| Pimentão Vermelho    | Extra AA                                | 1                       | 10  |
| Quiabo               | Liso, Extra AA                          | 1                       | 65  |
| Tomate molho         | Maduro, Extra AA                        | 10                      | 20  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|               |                          |              |     |
|---------------|--------------------------|--------------|-----|
| Tomate salada | Extra AA                 | Uso diário** | 20  |
| Tomate salada | Extra AA                 | 1            | 140 |
| Vagem         | Macarrão curta, extra AA | 2            | 70  |

\*\* Uso como tempero (vinagrete)

**Quadro 5.4: Verduras Processadas**

| <b>PRODUTO</b> | <b>TIPO/ESPECIFICAÇÃO</b>     | <b>FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL POR REFEIÇÃO</b> | <b>PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)</b> |
|----------------|-------------------------------|---|--|
| Acelga         | Extra                         | 3   | 40   |
| Agrião         | Extra                         | 1 (salada composta)                                   | 15   |
| Alface         | Crespa ou Lisa tipo extra     | 5   | 30   |
| Alho poró      | Extra                         | 1 vez a cada dois meses                               | 5  |
| Almeirão       | Extra                         | 3   | 30   |
| Brócolis       | Extra                         | 1 vez a cada três meses                               | 100  |
| Cebolinha      | Extra                         | Uso diário  | 1  |
| Couve-flor     | Extra                         | 1 vez a cada três meses                               | 100  |
| Couve manteiga | Extra                         | 1(refogada)   | 70   |
| Couve manteiga | Extra                         | 1 (salada)  | 30   |
| Escarola       | Especial                      | 1(refogada)   | 60   |
| Escarola       | Especial                      | 3 (salada)  | 30   |
| Espinafre      | Extra                         | 1   | 30   |
| Hortelã        | Fresco, de primeira qualidade | 1   | 1  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|              |                               |                         |    |
|--------------|-------------------------------|-------------------------|----|
| Moyashi      | Fresco, de primeira qualidade | 1 vez a cada três meses | 30 |
| Nabo         | Extra                         | 1 (salada composta)     | 15 |
| Rabanete     | Extra                         | 1 (salada composta)     | 15 |
| Repolho liso | Extra                         | 3 (salada)              | 45 |
| Repolho liso | Extra                         | 1 (refogada)            | 70 |
| Repolho roxo | Extra                         | 1 (salada composta)     | 30 |
| Rúcula       | Em folhas inteiras            | 1 (salada composta)     | 15 |
| Salsa        | Fresca                        | Uso diário              | 1  |
| Salsão       | Branco/verde extra            | 1 vez a cada dois meses | 2  |

**Utilizar ervas aromáticas tais como: alecrim, louro, manjeriço, manjerona entre outras, para incrementar o preparo das refeições**

**Quadro 5.5: Estoque Seco**

| <b>PRODUTO</b>     | <b>TIPO/ESPECIFICAÇÃO</b>                                  | <b>FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO</b> | <b>PER CAPITA CRU PESO LÍQUIDO (gramas ou mililitros)</b> |
|--------------------|--|--|---|
| Achocolatado em pó | Solúvel em pó fino e homogêneo, composto de açúcar e cacau | Uso diário                                     | 14  |
| Açúcar refinado    | Origem vegetal, refinado                                   | Uso diário                                     | 10 a 20   |
| Açúcar refinado    | Açúcar refinado granulado; sachê de 5 gramas               | Uso diário                                     | 10  |
| Adoçante           | Dietético, em pó, sachê individual                         | Uso diário                                     | 1   |
| Ameixa preta seca  | Inteira, sem caroço  | 1 vez a cada 3 meses                           | 10  |
| Amido              | De milho, com umidade máxima de 14%                        | 5 vezes ao mês                                 | 3   |
| Amido              | De milho, com umidade máxima de 14%                        | 2 vezes ao mês para uso em sobremesas          | 12  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                                  |   |                         |      |
|----------------------------------|---|-------------------------|------|
| Arroz                            | Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado   | Uso diário              | 60   |
| Arroz integral                   | Beneficiado, longo, fino, integral  | Uso diário              | 40   |
| Atum ralado                      | Em conserva, elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial      | 1 vez a cada dois meses | 7    |
| Azeitona preta                   | Tamanho médio, tipo preta, em conserva, com caroço  | 1 vezes ao mês          | 4    |
| Azeitona verde                   | Tamanho médio, tipo verde, em conserva, com caroço  | 3 vezes ao mês          | 4    |
| Batata em flocos                 | Batata desidratada, em flocos, para o preparo de purê   | 1 vez ao mês            | 20   |
| Batata frita processada          | Tipo palha ou tipo lisa, sabor natural  | 1 vez ao mês            | 40   |
| Barra de cereal                  | Barra de cereal de frutas secas e oleaginosas; barra de cereal de frutas com cobertura de chocolate | 1 vez ao mês            | 25   |
| Baunilha                         | Essência artificial líquida; de Baunilha  | 1 vez ao mês            | 1    |
| Canela pó                        | Em pó fino sem açúcar e homogêneo, com sabor e odor próprios  | 1 vez ao mês            | 0,01 |
| Catchup                          | Industrializado, tipo tradicional   | 2 vezes ao mês          | 5    |
| Café em pó                       | Café tradicional, torrado e moído, embalagem primaria alto vácuo                                    | Uso diário              | 3    |
| Chocolate pó                     | Solúvel, pó fino homogêneo com no mínimo 32% de cacau   | 1 vez a cada dois meses | 3    |
| Coco ralado                      | Puro, parcialmente desidratado, sem açúcar  | 1 vez a cada dois meses | 3    |
| Legumes em conserva (champignon) | Champignon de Paris, fatiado, em conserva   | 1 vez ao ano            | 2    |
| Cravo da índia                   | Sabor e odor próprios   | 3 vezes ao mês          | 0,01 |
| Creme de leite                   | Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%  | 2 vezes ao mês          | 8    |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                     |   |  |         |
|---------------------|---|--|---------|
| Ervilha             | Em conserva, em latas   | 1 vez ao mês                                 | 10      |
| Ervilha             | Seca; partida; de primeira; nova, umidade máxima 15%                            | 1 vez ao ano                                 | 40      |
| Extrato de tomate   | Concentrado, industrializado, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais | 6 vezes ao mês                               | 10      |
| Farinha de mandioca | Crua, branca  | 2 vezes ao mês                               | 30      |
| Farinha de milho    | Tipo Biju, obtida do grão de milho torrado                                      | 2 vezes ao mês                               | 25      |
| Farinha de trigo    | Trigo, Tipo 2, enriquecida com ferro e ácido fólico                             | 2 vezes ao mês                               | 10      |
| Feijão branco       | Tipo 1, Grupo I   | 1 vez ao ano                                 | 35      |
| Feijão branco       | Tipo 1, Grupo I   | 1 vez a cada três meses                      | 20      |
| Feijão carioca      | Tipo 1, Grupo I   | Uso diário                                   | 40      |
| Feijão preto        | Tipo 1, Grupo I   | 5 a 6 vezes ao ano                           | 70      |
| Fermento pó         | Químico, em latas   | 2 vezes ao mês                               | 1,4     |
| Fubá                | De milho, obtido do grão de milho moído   | 1 vez ao mês                                 | 20      |
| Gelatina            | Em pó, sabores diversos   | 2 vezes ao mês                               | 30      |
| Geléia de fruta     | Diversos sabores  | Uso diário                                   | 15      |
| Grão de bico        | Grão de bico; de primeira   | 1 vez a cada três meses<br>(salada composta) | 18      |
| Doces               | Diversos, Industrializados, sem amendoim  | 2 vezes ao mês                               | 40 a 50 |
| Leite de coco       | Tradicional   | 1 vez ao mês                                 | 4,5     |
| Leite integral      | Leite UHT/UAT; integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%                     | Uso diário                                   | 100     |
| Leite integral      | Leite UHT/UAT; integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%                     | 2 a 3 vezes ao mês para uso em sobremesas    | 65      |
| Lentilha            | De primeira, nova, umidade  | 1 vez a cada 6 meses                         | 35      |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                              |   |                            |       |
|------------------------------|---|----------------------------|-------|
|                              | máxima 14%  |                            |       |
| Macarrão parafuso/<br>penne  | Industrializada, massa seca<br>com ovos   | 1 vez ao mês               | 50    |
| Maionese                     | Emulsão cremosa tradicional<br>obtida a partir da Mistura de<br>ovos com óleos Vegetais   | 1 vez ao mês               | 20    |
| Margarina com sal            | Industrializado, vegetal, com<br>sal; com teor de lipídios<br>acima de 60%  | 15 vezes ao mês            | 4     |
| Margarina                    | Em sachê 10g,<br>industrializada, vegetal, sem<br>sal, com teor de lipídios<br>acima de 60%                                     | Uso diário                 | 10    |
| Milho verde                  | Em conserva, em latas   | 3 vezes ao mês             | 15    |
| Milho para canjica           | Canjica de milho branco tipo<br>1   | 1 vez a cada dois<br>meses | 15    |
| Mistura para curau           | Mistura para o preparo de<br>curau; composta de açúcar,<br>leite em pó, amido de milho,<br>farinha de milho pré<br>gelatinizada | 1 vez a cada 2 meses       | 27    |
| Molho de soja                | Tipo shoyo, industrializado,<br>tradicional   | 12 vezes ao mês            | 2     |
| Mini pão francês             | Pesando 20 g por unidade  | Uso diário                 | 20    |
| Mini pão francês<br>integral | Pesando 20 g por unidade  | Uso diário                 | 10    |
| Noz Moscada                  | Em pó, com cor e sabor<br>próprios  | 1 vez ao mês               | 0,001 |
| Óleo composto                | Composto de óleo de soja e<br>azeite de oliva; contendo no<br>mínimo 15% de azeite de<br>oliva                                  | Uso diário                 | 0,5   |
| Óleo de gergelim             | Óleo comestível; de gergelim<br>torrado   | 1 vez a cada 2 meses       | 3     |
| Óleo de soja                 | Composto de óleo de soja<br>refinado e antioxidante   | Uso diário                 | 15    |
| Orégano                      | Em folhas secas   | Uso diário                 | 0,01  |
| Palmito                      | Palmito Açaí em conserva;   | 1 vez ao mês               | 15    |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|   |   |  |    |
|---|---|--|----|
|   | tolete (inteiro)  |  |    |
| Proteína Texturizada de Soja                | Proteína texturizada de soja; diâmetro irregular, isenta de qualquer tipo de corante ou aromatizante                            | Uso diário                                 | 15 |
| Sagu  | De mandioca granulado   | 1 vez ao mês                               | 15 |
| Pão francês                                 | Pesando 50g por unidade   | Uso diário                                 | 50 |
| Preparado líquido para refresco concentrado | Diversos sabores (exceto acerola) balde com 20 l, composto de suco concentrado, açúcar, conservante, acidulante e aroma natural | Uso diário                                 | 30 |
| Sal   | Refinado, iodado  | Uso diário                                 | 4  |
| Soja em grão                                | Tipo 1  | 1 vez ao mês (salada composta / guarnição) | 18 |
| Trigo para quibe                            | Integral, quebrado e torrado  | 1 vez ao mês                               | 16 |
| Uva passa                                   | Preta, com semente  | 1 vez a cada dois meses                    | 2  |
| Vinagre                                     | De álcool, industrializado  | Uso diário                                 | 4  |

**Utilizar condimentos não listados, tais como: açafrão, curry entre outros para incrementar o preparo das refeições**

**Quadro 5.6: Estoque Refrigerado Diversos**

| <b>PRODUTO</b> | <b>TIPO/ESPECIFICAÇÃO</b>   | <b>FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO</b> | <b>PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)</b> |
|----------------|---|--|--|
| Apresentado    | Cozido de carne suína com com aspecto, cor, sabor e odor próprios | 1 vez ao mês                                   | 10   |
| Capeleti       | Massa fresca recheada, resfriado                                  | 2 vezes ao ano                                 | 70   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                        |  |                |          |
|------------------------|--|----------------|----------|
| Iogurte                | Iogurte c/polpa de frutas elaborado a partir de leite e leite em pó desnatado, açúcar, fermentos lácteos e polpa de frutas | 1 vez ao mês   | 90 a 100 |
| Lasanha - massa fresca | Massa fresca, resfriada  | 2 vezes ao ano | 100      |
| Nhoque - massa fresca  | Massa fresca, resfriado  | 1 vez ao ano   | 110      |
| Queijo muçarela        | Peças de 3,5 a 4 kg  | 2 vezes ao mês | 2        |
| Queijo vegano          | Queijo vegetal sem nenhum ingrediente animal   | 1 vez ao mês   | 3        |
| Queijo parmesão        | Peças de 4,5 a 6 kg  | 2 vezes ao mês | 2        |
| Ravioli de carne       | Massa fresca recheada de carne, resfriada  | 1 vez ao ano   | 70       |
| Ravioli de frango      | Massa fresca recheada de frango, resfriada   | 1 vez ao ano   | 70       |
| Requeijão              | Cremoso, sem adição de amido   | 6 vezes ao ano | 7        |

**Quadro 5.7: insumos para cardápio vegano (legumes/ verduras processados; leguminosas e outros)**

| <b>PRODUTO</b> | <b>TIPO/ESPECIFICAÇÃO</b>       | <b>FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL POR REFEIÇÃO</b> | <b>PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (g)</b> |
|----------------|---------------------------------|---|---|
| Abóbora seca   | Tipo seca                       | 3   | 40                                      |
| Abobrinha      | Brasileira ou Italiana Extra AA | 3   | 40                                      |
| Acelga         | Extra                           | 2   | 40                                      |
| Batata lisa    | Lavada Noiva                    | 3   | 40                                      |
| Berinjela      | Extra AA                        | 3   | 40                                      |
| Brócolis       | Extra                           | 5   | 40                                      |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                                       |   |                         |    |
|---------------------------------------|---|-------------------------|----|
| Cenoura                               | Extra AA  | 10                      | 40 |
| Couve-flor                            | Extra   | 5                       | 40 |
| Couve manteiga                        | Extra   | 3                       | 20 |
| Ervilha torta                         | Extra AA  | 1 vez a cada três meses | 40 |
| Espinafre                             | Extra   | 1                       | 20 |
| Inhame                                | Extra A   | 2                       | 40 |
| Mandioca                              | Graúda  | 3                       | 40 |
| Mandioquinha                          | Extra AA  | 3                       | 40 |
| Nabo                                  | Extra   | 3                       | 40 |
| Pimentão verde/vermelho               | Extra AA  | 2                       | 20 |
| Repolho liso/roxo                     | Extra   | 1                       | 30 |
| Vagem                                 | Macarrão curta, extra AA                                | 3                       | 40 |
| Ervilha seca                          | Seca; partida; de primeira; nova, umidade máxima 15%    | 2                       | 40 |
| Lentilha                              | De primeira, nova, umidade máxima 14%                   | 2                       | 40 |
| Feijão branco                         | Tipo 1, Grupo I   | 2                       | 40 |
| Soja em grão                          | Tipo 1  | 2                       | 40 |
| Grão de bico                          | Grão de bico; de primeira                               | 2                       | 40 |
| Azeite de dendê                       | Azeite de dendê ou óleo de palma bruto, industrializado | 1                       | 1  |
| Aveia em flocos                       | Aveia, integral em flocos                               | 2                       | 25 |
| Legumes em conserva (champignon)      | Champignon de Paris, fatiado, em conserva               | 2                       | 2  |
| Creme de leite de soja                | Creme vegetal preparado à base de soja                  | 1                       | 8  |
| Extrato de soja                       | Em pó, à base de extrato de soja                        | 2                       | 2  |
| Leite de coco                         | Tradicional   | 1                       | 7  |
| Macarrão penne / fusilli ou espaguete | Industrializado, massa seca sem ovos                    | 4                       | 50 |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                              |  |                         |    |
|------------------------------|--|-------------------------|----|
| integral                     |  |                         |    |
| Molho de soja                | Tipo shoyo, industrializado, tradicional   | 4                       | 5  |
| Óleo de gergelim             | óleo de gergelim prensado a frio   | 1                       | 2  |
| Proteína Texturizada de Soja | Proteína texturizada de soja; em cubos, isenta de qualquer tipo de corante ou aromatizante | 8                       | 40 |
| Trigo para quibe             | Integral, quebrado e torrado   | 1                       | 15 |
| Tofu                         | Tofu, prensado e maturado  | 1 vez a cada dois meses | 75 |
| Saque                        | Bebida fermentada de arroz, koji e água; refinada  | 4                       | 2  |

**Quadro 6: SUGESTÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**

**Quadro 6.1: CARNES**

| <b>PREPARAÇÕES</b>  | <b>CARNE A SER UTILIZADA</b> |
|---|------------------------------|
| Carne moída à Jardineira  | Acém                         |
| Almôndegas ao sugo  | Almôndega                    |
| Carne picada com batata e bacon                                   | Patinho                      |
| Bisteca suína ao molho com abacaxi                                | Bisteca suína                |
| Copa lombo assado ao molho de limão                               | Copa lombo                   |
| Carne Assada  | Coxão duro                   |
| Bife à Pizzaiolo  | Coxão mole em bifes          |
| Isca de carne à Chinesa   | Coxão mole em iscas          |
| Fricasse  | Filé de peito de frango      |
| Peixe à portuguesa  | Filé de peixe                |
| Carne Alessa  | Lagarto                      |
| Linguiça toscana acebolada  | Linguiça toscana             |
| Carne moída nutritiva (com abóbora, azeitona, batata e espinafre) | Paleta bovina em cubos       |
| Paleta suína ao molho barbecue                                    | Paleta suína em cubos        |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Bife acebolado                        | Bife de patinho                        |
| Strogonoff                            | Patinho em iscas                       |
| Carne picada à Romanesca              | Patinho picado                         |
| Pernil assado                         | Pernil                                 |
| Salsicha ao molho                     | Salsicha tipo hot dog                  |
| Filezinho de frango ao creme de milho | Filé de peito de frango                |
| Frango assado, Frango com azeitona    | Sobrecoxa de frango partes inteiras    |
| Feijoada                              | Pertences para feijoada e feijão preto |
| Ovo mexido com presunto e ervilha     | Ovo                                    |

**Quadro 6.2: ACOMPANHAMENTOS (Guarnição)**

|                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| Batata sauté                    | Jardineira de legumes     |
| Abobrinha refogada              | Nhoque ao sugo            |
| Quibebe                         | Mandioquinha sauté        |
| Berinjela ao sugo               | Macarrão com brócolis     |
| Capeletti ao molho rose         | Polenta ao sugo           |
| Cuscuz de legumes               | Purê de batata com queijo |
| Couve refogada                  | Repolho à chinesa         |
| Creme de espinafre              | Virado de milho           |
| Farofa com bacon, passas e ovos |                           |

**Quadro 6.3: SOBREMESAS**

| <b>FRUTAS</b> | <b>DOCES</b>                            |
|---------------|---|
| Banana        | Arroz doce                              |
| Laranja       | Canjica                                 |
| Maçã          | Gelatina cremosa com abacaxi            |
| Melancia      | Sagu de uva; sagu de abacaxi            |
| Abacaxi       | Pudim de coco com ameixa                |
| Uva           | Pudim de baunilha com calda de caramelo |
| Tangerina     | Pudim prestígio                         |

**Quadro 6.4: PRATO PROTEICO VEGANO**

| <b>PREPARAÇÕES</b>      | <b>PROTEÍNA VEGETAL</b>                     |
|-------------------------|---|
| Abobrinha Agri-doce     | Proteína Texturizada de Soja em cubos       |
| Cuscuz Vegetariano      | Proteína Texturizada de Soja granulada      |
| Ervilha com legumes     | Ervilha seca                                |
| Feijão branco à chinesa | Feijão branco                               |
| Feijoada Vegetariana    | Feijão preto e Proteína Texturizada de Soja |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|  |  |
|--|--|
|  | em cubos                               |
| Fricassê de berinjela                                    | Proteína Texturizada de Soja granulada |
| Grão de bico Xadrez                                      | Grão de bico                           |
| Gratinado de legumes                                     | Proteína Texturizada de Soja granulada |
| Macarrão integral com molho de ervilha / lentilha        | Ervilha seca / Lentilha                |
| Moqueca de grão de bico                                  | Grão de bico                           |
| Polenta ao molho de ervilha / lentilha                   | Ervilha seca / Lentilha                |
| Proteína Texturizada de Soja ao molho branco             | Proteína Texturizada de Soja em cubos  |
| Quibe de berinjela com cenoura / abóbora japonesa        | Proteína Texturizada de Soja granulada |
| Soja cozida com legumes                                  | Soja em grão                           |
| Strogonoff Vegetariano                                   | Proteína Texturizada de soja em cubos  |
| Torta de soja e aveia / ervilha ou lentilha com escarola | Proteína Texturizada de soja granulada |
| Yakisoba Vegetariano                                     | Proteína Texturizada de soja em cubos  |

**Quadro 6.5: SALADAS**

|   |   |
|---|---|
| Abobrinha com hortelã                     | Cenoura com brócolis                      |
| Batata com mostarda e ovos                | Chuchu ao vinagrete                       |
| Camponesa (feijão branco, vagem e tomate) | Couve com cebola                          |
| Acelga com agrião                         | Escarola com atum                         |
| Acelga com tomate                         | Pepino com cebola e maçã                  |
| Alface com cenoura e milho                | Repolho bicolor                           |
| Almeirão com nabo                         | Tomate com moyashi                        |
| Berinjela curtida                         | Alface, repolho roxo e cenoura            |
| Beterraba ralada ou cozida                | Verde (pepino, alface, acelga e escarola) |
| Cenoura com repolho                       | Mista com palmito                         |
| Couve flor, cenoura e vagem               | Tabule                                    |

**8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, a confecção do Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria CVS n.º 5/2013, e as demais legislações pertinentes;

8.2. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

termos da legislação vigente;

8.3. Executar os serviços utilizando as instalações da Contratante;

8.4. No que tange aos equipamentos a contratante colocará à disposição os itens indicados no anexo II, sendo facultativa a sua utilização pela Contratada;

8.4.1. Complementar, se necessário e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

**8.4.2. A Contratada deverá disponibilizar mesas e cadeiras novas para o atendimento ao público do RU Campinas, podendo retirar-las ao final do contrato, observando a capacidade do refeitório, informada no item 2.3. deste Anexo, mediante aprovação prévia na reunião de início dos serviços.**

**8.5. Efetuar, às suas expensas, as adequações físicas que se façam necessárias, nas dependências do Contratante, considerando a solução de produção adotada pela Contratada, mediante prévia e expressa autorização;**

8.6. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

**8.7. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;**

8.7.1. Os serviços de manutenção deverão ser realizados fora do horário de atendimento dos restaurantes.

**8.8. Executar a manutenção preventiva e a corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;**

**8.9. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;**

**8.10. Arcar com as despesas de gás, óleo diesel e telefone utilizados na execução do serviço;**

8.11. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

- 
- 8.12. Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- 8.13. Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 8.14. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);
- 8.15. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 8.16. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 8.17. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 8.18. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;
- 8.19. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 8.20. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- 8.21. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

8.22. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

8.23. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

**8.24. Realizar o transporte de refeições, conforme disposto no subitem 13 do Anexo I.**

8.24.1. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);

8.25. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao 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 o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

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

8.27. Responsabilizar-se por eventuais paralisações, por parte de seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços.

8.28. Atender a legislação vigente aplicável ao objeto, especialmente relacionada à vigilância sanitária e segurança civil, inclusive Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo;

**8.29. A contratada deverá implantar logística de transporte e distribuição adequada, considerando os horários e fluxo de atendimento, garantindo o pleno atendimento dos serviços descritos, minimizando filas.**

**8.30. Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

- 8.31. A contratada fornecerá, as refeições (café, almoço e jantar), segundo a escala de trabalho, para seus funcionários, devendo, portanto, integrar à planilha de preços e os custos finais;
- 8.32. Dentre os benefícios ofertados aos funcionários da Contratada, além dos obrigatórios pelo Acordo Coletivo de cada categoria, deverão estar inclusos, em especial:
- 8.32.1. Assistência médica;
- 8.32.2. Cesta básica.
- 8.33. A contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- 8.34. As demais obrigações da Contratada constam na cláusula 10 do Anexo VI – Instrumento Contratual.

## **9. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 9.1. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
- 9.2. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 9.3. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- 9.4. Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;
- 9.5. Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- 9.6. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 9.7. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

cardápio, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

9.8. Emitir mensalmente o documento de controle da quantidade e a qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

9.9. Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;

9.10. Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:

- a. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

9.11. A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

9.12. A equipe da Divisão de Alimentação, que será responsável pela fiscalização dos serviços, ficará sediada nas dependências do RU, RS, RA de Campinas e RU FCA Limeira.

9.13. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

## **10. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS**

10.1. Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva; englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimento, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos de saúde, econômicos, sociais e ambientais. As estratégias adotadas são:

10.2. O uso racional de água – Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso

adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios envolvendo capacitação de funcionários, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.

10.3. Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- a. Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
- b. Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- c. Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- d. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- e. Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

10.4. Os procedimentos para a lavagem de frutas comestíveis com casca, tomate, pimenta e temperos frescos devem contemplar:

Lavar para retirar os resíduos e desinfetar em cuba específica ou monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm, a turvação da solução e a presença de resíduos. Enxaguar com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2%.

10.5. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

- a. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- b. Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
- c. Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

10.6. Desenvolver ações contra o desperdício de água.

10.7. Controle de poluição sonora – Utilizar equipamentos que não geram ruídos excessivos no seu funcionamento, uma vez que estes podem causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. Caso não seja possível, providenciar o fornecimento de EPIs aos seus funcionários.

10.8. Controle de emissão de poluentes – Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

- a. Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- b. Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenção corretiva e preventiva).

10.9. Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

- a. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b. Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c. Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- d. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa MS n.º 1, de 25 de outubro de 1978.
- e. Utilizar produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato.

10.10. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765/2001. Algumas medidas podem ser

---

adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

- a. Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
- b. Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;
- c. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d. 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;
- e. Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- f. Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- g. Todas as instalações (elétrica, gás, vapor, etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

10.11. Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável, e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que:

- a. Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;
- b. Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- c. Deverá ser elaborado e implantado um plano de gerenciamento local de resíduos, a ser

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

aprovado pela Contratante;

d. Deverá ser observado o Plano de Gestão de Resíduos da UNICAMP;

10.12. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem – Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 2 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

a. Materiais Recicláveis – Os recipientes coletores destinados aos materiais secos recicláveis, devem estar devidamente identificados.

b. Sacos de lixo – Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

10.12.1. Dar continuidade ao Projeto: Dia sem copo (reduzir descartáveis plásticos copos para suco/água/café e "mexedores") nos Restaurantes Universitários.

10.12.2. Manter infraestrutura física adequada no RU Campinas para lavagem de “caneca” pelos usuários do Restaurante.

10.12.3. Adotar ações de incentivo ao uso de canecas em substituição aos copos plásticos em parceria com o grupo do Trote da Cidadania e o Grupo Gestor da Universidade Sustentável (GGUS).

10.12.4. A Contratada deverá disponibilizar no início da contratação, canecas para todos os funcionários do seu quadro, para que utilizem no local em substituição aos copos plásticos.

10.12.5. Recomenda-se adotar medidas sustentáveis e viáveis no momento da escolha dos recipientes para sobremesas e demais itens a serem servidos nos restaurantes;

10.13. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

---

## **11. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR**

- a) Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados, a Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Este documento deverá estabelecer todos os parâmetros, assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no CRN-3 (Conselho Regional de Nutrição).
- b) A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos. A nutricionista Responsável Técnica pertencente ao quadro operacional da Contratada deverá orientar os funcionários quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas e os respectivos POPS, conforme a Portaria CVS n.º 5/2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)”.
- c) O Manual de Boas Práticas e POPS deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos funcionários da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes;

### **11.1. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

#### **11.1. Recebimento**

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio da Contratada ou diretamente pelo fornecedor, incluindo os de hortifrúti. Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

- a) Condições do transporte dos produtos;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

- b) Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- c) Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;
- d) Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- e) Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;
- f) Conforme a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo:

**Quadro 7: Temperatura para recebimento de alimentos**

| <b>Alimentos</b>                               | <b>Temperatura em Graus Celsius</b> |
|--|-------------------------------------|
| Carnes e aves                                  | Máxima de 4°C                       |
| Frutos do mar e peixes frescos                 | Máxima de 2°C                       |
| Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos | Máxima de 4°C                       |
| Ovos   | Máxima de 10°C                      |
| Frutas, verduras e legumes higienizados        | Máxima de 5°C                       |

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 9 – Jun/18.

- g) Recomenda-se seguir as orientações do quadro abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Segue alguns exemplos:

**Quadro 8: Características sensoriais solicitadas para o recebimento de produto**

| <b>Produtos</b> | <b>Características</b> |             |                     |
|-----------------|------------------------|-------------|---------------------|
|                 | <b>Aspecto</b>         | <b>Odor</b> | <b>Consistência</b> |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                               |   |  |  |
|-------------------------------|---|--|--|
| Carne bovina                  | Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto  | Característico   | Firme, não amolecida e não pegajosa  |
| Carne suína                   | Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto  | Característico   | Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos |
| Aves                          | Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto   | Característico   | Firme, não amolecida e não pegajosa  |
| Peixes                        | Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelho vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes | Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas | Firme, não amolecida e não pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha          |
| Embutidos                     | Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas  | Característico, sem odor de ranço                        | Firme e não pegajosa   |
| Leite                         | Cor branca leitosa  | Característico   | Líquido homogêneo  |
| Ricota / Queijo minas frescal | Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina   | Suave e característico                                   | Branda e macia   |
| Muçarela                      | Cor branca a amarela. Não possuir crosta, podendo apenas apresentar aberturas irregulares   | Láctico, pouco perceptível                               | Semidura e semisuaue. Textura fibrosa, elástica e fechada  |
| Queijo Prato                  | Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina  | Característico   | Semielástica, tendente à macia, amanteigada  |

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 9

---

– Jun/18.

## **11.2. Armazenamento**

a) O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados, etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e em altura que não prejudique as suas características.

### **11.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos**

a) Os produtos químicos deverão ser armazenados em local específico, distante dos produtos alimentícios. Seu manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha, a fim de evitar irritações na pele e acidentes.

b) Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, ou seja, em local diferente.

### **11.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis**

a) Os materiais descartáveis devem ser armazenados à temperatura ambiente e em locais adequados.

### **11.2.3. Armazenamento à Temperatura Ambiente**

a) Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados à temperatura ambiente (estoque seco).

b) A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto, e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade.

### **11.2.4. Armazenamento Sob Temperatura Controlada**

a) Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco (derivados do leite, peixes e aves), devem ser armazenados em câmaras frigoríficas para evitar sua contaminação por bactérias

prejudiciais à saúde humana.

- b) Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento após o devido resfriamento, devendo ser organizados permitindo a passagem de ar frio.
- c) Os alimentos congelados devem permanecer nas temperaturas adequadas e respeitar os prazos de validade informados abaixo:

**Quadro 9: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade**

| <b>Alimentos congelados</b>                          | <b>Prazo de validade</b> |
|--|--------------------------|
| 0°C a -5°C (entre 0 e 5 graus negativos)             | 10 dias                  |
| -6°C a -10°C (entre seis e 10 graus negativos)       | 20 dias                  |
| -11°C a -18°C (entre onze e dezoito graus negativos) | 30 dias                  |
| < -18°C (menor que dezoito graus negativos)          | 90 dias                  |

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 9 – Jun/18.

### **11.3. Controles de Segurança Alimentar**

#### **11.3.1. Controle Bacteriológico/Microbiológico da Alimentação e da Água a serem fornecidas**

- a) Deverá ser realizado mensalmente ou a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. No que diz respeito à água a ser consumida, deverá seguir a Portaria n.º 2.914, de 12 de dezembro de 2011 – OMS.

#### **11.3.2. Controle de temperatura de alimentos prontos com termômetros**

- a) Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação para o acondicionamento adequado das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013.
- b) Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

afetados por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

**11.3.3. Controle de Amostras**

a) As amostras deverão ser colhidas diariamente em embalagens apropriadas, recomenda-se sacos plásticos específicos para essa finalidade. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração.

b) A coleta de amostras deverá seguir o preconizado pela Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013.

c) As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada no ato da confecção das refeições da alimentação, e também no recebimento das refeições em suas unidades.

**d) Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem**

d.1) A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo abaixo:

**Quadro 10: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade**

| Etiquetas de identificação de controle de validade |                    |                  |      |
|--|--------------------|------------------|------|
| Nome do Produto                                    | Data de fabricação | Data de validade | Lote |
|  |                    |                  |      |

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 9 – Jun/18.

---

#### **11.4. Processo Operacional Padronizado (POPs)**

a) O objetivo básico deste documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários da Contratada e às autoridades sanitárias.

b) A Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, determina que, no mínimo, deverão existir na unidade os seguintes POPs:

b.1) POP relacionado à saúde dos funcionários, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;

b.2) POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos;

b.3) POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

##### **11.4.1. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios**

a) Conforme determinação da Portaria CVS n.º 18, de 9 de setembro de 2008, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

a.1) Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

- 
- a.2) Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho.
- b) Não é permitido nos procedimentos de higiene:
- b.1) Varrer a seco as áreas de manipulação;
- b.2) Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- b.3) Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- b.4) Usar na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

11.4.1.1. Higienização das áreas e instalações

- a) A adoção de procedimentos de higienização adequados e eficazes é fundamental na inocuidade, em ausência de perigos físicos, químicos e biológicos em níveis que poderão ocasionar danos à saúde do indivíduo, considerando, portanto, a base para a qualidade e segurança alimentar.
- b) A Contratada deverá garantir que os procedimentos de higienização não interfiram nas propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos e preservem sua pureza e suas características microbiológicas. Para tanto, a Contratada deve:
- b.1) Apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas dos restaurantes, dos equipamentos, das copas e dos refeitórios;
- b.2) Assegurar que os produtos utilizados na higienização sejam de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetados pelo Contratante;
- b.3) Manter o piso sempre seco, sem acúmulos de água;
- b.4) Realizar o polimento de bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- b.5) Higienizar periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- b.6) Responsabilizar-se pela higienização do refeitório, inclusive pela manutenção das

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

condições de higiene durante todo o processo de dispensação das refeições aos comensais;

b.7) Instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados dos restaurantes, quando necessário, e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

b.8) O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na unidade de alimentação e nutrição:

**Quadro 11: Tabela de higienização das instalações**

| LOCAL                                     | FREQUÊNCIA DE LIMPEZA                        | PRODUTOS   |
|---|--|--|
| Pisos e ralos                             | Diariamente e sempre que necessário          | Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)        |
| Azulejos                                  | Diária e mensal                              | Detergente desinfetante à base de cloro (mensal) ou quaternário de amônia (diário)         |
| Janelas, portas e telas                   | Mensalmente ou de acordo com a necessidade   | Detergente neutro com alto teor de ativos desgordurantes                                   |
| Luminárias, interruptores, tomadas e teto | De acordo com a necessidade                  | Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio.<br>Obs.: enxágue com pouca água        |
| Bancadas e mesas de apoio                 | Após utilização                              | Detergente neutro e álcool a 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio     |
| Mesas e cadeiras (refeitório)             | Diariamente                                  | Produto à base de peróxido de hidrogênio   |
| Tubulações externas                       | Bimestral                                    | Detergente com alto teor de ativos desgordurantes  |
| Caixa de gordura                          | Mensal ou conforme a natureza das atividades | Esgotamento, desgordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|                         |                                       |  |
|-------------------------|---------------------------------------|--|
| Tubulações internas     | Semestral                             | Desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico)  |
| Sanitários e vestiários | Diariamente e conforme a necessidade  | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo  |
| Depósito de lixo        | Diariamente e no início de cada turno | Detergente neutro, desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário) e neutralizador de odores, sacos plásticos a serem colocados |

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 9 – Jun/18.

11.4.1.2. Higienização dos equipamentos e utensílios

- a) Todos os equipamentos, utensílios e materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, com alto teor ativo de desengordurante, quando for o caso;
- b) As louças, os talheres e as bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- c) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- d) As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- e) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro e, quando for o caso, utilizar detergente com alto teor de desengordurante. Após enxágue, pulverizar com álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio;
- f) Após o processo de higienização, os utensílios e os equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- g) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações;

- 
- h) Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes sempre que necessário;
- i) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema *crosshatch*. Deverá ser desprezado após sua utilização.

11.4.1.3. O quadro a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela Contratada nos processos operacionais de higienização na unidade de Alimentação e Nutrição:

**Quadro 12: Tabela de higienização dos equipamentos e utensílios**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| <b>EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>  | <b>FREQUÊNCIA</b>        | <b>PRODUTOS</b>  |
|---|--------------------------|--|
| Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)   | Após o uso               | Detergente sanitizante, secante e álcool 70%   |
| Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)   | Após o uso               | Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70%                      |
| Máquina de lavar  | Diária e semanal         | Detergente neutro  |
| Fritadeira  | Diária e após o uso      | Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo                       |
| Fogão   | Diária e após o uso      | Desincrustante   |
| Fogão   | Diária e após o uso      | Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário  |
| Forno   | Diária e após o uso      | Detergente neutro ou detergente desengordurante e desincrustante, quando necessário  |
| Carrinhos de transporte em geral  | Diária e após o uso      | Detergente neutro e álcool 70% ou limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio |
| Placas de corte de polietileno  | Após o uso               | Detergente desinfetante clorado  |
| Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros) | Após o uso               | Detergente com alto teor de desengordurante  |
| Refresqueira  | Após o uso               | Detergente neutro  |
| Balanças  | Antes e após o uso       | Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio                                   |
| Geladeiras e câmaras frigoríficas   | Diária e semanal         | Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)  |
| Freezer   | Diária, semanal e mensal | Detergente desinfetante à base de cloro (15 dias) ou quaternário de amônia (diário)  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                                    |   |  |
|------------------------------------|---|--|
| Prateleiras de apoio               | Semanal ou antes da utilização, se necessário | Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio |
| Estrados                           | Mensal  | Desinfetante clorado                               |
| Caixas de polietileno e grades     | Diária e semanal                              | Detergente desinfetante clorado                    |
| Exaustão (colmeias, coifas), telas | Semanal                                       | Detergente desincrustante                          |

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 9 – Jun/18.

11.4.1.4. O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

**Quadro 13: Rotina de limpeza da cozinha e despensa**

| Periodicidade                  | 6 meses   |
|--------------------------------|---|
| <b>Limpeza da caixa d'água</b> | Os reservatórios de água da unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização, que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (“Manual de Segurança Alimentar”, CleverJucene Santos Junior, 2008) |
| <b>Troca dos filtros</b>       | Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada   |
| <b>Desratização</b>            | A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo   |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|  |   |
|--|---|
|  | os dados da empresa, o nome da escola, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável |
|--|---|

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados – Vol. 9 – Jun/18.

#### 11.4.1.5. Utensílios de higienização

- a) Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.
- b) **Vassoura:** Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não-orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas.
- c) **Baldes:** Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação.
- d) **Panos:** Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas, e então lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (JUCENE, 2008).
- e) **Rodos:** Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira; devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (JUCENE, 2008).

---

## **11.5. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional**

### **11.5.1. Higiene Pessoal**

- a) As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte.
- b) Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca.
- c) Não é permitido o uso de bigode ou barba.
- d) Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing).
- e) Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.

### **11.5.2. Uniformização**

- a) Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante.
- b) Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente.
- c) Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor.
- d) O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos.
- e) Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo que tenham ou não sofrido tratamento térmico.
- f) Deve-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo.
- g) É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.

### **11.5.3. Guarda de objetos**

- a) As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de

---

manipulação ou na despensa.

11.5.4. Hábito de fumar

a) Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.

11.5.5. Visitantes das áreas de manipulação de alimentos

a) Ao visitar as dependências da cozinha, os visitantes devem utilizar touca protetora e sapato fechado.

11.5.6. Higiene das mãos

a) A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos funcionários.

b) Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos.

11.5.6.1. Técnica para higienização das mãos

a) De acordo com a Portaria CVS n.º 5/2013, devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

b) As mãos devem ser higienizadas como se segue:

b.1) Umedecer as mãos e o antebraço com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico;

b.2) Massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;

b.3) Enxaguar bem as mãos e antebraços;

b.4) Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;

b.5) Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

c) Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos.

---

d) É proibida sua utilização em pias de manipulação de alimentos devido ao alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

#### **11.6. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO)**

- a) O Ministério do Trabalho, por meio da Portaria n.º 24, de 29 de dezembro de 1994 (NR7), determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.
- b) Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos funcionários envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual, e dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.
- c) O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os funcionários em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS n.º 18, de 9 de setembro de 2008.
- d) Ele deve estar articulado com o disposto nas demais normas regulamentadoras, em especial com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). No entanto, esse controle deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores.
- e) Deverá, também, ser realizado por uma empresa especializada, ficando a cargo da Contratada. Sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.
- f) O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças

---

infecciosas ou parasitárias.

### **11.7. Programa de Riscos Ambientais (PPRA)**

a) O Ministério do Trabalho, por meio da Portaria n.º 871, de 6 de julho de 2017 (NR9), determina que o PPRA é parte integrante do conjunto das iniciativas da empresa no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

## **12. ORIENTAÇÕES PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR**

### **12.1. Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)**

a) Nos casos de **DTA** em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas causados nos comensais envolvidos, a Contratada deverá seguir os seguintes procedimentos:

a.1) Notificar imediatamente à nutricionista para que sejam tomadas providências;

a.2) A nutricionista responsável deverá relatar, em seguida, o fato ao laboratório de análise de alimentos;

a.3) A nutricionista deverá orientar aos funcionários da Contratada a retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia; orientando o congelamento das mesmas, identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise.

### **12.2. Prevenção da Contaminação Cruzada**

a) A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

a.1) O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;

a.2) Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos, etc.) utilizados para

---

manipular alimentos devem ser higienizados antes de se manipular outro tipo de alimento;

a.3) As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;

a.4) Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

### **12.3. Ações para Preparo dos Alimentos**

#### **12.3.1. Descongelamento**

a) Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013.

#### **12.3.2. Pré-preparo**

a) Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas e sementes, fracionamento e moldagem e tempero.

#### **12.3.3. Higienização dos produtos enlatados**

a) A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim a lata estará pronta para ser aberta.

#### **12.3.4. Higienização de hortifrúti**

a) A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados. Somente após a higienização se deve proceder às operações de corte e porcionamento.

b) Não necessitam de desinfecção frutas não manipuladas e frutas cujas cascas não são consumidas (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

#### **12.3.5. Preparo de alimentos**

a) O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de, no mínimo, 70°C.

#### **12.4. Ações para distribuição das refeições**

##### **12.4.1. Orientações para utilização do balcão térmico:**

- a) Deve ser colocada água na altura de aproximadamente 20 cm ou até que atinja o fundo da cuba;
- b) O termostato deve estar regulado à temperatura de 80°C – 90°C. O equipamento deve ser ligado cerca de 40 minutos antes da distribuição;
- c) A higienização deve ser realizada diariamente após o período de intervalo, com sabão neutro e água, utilizando o lado macio da esponja e um pano limpo e seco. Não se deve utilizar objetos pontiagudos ou material abrasivo (palha de aço). Deve-se tomar cuidado para que não caia água no lado correspondente ao motor;
- d) Considera-se instalação adequada aquela que não apresenta risco de acidente, com ausência de fiação exposta, sem dificuldades para ligar ou desligar o equipamento. Deve haver um disjuntor exclusivo para a instalação do equipamento, pois sua voltagem é de 220v.

#### **13. DO TRANSPORTES DE REFEIÇÕES**

13.1. O transporte de refeições e gêneros alimentícios ocorrerá dentro do Campus de Barão Geraldo, e nas cidades de Campinas, Paulínia (Betel), Limeira e Piracicaba.

13.2. As refeições serão transportadas diariamente para os locais abaixo indicados com as respectivas quilometragens estimadas, partindo do RU Campinas e do RU/FCA (Limeira) para os respectivos refeitórios:

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

| PARTIDA                          | DESTINO                          | KM IDA |
|----------------------------------|----------------------------------|--------|
| RU/Campinas                      | REITORIA                         | 1,8    |
| RU                               | HC                               | 1,6    |
| RU                               | RA                               | 2,4    |
| RU                               | COTUCA                           | 7,5    |
| RU                               | RS                               | 1,6    |
| RU                               | PRODECAD                         | 2,7    |
| RU                               | CAISM                            | 3,3    |
| RU                               | CPQBA                            | 13     |
| RU FCA /<br>CAMPUS II<br>LIMEIRA | COTIL /<br>FTCAMPUS I<br>LIMEIRA | 4,3    |
| RU FCA /<br>CAMPUS II<br>LIMEIRA | FOP /<br>PIRACICABA              | 35,7   |

13.3. Os veículos utilizados deverão estar dentro das normas da Portaria CVS 15 de 07/11/1991, alterada pela CVS 04 de 21/03/2011 e ser mantidos devidamente limpos dentro das referidas normas da Vigilância Sanitária, sendo que essa limpeza deverá ser executada em local apropriado fora da área do campus.

13.4. Estima-se a quantidade de 03 veículos para a realizar o transporte de refeições, observadas minimamente as seguintes especificações:

---

13.4.1. Capacidade mínima de carga 1.200 kg, isotérmico, com medidas mínimas no compartimento de carga, Comprimento 3.110 mm x Largura 1.500 mm x Altura 1.480 mm (sendo que a altura do chão até o assoalho do veículo deverá ser de 58 cm ou possuir plataforma mecanizada).

13.5. Deverão ser incluídos nos custos veículos na quantidade necessária para pleno atendimento da contratação

13.6. Deverá ser observado o quantitativo médio de refeições distribuídas, constantes do AnexoV.

#### **14. DA ENERGIA ELÉTRICA**

14.1. O Campus de Campinas tem seu suprimento de energia através da interligação do seu Sistema de Distribuição de Energia na Subestação da CPFL – Barão Geraldo, estando enquadrada junto ao setor elétrico como **Consumidor Livre**.

14.1.1. Nesta configuração e observando a regulamentação da ANEEL definida pela Câmara de Comercialização de Energia Elétrica (CCEE), a Universidade tem a necessidade de formalizar dois contratos, o de Compra de Energia e o de Uso do Sistema de Distribuição (TUSD), sendo estes formalizados respectivamente junto a mercado e a concessionária de Energia da cidade de Campinas.

##### **14.2. Contrato de Compra de Energia**

Atualmente a Universidade tem contrato formalizado até dezembro de 2021, cabendo registrar que a partir deste período deverá ser formalizado novo contrato junto ao mercado, cujo preço do KWH (energia) está diretamente atrelado ao ciclo hidrológico, crescimento do país e disponibilidade de energia (elétrons) no setor elétrico não podendo neste momento termos uma estimativa.

14.2.1. Os preços atualmente contratados para compra de energia elétrica são de:

- a) 2019: R\$0,221/ KWH;
- b) 2020: R\$0,20/KWH mais variação do IPC – Fipe para o período;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

c) 2021: R\$0,18/ KWH mais variação do IPC – Fipe para o período;

**14.3. Contrato de Uso do Sistema de Distribuição**

14.3.1. O custo referente a este contrato está diretamente relacionado a encargos, parâmetros elétricos tais como consumo, demanda de energia. Atualmente a Universidade para o ano de 2019 um custo médio da ordem de R\$0,13/KWH. Conforme resolução da ANEEL este valor é reajustado anualmente em abril de cada ano pela CPFL, concessionária de Campinas

14.3.2. Considerando ser consumidor livre, a composição dos custos de energia da Universidade apresenta participação em torno de 2/3 referente ao contrato de compra e 1/3 a contrato com a concessionária de energia.

14.3.3. Apresentamos abaixo o consumo e custo de energia elétrica dos últimos 12 meses, para o RU, RS e RA.

| <b>Mês</b>   | <b>Valor (kwh)</b> | <b>Consumo RU</b> | <b>Consumo RS</b> | <b>Consumo RA</b> | <b>Custo Energia Elétrica</b> |
|--------------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|
| set/18       | R\$ 0,22           | 27.700            | 2.670             | 693               | R\$ 6.946,90                  |
| out/18       | R\$ 0,25           | 27.100            | 2.340             | 658               | R\$ 7.465,99                  |
| nov/18       | R\$ 0,26           | 26.500            | 2.460             | 1000              | R\$ 7.786,24                  |
| dez/18       | R\$ 0,26           | 20.400            | 1.950             | 174               | R\$ 5.928,52                  |
| jan/19       | R\$ 0,32           | 23.300            | 1.260             | 166               | R\$ 7.798,14                  |
| fev/19       | R\$ 0,32           | 26.800            | 990               | 102               | R\$ 8.866,92                  |
| mar/19       | R\$ 0,31           | 22.500            | 1.820             | 322               | R\$ 7.758,46                  |
| abr/19       | R\$ 0,33           | 27.500            | 2.280             | 452               | R\$ 9.938,53                  |
| mai/19       | R\$ 0,33           | 25.450            | 2.680             | 514               | R\$ 9.506,54                  |
| jun/19       | R\$ 0,34           | 31.413            | 2.860             | 522               | R\$ 11.773,58                 |
| jul/19       | R\$ 0,34           | 27.178            | 2.230             | 362               | R\$ 10.221,74                 |
| ago/19       | R\$ 0,35           | 29.262            | 1.930             | 993               | R\$ 11.232,89                 |
| <b>TOTAL</b> |                    | <b>315.103</b>    | <b>25.470</b>     | <b>5.958</b>      | <b>R\$ 105.224,45</b>         |

**14.4. Configuração das entradas de Energia dos Restaurantes do Campus Campinas.**

14.4.1. RA: Transformador compartilhado não possui disponibilidade para ampliação de carga.

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

---

14.4.2. RS: Possui transformador de 225kVA e a demanda atual está em torno de 100 kVA.

14.4.3. RU: Possui transformador de 300va, o disjuntor geral interno está ajustado para o limite de 600A por necessidade de readequação das instalações elétricas que serão realizadas através da contratação de serviços específicos para esta finalidade. Após a conclusão das adequações elétricas internas a limitação de carga do RU passará a 800A, ou seja, a potência do transformador.

14.5. Tarifas de Energia Elétrica dos Restaurante de Limeira e Piracicaba.

14.5.1. RU - FCA:

a) tarifa de Energia - consumidor grupo A: Demanda R\$ 18,98/ kW; TE Ponta R\$ 1,28165/ kWh; TE fora ponta R\$ 0,62820 kWh a partir de agosto de 2019.

14.5.2. Cotel/FT

a) tarifa de Energia - consumidor grupo A: Demanda R\$ 18,98/ kW; TE Ponta R\$ 1,28165/ kWh; TE fora ponta R\$ 0,62820 kWh a partir de agosto de 2019.

14.5.3. Refeitório da FOP

a) tarifa de Energia - TE Ponta R\$ 0,77 kWh; em outubro de 2019.

14.6. A contratante irá instalar medidores no RU-FCA, refeitórios Cotel/FT e FOP.

## **15. DO SANEAMENTO**

15.1. A tarifação para fornecimento de água tratada, coleta e afastamento de esgoto e tratamento de esgoto, para fins de cobrança de serviços contratados nos **Restaurantes Campus Campinas – RU, RA e RS** consistirá ao repasse dos valores tarifários estabelecidos e reajustados anualmente por Resolução vigente do ARES-PCJ - AGÊNCIA REGULADORA DOS SERVIÇOS DE SANEAMENTO DAS BACIAS DOS RIOS PIRACICABA, CAPIVARI E JUNDIAÍ (AGÊNCIA REGULADORA PCJ), enquadrado na “Categoria Pública” e faixa de consumo “Acima de 50 m³”.

### **RESOLUÇÃO ARES-PCJ Nº 266, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2018**

#### **ANEXO I**

#### **TABELA 1 - VALORES DAS TARIFAS DE ÁGUA E ESGOTO**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| Categoria Pública      |                 |                         |                                |                         |                      |                         |
|------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|
| Faixas de Consumo (m³) | Água Tratada    |                         | Coleta e Afastamento de Esgoto |                         | Tratamento de Esgoto |                         |
|                        | Tarifa (R\$/m³) | Parcela a Deduzir (R\$) | Tarifa (R\$/m³)                | Parcela a Deduzir (R\$) | Tarifa (R\$/m³)      | Parcela a Deduzir (R\$) |
| De 0 a 10 m³/mês       | 43,12           | -                       | 34,52                          | -                       | 18,54                | -                       |
| de 11 a 20             | 12,17           | 78,58                   | 9,74                           | 62,88                   | 5,24                 | 33,86                   |
| de 21 a 40             | 20,27           | 240,58                  | 16,21                          | 192,28                  | 8,72                 | 103,46                  |
| de 41 a 50             | 24,33           | 402,98                  | 19,46                          | 322,28                  | 10,47                | 173,46                  |
| Acima de 50            | 31,71           | 771,98                  | 25,39                          | 618,78                  | 13,64                | 331,96                  |

RESOLUÇÃO ARES-PCJ Nº 266 - 27/12/2018

15.2. Do histórico de consumo:

15.2.1. Histórico de consumo últimos 12 meses - **RU**

|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Out. | Nov. | Dez. | Jan. | Fev. | Mar. | Abr. | Mai. | Jun. | Jul. | Ago. | Set. |
| 2050 | 2017 | 1284 | 1267 | 1998 | 1652 | 2014 | 2320 | 2049 | 1679 | 1826 | 2167 |

15.2.2. Histórico de consumo últimos 12 meses - **RA**

|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Out. | Nov. | Dez. | Jan. | Fev. | Mar. | Abr. | Mai. | Jun. | Jul. | Ago. | Set. |
| 249  | 192  | 134  | 33   | 0    | 70   | 175  | 196  | 194  | 125  | 146  | 244  |

15.2.3. Histórico de consumo últimos 12 meses - **RS**

|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Out. | Nov. | Dez. | Jan. | Fev. | Mar. | Abr. | Mai. | Jun. | Jul. | Ago. | Set. |
| 634  | 800  | 578  | 587  | 24   | 290  | 743  | 820  | 752  | 791  | 798  | 1077 |

15.3. Configuração atual de abastecimento de água tratada dos Restaurantes dos demais campus:

15.3.1. RU – FCA – Limeira (BRK Ambiental): Possui hidrômetro e o consumo médio é de 500m³ com tarifa de (R\$ 14,76 água e R\$ 14,76 esgoto) reajustados em agosto de 2019.

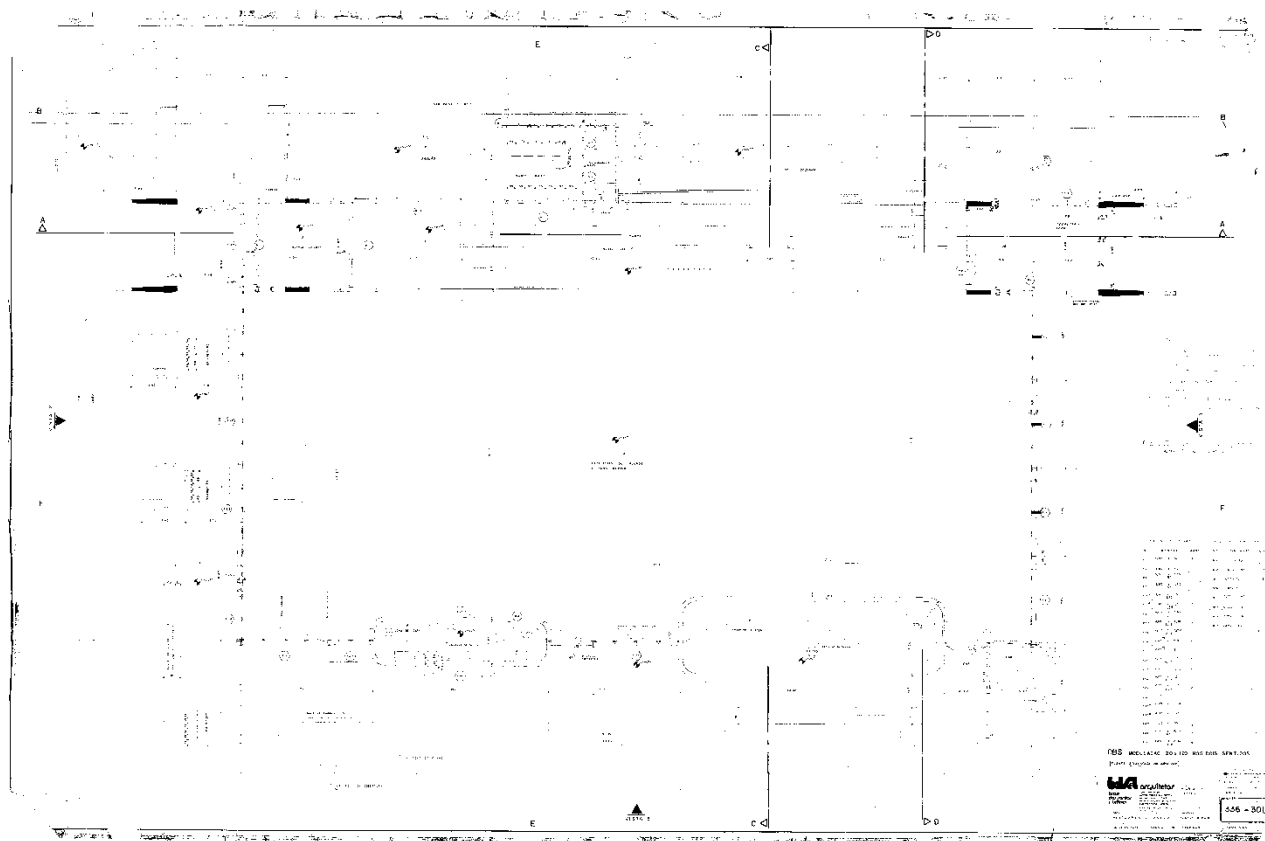
15.3.2. COTIL / FT – Limeira (BRK Ambiental): Medidor será instalado pela Contratante. Aplica-se a mesma tarifa do RU-FCA

15.3.3. FOP – Piracicaba (SEMAE): Medidor será instalado pela Contratante. Aplica-se a tarifa de R\$ 35,46 o m³ (água e esgoto).

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

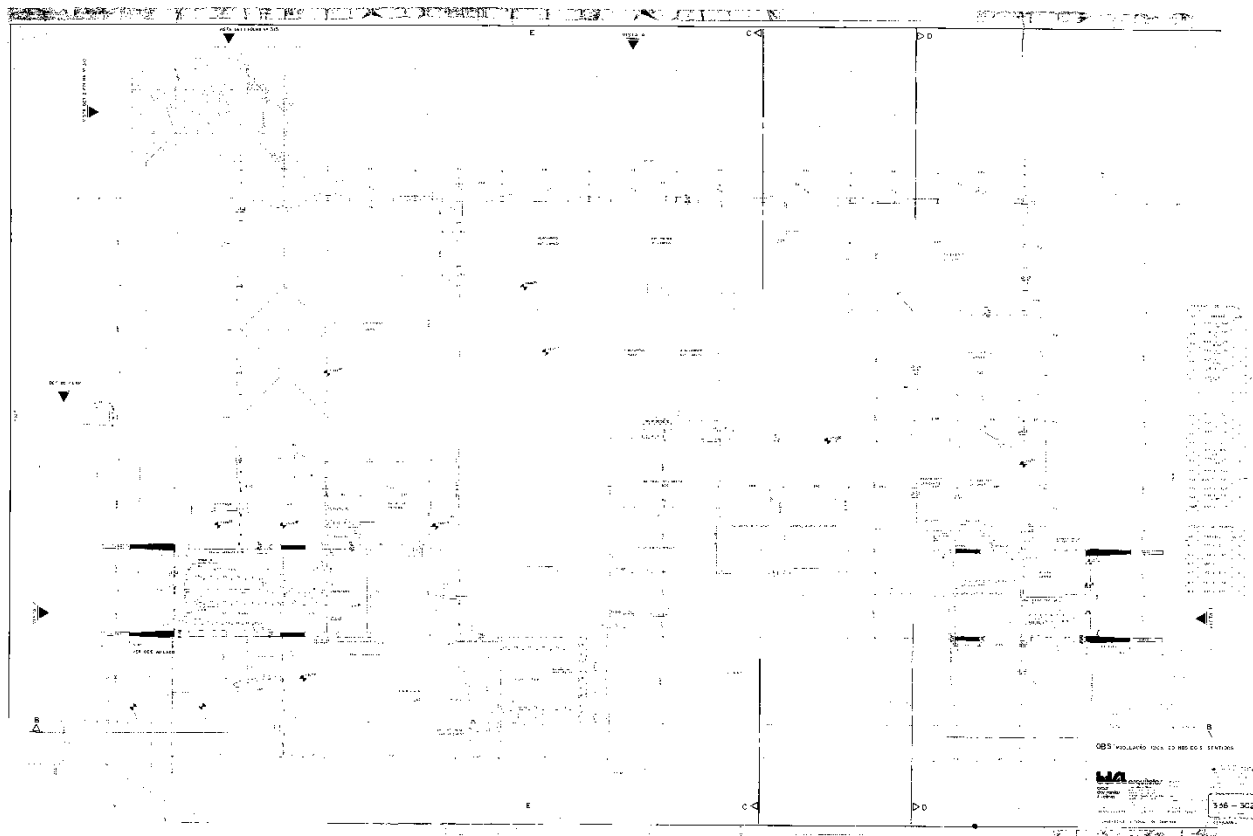
**Plantas Baixas do RU - Imagem I**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO  
MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

**Plantas Baixas do RU - Imagem II**



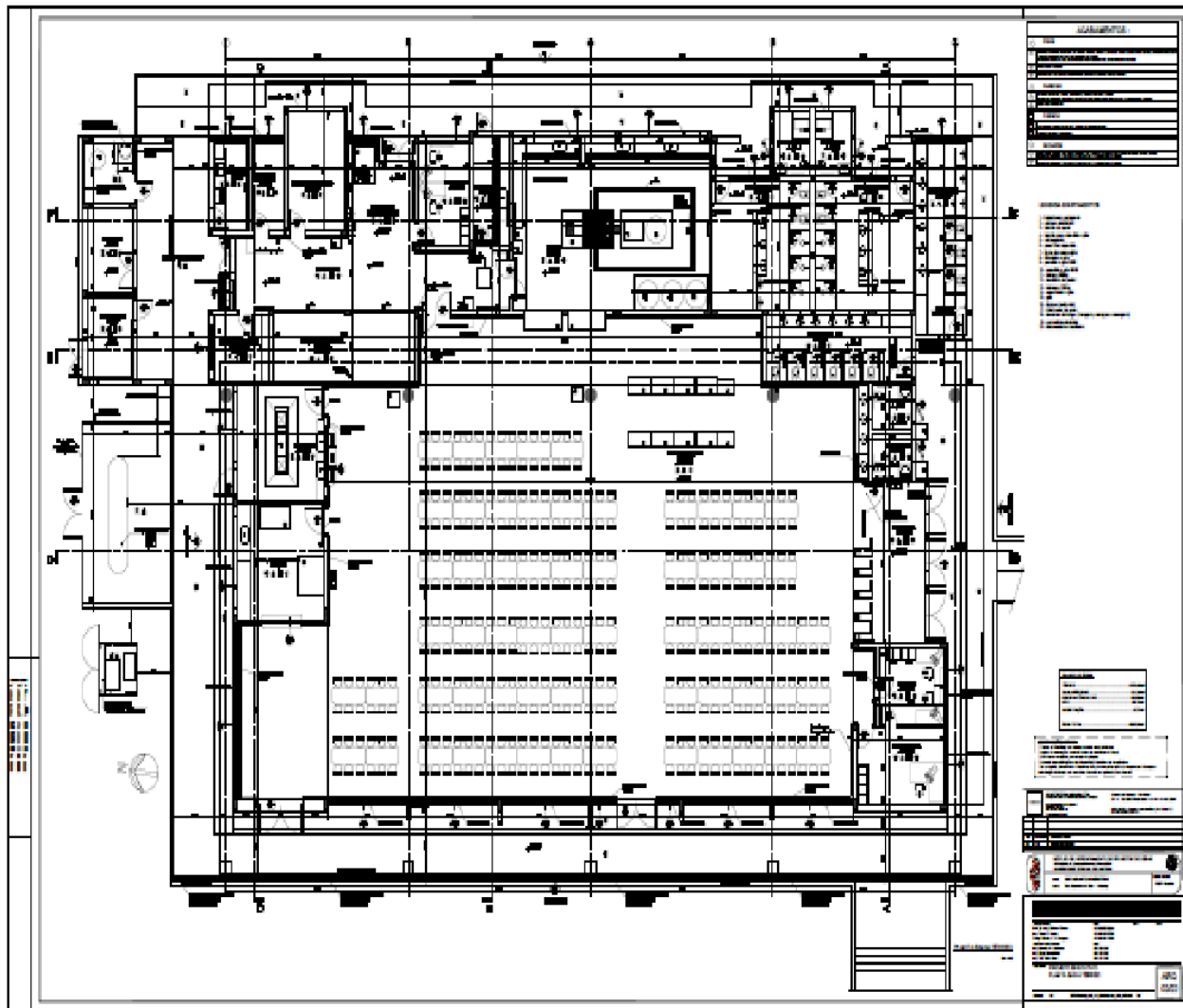
Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS  
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO  
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO  
MINUTA

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

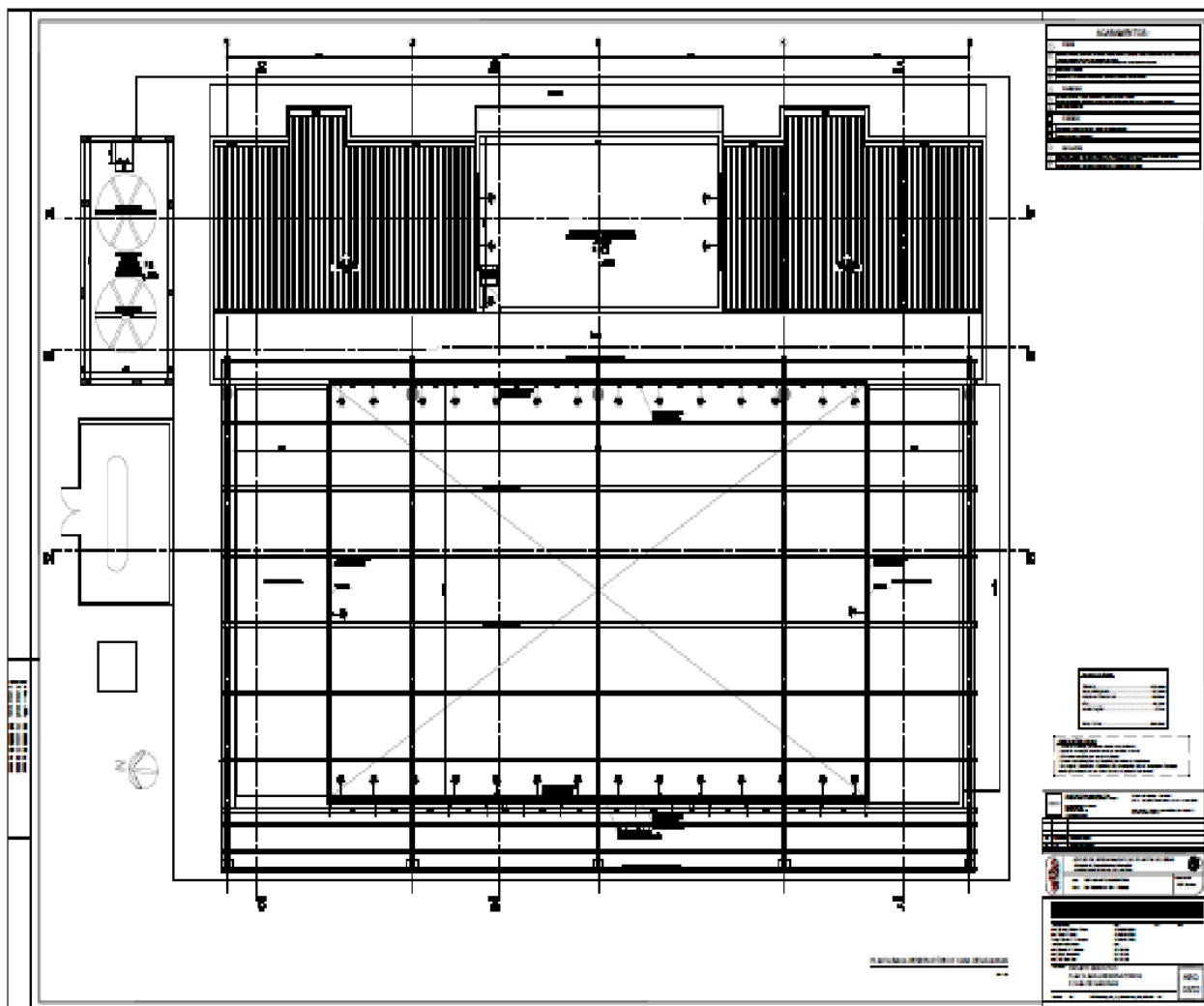
Planta Restaurante Saturnino- RS

Imagem I



**Planta Restaurante Saturnino- RS**

**Imagem II**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

**ANEXO II**  
**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

| <b>Restaurante Universitário</b> |  |                   |
|----------------------------------|--|-------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>EQUIPAMENTO</b>   | <b>QUANTIDADE</b> |
| 1                                | Balança eletrônica, capacidade 300 kg, marca Micheletti, modelo MIC 300  | 1                 |
| 2                                | Balança eletrônica, capacidade 500 kg, marca Marte, modelo LS500   | 1                 |
| 3                                | Balança mecânica, capacidade 750 kg, marca Filizola, modelo Fairbanks  | 1                 |
| 4                                | Balança semi-analítica, capacidade 4100 g, marca BelMark, modelo BelMark 4100  | 1                 |
| 5                                | Bebedouro de pressão em aço inox 40 litros   | 6                 |
| 6                                | Cafeteira elétrica, capac. 200 l, Marca Cozil, mod. CFEHL-200  | 1                 |
| 7                                | Cafeteira elétrica, capacidade 50 l, Marca Universal   | 1                 |
| 8                                | Caldeirão a vapor baixa pressão com tampa autoclavada de 300 litros – marca Steel  | 3                 |
| 9                                | Caldeirão a vapor baixa pressão com tampa autoclavada de 500 litros – marca Steel  | 9                 |
| 10                               | Carro cantoneira baixo para 10 GN's com rodizio giratórios de 04", sendo 2 com freio   | 8                 |
| 11                               | Carro cantoneira baixo para 10 GN's com rodizio giratórios de 04", sendo 2 com freio – marca Grunox                                  | 4                 |
| 12                               | Carro de lixo com capacidade de 400 litros com tampa basculante, 4 rodas.  | 2                 |
| 13                               | Carro de transporte de detritos de aço com 2 grades vazadas, capacidade de 800kg, 4 rodas pneumáticas, sendo 2 fixas e 2 giratórias. | 2                 |
| 14                               | Carro para detritos com pedal com capacidade de 100 litros com 4 rodízios giratórios de 03".   | 10                |
| 15                               | Carro para lavagem de cereais com capacidade de 70 litros, 4 rodízios de 04"   | 8                 |
| 16                               | Carro tartaruga (transporte de caixas)   | 11                |
| 17                               | Carro térmico móvel para distribuição de leite e café,   | 4                 |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | capacidade 180 l, sendo três bojos de 60 litros  |   |
| 18 | Carro térmico para recipientes Gastronorms (GN's) 1/1 de 200mm utilizados para transporte de alimentos – marca Grunox                    | 8 |
| 19 | Carro tanque com capacidade de 264 litros – marca Grunox   | 4 |
| 20 | Carro tanque com capacidade de 400 litros  | 8 |
| 21 | Coifa em aço inoxidável medindo 2900X1300X450 mm e respectivos sistemas de exaustão  | 1 |
| 22 | Coifa em aço inoxidável medindo 4900X2000X450 mm e respectivos sistemas de exaustão  | 2 |
| 23 | Coifas em aço inoxidável medindo 5200X2000X450 mm e respectivos sistemas de exaustão   | 2 |
| 24 | Coifas em aço inoxidável medindo 5200X2000X450 mm e respectivos sistemas de exaustão   | 1 |
| 25 | Cortador elétrico de Frios, VICRIS-FIL, 101 S  | 1 |
| 26 | Cortador elétrico de Frios, VICRIS-FIL, Super C  | 1 |
| 27 | Esteira para transporte de bandejas  | 1 |
| 28 | Estufa vertical 2 portas (capacidade 1180 litros) - marca Cozil  | 2 |
| 29 | Fogão industrial a gás com 6 queimadores – marca Steel   | 1 |
| 30 | Forno Combinado Elétrico (1084X996X1782) e Rack (carro) com capacidade de 40 GN's 1/1 de 65mm ou 20 GN's de 2/1 de 65mm – marca Rational | 2 |
| 31 | Forno Combinado Elétrico (879X791X1782mm) e Rack (carro) com capacidade de 20 GN's 1/1 de 65mm – marca Rational                          | 2 |
| 32 | Fritadeira de 180 litros de óleo, de imersão água e óleo (Potência de 33000W, tensão 220V) – marca Multifritas, modelo MGI-2             | 2 |
| 33 | Mesa de apoio em aço inox  | 6 |
| 34 | Módulo de distribuição em banho maria (2550X760X900mm) com capacidade de 6 GN's de 1/1 de 20mm - marca Cozil                             | 3 |
| 35 | Módulo de distribuição em banho maria (800X700X900mm) com capacidade de 2 Gn's de 1/1 de 200mm - marca Cozil                             | 3 |
| 36 | Módulo para pratos, bandejas e talheres (1300X760X900mm) – marca Cozil   | 3 |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| 37                           | Módulo Refrigerado para saladas e sobremesas (1550X760X900mm) com capacidade de 4 GN's 1/1 de 100mm - marca Cozil  | 5                      |
|------------------------------|--|------------------------|
| 38                           | Picador de carnes industrial marca Herman, mod. 106C, cap de 700 a 1200 kg/h   | 1                      |
| 39                           | Refrigerador Vertical 2 portas (capacidade 1180 litros) - marca Cozil  | 1                      |
| 40                           | Transpaleteira com capacidade de 2000kg com rodas duplas em nylon  | 3                      |
| <b>Restaurante Saturnino</b> |  |                        |
| <b>ITE<br/>M</b>             | <b>EQUIPAMENTO</b>   | <b>QUANTIDA<br/>DE</b> |
| 1                            | Balança eletrônica, capacidade 500 kg, marca Welmy, modelo R/1W500   | 1                      |
| 2                            | Balcão refrigerado, com capacidade para 03 (quatro) recipientes gastronorm GN 1/2 – 150mm, com unidade de refrigeração de 1/6hp; tensão de alimentação 220v                                    | 1                      |
| 3                            | Balcão térmico - com capacidade para 06 (seis) recipientes gastronorm GN ½-200mm, Aquecimento do banho-maria através de resistências elétricas de imersão 2 x 2.000 watts 220 volts monofásico | 1                      |
| 4                            | Balcão térmico com capacidade para 03 (três) recipientes gastronorm GN ½-200mm Aquecimento do banho-maria através de resistências elétricas de imersão 2 x 2.000 watts 220 volts monofásico    | 1                      |
| 5                            | Bebedouro de pressão em aço inox 40 litros   | 2                      |
| 6                            | Cafeteira de 50 l tradicional CA-20T Capacidade:50 litros  | 1                      |
| 7                            | Caldeirão a gás autoclavado marca ALJA, Modelo: CGVIL-300  | 4                      |
| 8                            | Carro para detritos com pedal com capacidade de 100 litros com 4 rodízios giratórios de 03”.   | 5                      |
| 9                            | Carro de transporte (Plataforma/pratos)  | 13                     |
| 10                           | Carro térmico para recipientes Gastronorms (GN's) 1/1 de 200mm utilizados para transporte de alimentos – marca Grunox  | 3                      |
| 11                           | Coifa em aço inox inoxidável e respectivos sistemas de exaustão  | 5                      |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|    |   |   |
|----|---|---|
| 12 | Cortador de Frios semi-automático, marca Palladium, Modelo CFI-300  | 1 |
| 13 | Fogão Industrial à gás com 4 acendedores, marca MR INOX, de centro  | 1 |
| 14 | Forno Combinado à gás (1084X996X1782) e Rack (carro) com capacidade de 40 GN's 1/1 de 65mm ou 20 GN's de 2/1 de 65mm – marca Rational | 2 |
| 15 | Fritadeiras de 180 litros de óleo, de imersão água e óleo (Potência de 33000W, tensão 220V) – marca Multifritas, modelo MGI-2         | 1 |
| 16 | Mesa de apoio em aço inox   | 6 |
| 17 | Processador de Alimentos, marca Skysen, modelo PA 14 N  | 1 |

**Restaurante Administrativo**

| ITEM | EQUIPAMENTO  | QUANTIDADE |
|------|--|------------|
| 1    | Balcão refrigerado com capacidade de 4 GN's de 2/1 de 100mm - 1 unidade  | 1          |
| 2    | Balcão térmico banho maria com capacidade de 04 GNs 1/1 de 200mm – 2 unidades.   | 2          |
| 3    | Bebedouro de pressão em aço inox 40 litros   | 1          |
| 4    | Carro plataforma para transporte de alimentos, com 2 bases e rodízios 4”   | 1          |
| 5    | Carro tanque com capacidade de 400 litros  | 1          |
| 6    | Carro térmico para recipientes Gastronorms (GN's) 1/1 de 20mm utilizados para transporte de alimentos                  | 5          |
| 7    | Coifa em aço inoxidável e respectivos sistemas de exaustão   | 1          |
| 8    | Fogão Industrial à gás com 4 acendedores, marca Steel  | 1          |
| 9    | Fritadeira de 180 litros de óleo, de imersão água e óleo (Potência de 33000W, tensão 220V) – Multifritas, modelo SL1.5 | 1          |
| 10   | Mesa de apoio em aço inox  | 2          |

**Restaurante de Limeira (FCA)**

| ITEM | EQUIPAMENTO                          | QUANTIDADE |
|------|--------------------------------------|------------|
| 1    | Balança com capacidade de até 500 kg | 1          |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|    |   |   |
|----|---|---|
| 2  | Balcão térmico com capacidade para 06 (seis) recipientes gastronorm GN ½-200mm, Aquecimento do banho-maria através de resistências elétricas de imersão 2 x 2.000 watts 220 volts monofásico – Marca Elvi | 1 |
| 3  | Balcão térmico com capacidade para 03 (três) recipientes gastronorm GN ½-200mm Aquecimento do banho-maria através de resistências elétricas de imersão 2 x 2.000 watts 220 volts monofásico – Marca Elvi  | 1 |
| 4  | Balcão refrigerado, com capacidade para 03 (três) recipientes gastronorm GN 1/2 – 150mm, com unidade de refrigeração de 1/6hp; tensão de alimentação 220v – Marca Elvi                                    | 1 |
| 5  | Bebedouro de pressão em aço inox 40 litros  | 2 |
| 6  | Cafeteira 4 l tradicional CF.2601/602   | 1 |
| 7  | Cafeteira de 20 l tradicional CF.4.121/122 Marca: Marchesoni Capacidade 20 litros (2 bojos de 10 litros cada)   | 2 |
| 8  | Caldeirão a gás autoclavado marca ALJA, Modelo: CGVIL-300   | 4 |
| 9  | Câmara Fria para Carnes, com temperatura de 0 a 4°C.  | 1 |
| 10 | Câmara Fria para Hortifrutis, com temperatura de 8 a 10°C.  | 1 |
| 11 | Câmara Fria para Lixo, com temperatura até 10°C.  | 1 |
| 12 | Carro de auto-serviço para acondicionamento de talheres   | 2 |
| 13 | Carro para detritos com pedal com capacidade de 100 litros com 4 rodízios giratórios de 03”.  | 1 |
| 14 | Carro para lavagem de cereais com capacidade de 70 litros, 4 rodízios de 04”  | 2 |
| 15 | Carro para transporte de pratos   | 2 |
| 16 | Carro plataforma para transporte com capacidade para 300 Kg   | 3 |
| 17 | Coifas em aço inox inoxidável e respectivos sistemas de exaustão  | 4 |
| 18 | Cortador de Frios automático Modelo CFIA-300L-N   | 1 |
| 19 | Cortador de Frios semi-automático, marca Palladium, Modelo CFI-300  | 1 |
| 20 | Extrator de frutas  | 1 |
| 21 | Fogão Industrial à gás com 4 acendedores - Modelo:FGCIL 4-4D  | 1 |
| 22 | Forno Combinado à gás (1084X996X1782) e Rack (carro) com capacidade de 40 GN's 1/1 de 65mm ou 20 GN's de 2/1 de 65mm – marca Rational   | 2 |
| 23 | Freezers horizontais com temperatura de -10°C   | 3 |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|    |  |   |
|----|--|---|
| 24 | Fritadeira de 180 litros de óleo, de imersão água e óleo (Potência de 33000W, tensão 220V) – marca Multifritas, modelo MGI-2 | 1 |
| 25 | Liquidificador Industrial  | 1 |
| 26 | Máquina de gelo  | 1 |
| 27 | PassThrough aquecido Marca: Gelopar Modelo: GPTA-072   | 3 |
| 28 | PassThrough refrigerado Marca: Gelopar Modelo: GPTR-072  | 3 |
| 29 | Picador de Carne Industrial- Marca: C.A.F. Máquinas Modelo: CAF 22, Capacidade aprox. até 300 kg/h (D-5mm)                   | 1 |
| 30 | Processador de Alimentos, marca Skysen, modelo PA 14 N   | 1 |

**Refeitório da Planta Física de Limeira (Cotil)**

| ITEM | EQUIPAMENTO  | QUANTIDADE |
|------|--|------------|
| 1    | Balança com capacidade de até 500 kg.                          | 1          |
| 2    | Balcão Self  | 4          |
| 3    | Bebedouro de pressão em aço inox 40 litros                     | 2          |
| 4    | Cafeteira  | 1          |
| 5    | Câmaras Fria de Congelamento                                   | 1          |
| 6    | Carrinho plataforma para transporte com capacidade para 300 Kg | 1          |
| 7    | Carro de auto-serviço para acondicionamento de talheres        | 1          |
| 8    | Estantes de inox   | 2          |
| 9    | Máquina de gelo  | 1          |
| 10   | Mesa de aço inox   | 1          |
| 11   | Passtrough   | 4          |

**COTUCA**

| ITEM | EQUIPAMENTO   | QUANTIDADE |
|------|---|------------|
| 1    | Geladeira vertical, marca CCE com capacidade de 350 litros. | 1          |
| 2    | Freezer horizontal 2 portas,                                | 1          |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | marca Consul,<br>CHBS53CBANA 534 LT   |   |
| 3 | Fogão de piso 6 bocas, marca Esmaltec com forno embutido.   | 1 |
| 4 | Balcão de distribuição com capacidade de acondicionar 4 GNs a quente e uma GN a temperatura ambiente. | 1 |
| 5 | Microondas, marca Panasonic modelo NH585BH  | 1 |

**Restaurante FOP**

| ITEM | EQUIPAMENTO  | QUANTIDADE |
|------|--|------------|
| 1    | Máquina de lavar louca, em aço Inox, marca: Netter                                   | 1          |
| 2    | Cafeteria, corpo em aço inoxidável, marca: Marchesoni                                | 3          |
| 3    | Fogão industrial, 2 bocas, cor: preto  | 1          |
| 4    | Balcão térmico aquecido, 3 divisões, cor: inox, marca: Fritomaq                      | 2          |
| 5    | Balcão térmico aquecido, 2 divisões, cor: inox, marca: Fritomaq                      | 1          |
| 6    | Balcão térmico refrigerado, 3 Divisões, cor: inox, marca: Fritomaq                   | 1          |
| 7    | Passthrough térmico, 1 porta; modelo: GPTA-072; 220V; 60HZ; cor:inox, marca: Gelopar | 2          |
| 8    | Passthrough refrigerado, 1 porta, modelo: GPTR-072; 220V; 60HZ; cor:                 | 3          |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | inox, marca: Gelopar  |   |
| 9  | Mesa em aço inox, c/ rodízios med. 80 x 80 x 78mm                     | 1 |
| 10 | Estante, lisa, com 4 divisórias, em aço inox, med.1200 x 500 x 1650mm | 2 |
| 11 | Mesa em aço inox, c/ rodízios med. 1600 x 800 x 780mm marca: bompeso  | 2 |
| 12 | Carro auxiliar, c/ 2 divisórias, em aço inox                          | 1 |
| 13 | Máquina de gelo, automática, em aço inox, marca: Everest              | 1 |
| 14 | Bebedouro elétrico, de pressão, para parede, cor: inox, marca: IBBL   | 1 |
| 15 | Mesa para limpeza de bandeja, inox, com furo central                  | 1 |
| 16 | Refresqueira, 2 torneiras, aço inox, marca: Begel                     | 1 |
| 17 | Refresqueira, 2 torneiras, cor:amarela e rosa, marca: NectarBrix      | 1 |
| 18 | Refrigerador, 4 portas, cor: inox, marca: Gelopar                     | 1 |
| 19 | Ar condicionado, tiposplit. Piso/teto cor:branco marca: Eletrolux     | 4 |
| 20 | Carrinho de transporte de lixo, 4 rodas; em inox                      | 1 |

**LISTA DE UTENSÍLIOS (total de Campinas e Limeira)**

| ITEM | UTENSÍLIO | UNIDADE |
|------|-----------|---------|
|------|-----------|---------|

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|           |  |              |
|-----------|--|--------------|
| <b>1</b>  | <b>Assadeira de Alumínio grande</b>                | <b>75</b>    |
| <b>2</b>  | <b>Assadeira de Alumínio média</b>                 | <b>57</b>    |
| <b>3</b>  | <b>Assadeira de Alumínio pequena</b>               | <b>11</b>    |
| <b>4</b>  | <b>Bandeja Retangular em Inox com 6 Divisórias</b> | <b>5.950</b> |
| <b>5</b>  | <b>CUBA GASTRONOMICA (GN) 2 x 1</b>                | <b>104</b>   |
| <b>6</b>  | <b>GN 2 x 1 perfurada</b>                          | <b>54</b>    |
| <b>7</b>  | <b>GN 2 x 1 rasa</b>                               | <b>31</b>    |
| <b>8</b>  | <b>GN de teflon para forno 20 mm</b>               | <b>118</b>   |
| <b>9</b>  | <b>GN de teflon para forno 40 mm</b>               | <b>82</b>    |
| <b>10</b> | <b>GN 1 x 1 rasa 100 mm</b>                        | <b>144</b>   |
| <b>11</b> | <b>GN 1 x 1 média 150 mm</b>                       | <b>130</b>   |
| <b>12</b> | <b>GN 1 x 1 funda 200 mm</b>                       | <b>130</b>   |
| <b>13</b> | <b>Tampa de GN 2 x 1</b>                           | <b>87</b>    |
| <b>14</b> | <b>Tampa de GN 1 x 1</b>                           | <b>315</b>   |
| <b>15</b> | <b>Caixa térmica/Hot Box</b>                       | <b>50</b>    |
| <b>16</b> | <b>GN 1 x 1 rasa 60 mm</b>                         | <b>45</b>    |

---

**ANEXO III**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E  
ALIMENTAÇÃO**

**1. INTRODUÇÃO**

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação.

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.

**3. REGRAS GERAIS**

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- Desempenho profissional;
- Desempenho das atividades;
- 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.

- Realizado: 03 (três) pontos;
- Parcialmente realizado: 01 (um) ponto;
- Não realizado: 0 (zero) ponto.

#### 4.1. Condições Complementares

- Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado;
- Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação;
- Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, essa 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%                      |
| <b>Total</b>                                  | <b>100%</b>              |

#### 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%                      |
| <b>Total</b>  | <b>100%</b>              |

#### 5.3. Manutenção:

| Item                  | Percentual de ponderação |
|-----------------------|--------------------------|
| Manutenção preventiva | 50%                      |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Manutenção corretiva | 50%         |
| <b>Total</b>         | <b>100%</b> |

#### **5.4. Gerenciamento:**

| <b>Item</b>                                    | <b>Percentual de ponderação</b> |
|--|---------------------------------|
| Periodicidade da supervisão                    | 20%                             |
| Gerenciamento das atividades operacionais      | 30%                             |
| Atendimento às solicitações                    | 25%                             |
| Salários, benefícios e obrigações trabalhistas | 25%                             |
| <b>Total</b>                                   | <b>100%</b>                     |

### **6. RESPONSABILIDADES**

#### **6.1. Equipe de Fiscalização:**

- Responsável pela Avaliação da Contratada, utilizando 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:**

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas, pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- 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, até o quinto dia útil após o fechamento das medições, os

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

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 Divisão de Alimentação/Prefeitura.

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 emitir, quando solicitado, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, considerando:

7.6. 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 Segunda do contrato;

7.7. 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 tiver sido penalizada de acordo com a na Cláusula Décima Segunda do contrato;

7.8. 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 tiver sido penalizada de acordo com a Cláusula Décima Segunda 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:

| <b>Percentual de Liberação</b> | <b>Nota Obtida na Avaliação</b>                               |
|--------------------------------|---|
| 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                              |
|                                | ou  |
|                                | 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado; |
|                                | NOTA TOTAL abaixo de 5 PONTOS                                 |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Liberação de 75% da fatura | ou  |
|                            | 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 na Cláusula Sete Termo de Contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções e penalidades cabíveis.

## **9. DOCUMENTAÇÃO DE APOIO**

9.1. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

9.2. Instruções para o preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços.

9.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo.

## **10. Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**

|   |                 |                 |                    |
|---|-----------------|-----------------|--------------------|
| <b>Contrato número:</b>                     | <b>Unidade:</b> | <b>Período:</b> | <b>Data:</b>       |
| Contratada:                                 |                 |                 |                    |
| Responsável pela fiscalização:              |                 |                 |                    |
| Gestor do contrato                          |                 |                 |                    |
| <b>Grupo 1 – Desempenho Profissional</b>    | <b>Peso</b>     | <b>Nota</b>     | <b>Subtotal</b>    |
|   | <b>(a)</b>      | <b>(b)</b>      | <b>(c = a x b)</b> |
| Cumprimento das atividades                  | 40%             |                 |                    |
| Qualificação/atendimento ao público/postura | 30%             |                 |                    |
| Uniformes e identificação                   | 30%             |                 |                    |
| <b>Total</b>                                |                 |                 |                    |
| <b>Grupo 2 – Desempenho das Atividades</b>  | <b>Peso</b>     | <b>Nota</b>     | <b>Subtotal</b>    |
|   | <b>(a)</b>      | <b>(b)</b>      | <b>(c = a x b)</b> |
| Refeições servidas                          | 40%             |                 |                    |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais | 30%             |                 |                    |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|  |   |                                   |  |
|--|---|-----------------------------------|--|
| de consumo utilizados                                |   |                                   |  |
| Condições higiênicas e de armazenamento              | 30%   |                                   |  |
| <b>Total</b>   |   |                                   |  |
| <b>Grupo 3 – Gerenciamento</b>                       | <b>Peso</b>                                 | <b>Nota</b>                       | <b>Subtotal</b>                          |
|  | <b>(a)</b>                                  | <b>(b)</b>                        | <b>(c = a x b)</b>                       |
| Periodicidade da supervisão                          | 20%   |                                   |  |
| Gerenciamento das atividades operacionais            | 30%   |                                   |  |
| Atendimento às solicitações                          | 25%   |                                   |  |
| Salários, benefícios e obrigações trabalhistas       | 25%   |                                   |  |
| <b>Total</b>   |   |                                   |  |
| <b>Grupo 4 – Manutenção</b>                          | <b>Peso</b>                                 | <b>Nota</b>                       | <b>Subtotal</b>                          |
|  | <b>(a)</b>                                  | <b>(b)</b>                        | <b>(c=a x b)</b>                         |
| Manutenção preventiva                                | 50%   |                                   |  |
| Manutenção corretiva                                 | 50%   |                                   |  |
| <b>Total</b>   |   |                                   |  |
| <b>NOTA FINAL (somatória dos grupos 1, 2, 3 e 4)</b> |   |                                   |  |
| Nota Final:  | Assinatura do Responsável pela Fiscalização | Assinatura do Gestor do Contrato: | Assinatura do Responsável da Contratada: |

**10.1. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados**

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.

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Grupo 1 – Pessoal</b> | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b> |
|--------------------------|---|

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº  
67/2021 e pelo Despacho PG nº  
94/2021 de 08/01/2021.

|   |   |
|---|---|
| Cumprimento das Atividades                  | <p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <p>( ) Programação das atividades de nutrição e alimentação;</p> <p>( ) Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal);</p> <p>( ) 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;</p> <p>( ) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; ( ) Programação e aquisição do gás/óleo diesel utilizado na preparação das refeições;</p> <p>( ) Pré-preparo e cocção dos alimentos;</p> <p>( ) Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;</p> <p>( ) Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais ( ) Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;</p> <p>( ) Controle bacteriológico dos alimentos;</p> <p>( ) Afixação, em local visível, do cardápio do dia com informação nutricional 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; ( ) 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>  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

| <b>Grupo 2 – Desempenho das Atividades</b>                        | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>   |
|---|---|
| Refeições servidas  | Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos:<br><br>( ) 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);<br>( ) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;<br>( ) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);<br>( ) Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.  |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados | Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:<br><br>( ) 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);<br>( ) 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);<br>( ) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;<br>( ) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada). |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

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

| <b>Grupo 3 – Gerenciamento</b>            | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>  |
|---|--|
| Periodicidade da supervisão               | ( ) Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.  |
| Gerenciamento das atividades operacionais | <p>( ) Administração das atividades operacionais.</p> <p>( ) 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.</p> |
| Atendimento às solicitações               | ( ) Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.  |

| <b>Grupo 3 – Gerenciamento</b> | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>   |                            |  |                          |                           |
|--------------------------------|---|----------------------------|--|--------------------------|---------------------------|
|                                | <p>• Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.</p> |                            |  |                          |                           |
|                                | <b>DOCUMENTOS</b>   | <b>INICIO DA PRESTAÇÃO</b> | <b>ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS</b> | <b>COMPROVAÇÃO ANUAL</b> | <b>COMPROVAÇÃO MENSAL</b> |
|                                | Contrato de trabalho  |                            |  |                          |                           |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

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

(\*) a cada 2 anos.

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:

- 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

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| demissional.                      |   |
| <b>Grupo 4 – Manutenção</b>       | <b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>   |
| Manutenção preventiva e corretiva | Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial<br>(        ) A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada.<br>(        ) A manutenção corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada<br>(        ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva e ou corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada. |

## 10.2. Relatório Final

| Locais de Prestação dos Serviços        | Subtotal grupo 1 | Subtotal grupo 2 | Subtotal grupo 3 | Subtotal grupo 4 | Nota Final |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------|
| Restaurante Universitário - RU Campinas |                  |                  |                  |                  |            |
| Restaurante Saturnino - RS              |                  |                  |                  |                  |            |
| Refeitório Administrativo - RA          |                  |                  |                  |                  |            |
| Refeitório HC                           |                  |                  |                  |                  |            |
| Refeitório CAISM                        |                  |                  |                  |                  |            |
| Refeitório PRODECAD                     |                  |                  |                  |                  |            |
| Refeitório Reitoria                     |                  |                  |                  |                  |            |
| Refeitório COTUCA                       |                  |                  |                  |                  |            |
| Refeitório CPQBA                        |                  |                  |                  |                  |            |
| Restaurante                             |                  |                  |                  |                  |            |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**  
**DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
**MINUTA**

Aprovado segundo o Parecer PG nº 67/2021 e pelo Despacho PG nº 94/2021 de 08/01/2021.

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| Universitário<br>(RU FCA)<br>Campus II<br>Limeira |  |  |  |  |  |
| Refeitório<br>COTIL/FT                            |  |  |  |  |  |
| Refeitório FOP                                    |  |  |  |  |  |
| Avaliação<br>Global                               |  |  |  |  |  |

**Quadro-resumo**

| Grupo          | Mês |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | Média |
|----------------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|-------|
|                | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |       |
| <b>Grupo 1</b> |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| <b>Grupo 2</b> |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| <b>Grupo 3</b> |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| <b>Grupo 4</b> |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |
| <b>Total</b>   |     |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |       |