
ESCLARECIMENTO SOBRE QUANTITATIVO EMPREGADO NA OFERTA DE COMPRA:**PREGÃO ELETRÔNICO DGA – Nº 175/2021****PROCESSO nº 01-P-2998/2020****OFERTA DE COMPRA BEC: 102201100592021OC00060**

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.

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO TOTAL

A Diretoria Geral da Administração, por meio da Coordenação da Divisão de Suprimentos, esclarece aos interessados que:

a) Composição do lote:

A quantidade estimada indicada em cada item que compõe a Oferta de Compra corresponde à multiplicação do número de refeições estimadas por dia pela quantidade de dias por mês e pela quantidade total de meses de vigência da contratação (**30 meses**), conforme explicações abaixo:

Quantidade estimada de refeições por item = número de refeições diárias estimadas x número de dias/mês x quantidade de meses de vigência da contratação.

a.1) Item 1 do lote (Código BEC 22834-6)

Quantidade de refeições estimada/dia: **1.030** (desjejum de 2ª a 6ª feira)

Quantidade de dias estimados por mês: **20,67** (quantidade média de dias úteis por mês [21,75] menos a quantidade média de feriados de 2ª a 6ª feira por mês [1,08])

Quantidade de meses de vigência da contratação: **30**.

Quantidade total de refeições do item 1 do lote: 1.030 X 20,67 X 30 = 638.703,00.

a.2) Item 2 do lote (Código BEC 22835-4)

Quantidade de refeições estimada/dia: **16.174** (11.155 refeições no almoço – 2ª a 6ª feira mais 5.019 refeições no jantar – 2ª a 6ª feira)

Quantidade de dias estimados por mês: **20,67** (quantidade média de dias úteis por mês [21,75] menos a quantidade média de feriados de 2ª a 6ª feira por mês [1,08])

Quantidade de meses de vigência da contratação: **30**.

Quantidade total de refeições do item 2 do lote: $16.174 \times 20,67 \times 30 = 10.029.497,40$.

a.3) Item 3 do lote (Código BEC 22838-9)

Quantidade de refeições estimada/dia: **500** (almoço – finais de semana, feriados e dias de expediente suspenso)

Quantidade de dias estimados por mês: **9,77** (quantidade média de dias de final de semana por mês [8,69]* mais a quantidade média de feriados de 2ª a 6ª feira por mês [1,08])

Quantidade de meses de vigência da contratação: **30**.

Quantidade total de refeições do item 3 do lote: $500 \times 9,77 \times 30 = 146.550,00$.

a.4) Item 4 do lote (Código BEC 22839-7)

Quantidade de refeições estimada/dia: **200** (jantar – finais de semana, feriados e dias de expediente suspenso)

Quantidade de dias estimados por mês: **9,77** (quantidade média de dias de final de semana por mês [8,69]* mais a quantidade média de feriados de 2ª a 6ª feira por mês [1,08])

Quantidade de meses de vigência da contratação: **30**.

Quantidade total de refeições do item 4 do lote: $200 \times 9,77 \times 30 = 58.620,00$.

- b) Assim, considerando que a unidade de fornecimento indicada na Oferta de Compra foi refeição, deverá ser inserido o custo total de cada item que dividido pela quantidade de refeições, conforme explanado acima, resultará no valor por refeição para cada item.

Campinas, 02 de março de 2021.

PREGÃO ELETRÔNICO DGA – Nº 175/2021**PROCESSO nº 01-P-2998/2020****OFERTA DE COMPRA BEC: 102201100592021OC00060**

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.

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO TOTAL**REGIME: EMPREITADA PREÇO UNITÁRIO**

LOCAL: Central de Pregões/DGA, situada no prédio da Diretoria Geral da Administração - DGA da Universidade Estadual de Campinas, localizada na Praça Das Bandeiras, 45, Quadra 2, Prédio 1, Cidade Universitária “Zeferino Vaz”, Distrito de Barão Geraldo, Campinas/SP.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br**DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA:
03/03/2021****DATA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 16/03/2021****HORÁRIO: 14:00****PREGOEIRO: Luis Sergio Bertho (titular) - Ahamed Yanes Abou Chami (suplente)****Telefone: (19) 3521-4516**

A UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS torna público, para conhecimento geral, que fará realizar abertura de certame licitatório, na modalidade “**PREGÃO**” utilizando recursos de tecnologia da informação denominada “**Pregão Eletrônico**”, de acordo com o disposto neste edital, objetivando a **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**, conforme descrito nos Anexos deste Edital, cujo processamento subordina-se às normas e princípios estabelecidos na Lei federal nº 10.520/02, Decretos estaduais nºs 47.297/02 e 49.722/05, das Resoluções CEGP-10/02, CC-27/06 e CC-52/09, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlatas, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, o Estatuto de Licitações e Contratos - Lei

federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, tudo em conformidade com a autorização contida nos autos do processo em epígrafe.

O pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **Internet**, mediante recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame.

Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste edital.

Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data marcada, a mesma será transferida automaticamente para o primeiro dia útil de expediente normal na Unicamp subsequente aos ora fixados. As demais datas constantes deste edital também serão automaticamente transferidas.

Constituem partes integrantes deste edital, os anexos:

Anexo I – Memorial Descritivo – Fornecimento e Distribuição

Anexo II – Lista de Equipamentos

Anexo III – Modelo de Proposta de Preços

Anexo IV – Condições de visita técnica

Anexo V – Quantitativo médio de refeições distribuídas

Anexo VI – Instrumento Contratual:

i) Anexo I – Memorial Descritivo – Fornecimento e Distribuição

ii) Anexo II – Lista de Equipamentos

iii) Anexo III – Avaliação de Qualidade

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. Todas as referências de horário neste edital, no Aviso de Abertura do Pregão e durante a sessão pública virtual, observarão o horário oficial gerado pelo Observatório Nacional (<http://www.on.br>) para a região do Estado de São Paulo, nos termos da Lei federal nº 2.784, de 18 de junho de 1913, e do Decreto federal nº 4.264, de 10 de junho de 2002, o qual será registrado no Sistema Eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.2. O edital e anexos estão disponíveis na Internet, nos sites http://www.imprensaoficial.com.br/PortalIO/ENegocios/BuscaENegocios_14_1.aspx e www.bec.sp.gov.br, onde poderão ser consultados e extraídas cópias, ou ainda, na Suprimentos/DGA, no endereço constante no preâmbulo deste edital.

1.3. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital e seus anexos, bem como de providências ou de impugnação do ato convocatório deverá ser registrado em campo específico disponibilizado no site da BEC/SP, até 2 (dois) dias úteis que antecedem a data estabelecida para a sessão pública do pregão.

1.3.1. Os pedidos serão respondidos pela Unicamp e disponibilizados no Sistema Eletrônico – site da BEC/SP, até 24 horas antes da data marcada para a abertura da sessão pública.

1.3.2. Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório será designada nova data para a realização do certame.

1.4. A entrega da proposta sem a tempestiva impugnação aos termos do edital implicará na plena aceitação das condições estabelecidas no instrumento convocatório, por parte das interessadas.

2. DO OBJETO

2.1. 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, de acordo com o discriminado nos Anexos deste Edital.

3. DO CREDENCIAMENTO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Para participar do certame as interessadas deverão estar registradas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP, em atividade econômica compatível com o objeto da licitação, e deterem senha para participar de procedimentos eletrônicos e terem representantes credenciados, nos termos da Resolução CC-27/06, com poderes para, em nome da licitante, oferecer propostas, formular lances, negociar, recorrer e praticar os demais atos relativos ao certame.

3.2. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à data marcada para a abertura da sessão pública.

3.3. As informações sobre os procedimentos para registro no CAUFESP, credenciamento de representantes e obtenção de senha de acesso estão disponíveis no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br.

3.4. As interessadas, ao acessar inicialmente o Sistema BEC/SP, deverão declarar em campos próprios:

- a) a inexistência de qualquer fato impeditivo à sua participação no certame ou sua contratação;
- b) que conhece e aceita os regulamentos do referido Sistema.

3.5. No pregão será admitido apenas 1 (um) representante credenciado para cada licitante, sendo que cada representante poderá representar apenas uma licitante.

3.6. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua exclusiva responsabilidade, não cabendo ao Provedor do Sistema ou à Unicamp a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de seu uso indevido, ainda que por terceiros.

3.7. A perda da senha ou a quebra do seu sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao Provedor do Sistema, para imediato bloqueio de acesso.

3.8. O credenciamento da licitante junto ao Provedor do Sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

3.9. Não será admitida a participação de licitantes:

a) estrangeiras que não funcionem no país;

b) reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

c) que estejam cumprindo as penalidades previstas nos incs. III ou IV do art. 87 da Lei federal nº 8.666/93, no art. 7º da Lei federal nº 10.520/02, no art. 10 da Lei federal nº 9.605/98 (crimes ambientais), no art. 38, inc. II, da Lei federal nº 12.529/11 (Estrutura o Sistema Brasileiro de Defesa da Concorrência) e no art. 12 da Lei federal nº 8.429/1992 (Lei de Improbidade Administrativa).

c.1) com relação às penalidades do inc. III do art. 87 da lei nº 8.666/93 e do art. 7º da Lei nº 10520/02, seus efeitos se restringem à esfera de governo do órgão sancionador. (Súmula 51 TCE/SP).

d) que não possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei federal nº 8.666/1993;

3.9.1. Ocorrendo qualquer uma das hipóteses descritas nas alíneas acima, a licitante será inabilitada.

3.10. Para participação na licitação, as interessadas deverão possuir o Registro Cadastral – RC ou o Registro Cadastral Simplificado – RCS do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP, pertinente à categoria do objeto da licitação e devidamente atualizado em relação à validade dos documentos com prazo de vigência próprios.

3.10.1. As interessadas em obter o RC ou RCS poderão acessar os endereços eletrônicos www.bec.sp.gov.br ou <http://www.dga.unicamp.br/dga/servicos/cadastro-fornecedor> para colher informações.

3.10.2. Para o exercício do direito de preferência, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, devidamente atualizada, deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP.

3.11. O registro cadastral não substitui a apresentação pelo licitante vencedor da fase de lances da documentação abaixo indicada, mediante solicitação do Pregoeiro, nos termos do subitem 5.19:

a) Atestado de capacidade técnica-operacional, **DEVIDAMENTE REGISTRADO NA ENTIDADE PROFISSIONAL COMPETENTE**, expedido em nome da licitante, por pessoas jurídicas de direito público ou privado e que comprove a sua aptidão para o desempenho de atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, devendo totalizar no mínimo 8.000 (oito mil) refeições diárias (almoço e/ou jantar), em contrato com duração mínima de 12 meses consecutivos.

a.1) Para comprovação do quantitativo indicado na alínea “a” deverá ser apresentado:

a.1.1) Obrigatoriamente, no mínimo, 01 (um) atestado de produção de grande porte, ou seja, de no mínimo 2.000 (duas mil) refeições diárias (almoço e/ou jantar), as quais tenham sido **produzidas e dispensadas nas dependências da contratante**, sendo admitida a somatória deste atestado com outros, desde que sejam de execução simultânea, para atingir o quantitativo indicado na alínea “a”, devendo obedecer o disposto na alínea “a.1.2”.

a.1.2) Na hipótese de utilização de atestado(s) para somatória visando atingir o quantitativo indicado na alínea “a” de 8.000 (oito mil) refeições diárias, o(s) atestado(s) apresentado(s) deverá(ão) ser de, no mínimo, 2.000 (duas mil) refeições diárias (almoço e/ou jantar), as quais tenham sido **produzidas em um único local, ou seja, de forma centralizada**, nas dependências da licitante ou da contratante.

a.2) Serão admitidos para a somatória visando atingir o quantitativo indicado na alínea “a” de 8.000 (oito mil) refeições diárias, somente atestados de produção de grande porte, ou seja, de no mínimo 2.000 (duas mil) refeições diárias (almoço e/ou jantar), desde que os mesmos sejam de execução simultânea.

b) Certidão de Registro, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional (CRN).

c) Comprovação de que a licitante possui profissional de nível superior, reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN o qual será o responsável técnico pelo serviço.

c.1) A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

c.2) Também será aceita, para fins de comprovação de que trata esta alínea, certidão de registro da empresa junto ao CRN, no caso de o profissional que será indicado como responsável técnico ser também o responsável técnico da empresa junto ao CRN.

c.3) Posterior alteração do responsável técnico implicará, obrigatoriamente, na comprovação do requisito estabelecido nesta alínea.

d) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, que comprovem a boa situação financeira da empresa, devendo ser apresentada a publicação do último balanço patrimonial, incluindo a documentação do resultado do exercício. Não sendo a empresa obrigada a publicar seu balanço, deverá apresentar cópia legível da página do diário geral, devidamente autenticada, onde tenha sido transcrito o balanço patrimonial ativo/passivo, e a demonstração do resultado do exercício. Estes documentos deverão conter assinaturas dos sócios e do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento, registrados na Junta Comercial ou Cartório de Registro.

d.1) a comprovação da boa situação financeira da empresa dar-se-á mediante a aplicação da fórmula abaixo descrita, cujo resultado deverá apresentar, em todos os índices, valor maior ou igual a 1,00 (um), bem como o índice de endividamento menor ou igual a 0,50.

d.2) a fórmula é composta dos índices de: Liquidez Geral (LG); Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes de:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$IE = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}}{\text{Ativo Total}}$$

e) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial expedida, pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

e.1) a participação de empresa que esteja em recuperação judicial está condicionada à apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste edital (Súmula 50 TCE/SP).

f) Patrimônio Líquido Mínimo de R\$ 4.982.600,00 (quatro milhões, novecentos e oitenta e dois mil e seiscentos reais), comprovados na forma da lei, admitida sua atualização, conforme legislação vigente.

f.1) A atualização do patrimônio líquido, se necessária, deverá ser demonstrada por documento assinado pelo representante legal e profissional devidamente habilitado e inscrito no órgão de classe.

3.11.1. No caso de participação com o RC, o item qualificação econômico-financeira constante do registro deverá apresentar em todos dos índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente ou Solvência Geral, o valor igual ou maior que 1,00, bem como o índice de endividamento menor ou igual a 0,50, devendo a licitante apresentar o documento indicado na alínea “a”, “b” e “c” e, quando cabível, “d.1” e “e.1” do subitem 3.11.

3.11.2. No caso de participação com o RCS a licitante deverá apresentar a documentação indicada nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d”, “e” e “f” e, quando cabível, “d.1” e “e.1” do subitem 3.11.

3.11.3. A documentação original ou por cópia autenticada ou simples, juntamente com o original para cotejo, poderá ser solicitada pelo pregoeiro, a seu critério, a qual deverá ser entregue no endereço constante no preâmbulo do edital.

3.11.3.1 Documentos autenticados eletronicamente em substituição a **cópia autenticada ou simples, serão aceitos** desde que demonstrada a utilização de certificação ICP-Brasil.

4. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

4.1. A proposta de preço deverá ser transmitida por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br, podendo ser enviada a partir da divulgação do edital, na íntegra, no referido endereço eletrônico, até a data e horário previstos no preâmbulo deste edital.

4.1.1. O envio da proposta vinculará o seu autor a todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

4.2. A proposta deverá conter preço total, de acordo com a unidade de fornecimento, em moeda corrente nacional e com apenas duas casas decimais, apurado na data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço deverão estar incluídos, além do lucro, todos os custos e despesas diretas e indiretas, tais como transporte, tributos e taxas;

a.1) no preço deverá ser considerada a isenção do ICMS prevista no art. 55, do Anexo I, do Regulamento do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e sobre Prestação de

Serviços, do Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto nº 45.490, de 30/11/2000, ou seja, sem a carga tributária do ICMS;

a.2) o valor equivalente à isenção do ICMS a que se refere o art. 55, do Anexo I, do mencionado Regulamento, obrigatoriamente, deverá ser indicado no respectivo documento fiscal por ocasião do pagamento, e não se aplica 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.

a.3) na proposta deverá ser considerada a concessão do desconto e a alíquota do ICMS aplicada no valor ofertado. Tratando-se de ICMS com alíquota diferente da estabelecida para operações ou prestações internas (art.52, inc. I, do referido Regulamento do ICMS) ou com base de cálculo que não corresponda ao valor total do produto que são objeto da proposta, o embasamento legal que o justifica deverá ser destacado pela proponente vencedora da fase de lances, na proposta de preços de que trata o subitem 4.2.1, conforme disposto no subitem 5.18.1

4.2.1. A **proposta de preços**, elaborada de acordo com o modelo contido no Anexo III, deverá ser apresentada somente pela proponente vencedora da fase de lances, após solicitação do Pregoeiro, atendendo o Comunicado BEC 04/2016, na forma indicada no subitem 5.18.1 deste Edital.

4.3. Os valores a serem apresentados na Proposta devem estar referidos ao mês de junho/2020, que será considerado como mês de referência dos preços.

4.4. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data estabelecida para a realização da sessão pública do pregão.

5. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

5.1. Na data e horário previstos no edital, o Pregoeiro iniciará a sessão pública do pregão eletrônico mediante:

a) abertura automática das propostas e a divulgação pelo Sistema da grade ordenatória dos preços propostos em ordem crescente de valores;

b) classificação e desclassificação das licitantes com a divulgação das propostas que atendam às condições estabelecidas no edital.

5.1.1. Verificando-se que a licitante apresentou mais de uma proposta será feita a exclusão de todas as propostas, sujeitando-se a mesma às penalidades administrativas cabíveis.

5.1.2. A análise das propostas será feita com base nas condições fixadas no edital e seus anexos.

5.1.3. Na análise da proposta será permitido o saneamento de falhas formais na própria sessão pública, mediante o envio de documentos/esclarecimentos por e-mail, que produza os efeitos necessários aos esclarecimentos/correções.

5.2. Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital e seus anexos;
- b) contiverem vícios insanáveis;
- c) com preços manifestamente inexequíveis;
- d) com preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado;

5.3. No julgamento das propostas será adotado o critério de menor preço total, observadas as condições definidas neste edital.

5.4. O desempate de propostas de mesmo valor será promovido pelo Sistema.

5.5. Para participação da etapa de lances a licitante deverá estar conectada ao Sistema, sendo os lances encaminhados exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.

5.6. A licitante será a responsável por todas as transações efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta e os lances ofertados.

5.7. A desconexão simultânea do Sistema Eletrônico com os participantes e com o Pregoeiro implicará a suspensão da sessão pública, sendo que o seu reinício somente ocorrerá após comunicação eletrônica às licitantes, através do Sistema.

5.8. A desconexão do Sistema Eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

- a) caso ocorra fora da etapa de lances: a sua suspensão e a sua retomada no ponto em que foi suspensão, sem prejuízo dos atos realizados até então. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública somente será retomada e reiniciada após comunicação expressa às licitantes da nova data e horário à sua continuidade;
- b) durante a etapa de lances: na continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período de duração inicial estabelecido no edital, caso o Sistema Eletrônico permaneça acessível para os mesmos. Quando possível, o Pregoeiro retomará sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados até então.

Se a desconexão com o Pregoeiro persistir até que tenha sido encerrada a duração inicial da etapa de lances não haverá a prorrogação do tempo desta etapa.

5.9. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

5.10. Classificada as licitantes, será iniciada a etapa de lances, para a qual serão convidadas a participar todas as licitantes classificadas.

5.11. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado neste edital, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.

5.12. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre eles, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro lance formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido quando ocorrerem 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor.

5.12.1. O valor da redução mínima a ser observada é de R\$ 1.240.000,00 (um milhão e duzentos e quarenta mil).

5.12.2. Serão admitidos lances cujos valores forem inferiores ao de menor valor registrado no sistema, ou inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles, conforme estabelecido neste subitem, nos termos da Resolução CC-52/09.

5.12.3. A aplicação do valor redutor mínimo entre os lances incidirá sobre o valor total da proposta.

5.13. A etapa de lances terá a duração inicial de 15 (quinze) minutos.

5.14. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo Sistema Eletrônico, a respeito dos seguintes pontos:

- a) lances admitidos e os inválidos, horários de seus registros no Sistema e respectivos valores;
- b) tempo restante para o encerramento da etapa;
- c) prorrogação automática da etapa de lance, quando houver lance ofertado de acordo com o estabelecido no subitem 5.12, nos últimos 3 minutos do período indicado no subitem 5.13 ou durante os períodos de prorrogação.

5.15. Encerrada a etapa de lances, o Sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, na qual será considerado o último preço ofertado, por licitante.

5.16. Nos termos da Lei Complementar nº 123/06 será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o direito de preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

a) encerrada a etapa de lances, automaticamente o sistema identificará as licitantes nas condições de microempresa e empresa de pequeno porte, sendo que o Pregoeiro conferirá o direito de preferência como critério de desempate;

a.1) entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e as empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

b) ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte maneira:

b.1) a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo máximo de até 5 (cinco) minutos, apresentar nova proposta de preço inferior ao da melhor classificada, sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto da licitação;

b.2) não ocorrendo essa situação serão convocadas as licitantes remanescentes que se enquadrarem na hipótese descrita na alínea “a.1”, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito.

5.16.1. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido na alínea “a.1” será realizado sorteio para identificar a que primeiro poderá apresentar a melhor oferta.

5.16.2. Caso a contratação não ocorra nos termos do previsto no subitem 5.16, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originariamente vencedora do certame.

5.16.3. O critério de desempate estabelecido nos subitens anteriores somente se aplica quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.17. Na hipótese de haver apenas uma licitante ou única proposta válida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

5.18. Encerrada a fase de recebimento de lances, compete ao Pregoeiro avaliar a aceitabilidade do preço do primeiro classificado, decidindo motivadamente a respeito, podendo encaminhar contraproposta diretamente ao autor da melhor oferta, mediante troca de mensagens abertas visando a redução do preço.

5.18.1. Após o aceite do preço, o Pregoeiro solicitará o envio da documentação descrita no subitem 4.2.1 do edital, de acordo com a oferta vencedora.

5.18.1.1. A documentação deverá ser enviada eletronicamente no campo próprio do Sistema BEC, **uma única vez e por meio de um único arquivo** com uma das seguintes extensões: “doc”, “rtf”, “pdf”, “txt”, “xls”, “gif”, “jpg”, “docx”, “xlsx”, “png” ou qualquer formato em que sua visualização seja possível por meio de software gratuito, **limitado em 04 (quatro) Mb**.

5.18.1.2. Na proposta de preços atualizada deverá constar, expressamente, a indicação da concessão do desconto e a alíquota do ICMS aplicada no valor negociado.

5.18.1.2.1. Tratando-se de ICMS com alíquota diferente da estabelecida para operações ou prestações internas (art.52, inc. I, do referido Regulamento do ICMS) ou com base de cálculo que não corresponda ao valor total do produto que são objeto da proposta, o embasamento legal que o justifica deverá também ser destacado.

5.18.1.3. Se necessário e a seu critério, o Pregoeiro poderá suspender a sessão pública por até 2 (dois) dias úteis para envio dos documentos.

5.18.1.4. O descumprimento da exigência estabelecida no subitem 5.18.1 acarretará a desclassificação da proponente.

5.19. Considerada aceitável a melhor oferta, o Pregoeiro passará à etapa de habilitação conforme segue:

a) consulta no CAUFESP para:

a.1) confirmar se o autor da melhor oferta aceita possui o RC ou RCS, na forma indicada no subitem 3.10;

a.2) verificar no Registro os dados e informações relativas a habilitação jurídica e regularidade fiscal e trabalhista, na forma indicada nos incisos I e II do art. 18 do Anexo ao Decreto nº 52.205/07, bem como a qualificação de que trata a alínea “a” a “c” do inc. IV, do referido diploma legal.

b) Solicitar a documentação indicada no subitem 3.11, a qual deverá ser anexada pela licitante vencedora em campo específico da fase de habilitação, na funcionalidade “Anexo de documentos”, do sistema BEC.

b.1) Os arquivos deverão ser enviados com extensão “doc”, “rtf”, “pdf”, “txt”, “xls”, “gif”, “jpg”, “docx”, “xlsx”, “png” limitados em 4 Mb por cada transmissão (upload) e recepção (download).

5.19.1. O Pregoeiro certificará essa verificação na Ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada.

5.19.2. Caso o Registro Cadastral aponte documento com prazo de validade vencido, essa falha poderá ser suprida ou saneada:

- a) pelo Pregoeiro, mediante consultas em sites oficiais dos órgãos emitentes dos documentos;
- b) pela licitante, mediante envio de novos documentos ou a substituição de documentos anteriormente encaminhados, em campo específico do site da BEC, no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação.

5.20. Eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação de documentos ou de sua transmissão, não será de responsabilidade da Unicamp.

5.21. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Unicamp, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas de débito ou positivas com efeito de certidão negativa, cujo início corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.

5.21.1. A não regularização da documentação, no prazo estabelecido no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei federal nº 8.666/93, sendo facultado à Unicamp convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato ou revogar o certame.

5.22. Verificado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidas no edital, a licitante será declarada vencedora do certame, com divulgação do resultado por meio de mensagem lançada no Sistema.

5.23. Se as propostas ou os lances de menores valores não forem aceitáveis, ou se as licitantes forem inabilitadas, o Pregoeiro examinará as propostas ou os lances subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital. Nesta hipótese, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para a obtenção de preço melhor.

6. DOS RECURSOS

6.1. No tempo determinado pelo Pregoeiro, qualquer licitante poderá motivadamente (excluem-se oposições genéricas) recorrer dos atos decisórios praticados na licitação, sob pena de decadência desse direito, com o registro da síntese das razões recursais, exclusivamente por meio eletrônico e no campo próprio disponibilizado pelo referido Sistema.

6.2. Manifestada a intenção de recorrer, na forma indicada acima, as Recorrentes, independentemente de mensagem lançada no Sistema pelo Pregoeiro, poderão apresentar memoriais no prazo de 3 (três) dias contados do encerramento da sessão pública.

6.2.1. As demais licitantes que desejarem apresentar contrarrazões, deverão fazê-lo no prazo de 3 (três) dias contados do término do prazo da Recorrente, assegurada vista imediata dos autos.

6.2.2. As razões e contrarrazões de recurso serão oferecidas, por meio eletrônico, no sítio www.bec.sp.gov.br, opção RECURSO. Eventuais documentos mencionados naquelas peças deverão ser protocolados no endereço citado no preâmbulo deste edital, observados os prazos estabelecidos no subitem anterior.

6.3. Interposto o recurso o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

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

7. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

7.1. A ausência de manifestação imediata e motivada das licitantes importará, além da decadência do direito de interpor recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para homologação.

7.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

8. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL E DO ORÇAMENTO

8.1. Para fins do disposto no artigo 62, da Lei Federal nº 8.666/93 o instrumento contratual será lavrado nos termos da minuta que compõe o Anexo VI.

8.1.1. A Adjudicatária deverá assinar e devolver o instrumento contratual no prazo de 5 (cinco) dias contados da data de sua convocação, prorrogável uma única vez por igual período a critério da Unicamp.

8.2. Como condição de assinatura do Contrato e nos termos do art. 6º da Lei estadual nº 12.799/08, a Unicamp consultará o CADIN para verificação de eventual registro em nome da adjudicatária, sendo que, no caso de resultado positivo, a formalização do contrato ficará impedida.

8.3. Para o caso de empresa em recuperação judicial, a formalização do instrumento contratual está condicionada à comprovação de que está cumprindo o Plano de Recuperação que foi apresentado por ocasião de sua habilitação no certame.

8.4. Caso a Adjudicatária não assine o instrumento no prazo fixado, a Unicamp poderá convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma oferta que atenda ao edital, ou revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação do disposto no art. 7º da Lei federal nº 10.520/02.

8.5. Poderá ser admitida a subcontratação dos serviços complementares, que não se confundem com o objeto principal (produção e distribuição de refeições), tais como: transporte de refeições, manutenção de elevador, etc, mediante aprovação prévia e expressa pela Contratante, conforme cláusula 6 do Anexo VI.

8.6. Considerando o disposto no art. 195, § 3º da Constituição Federal e no artigo 2º da Lei federal nº 9.012/95, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da Administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND – INSS) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), devendo estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da assinatura ou recebimento do instrumento contratual, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do processo licitatório.

8.7. Os recursos para atender as despesas da contratação estão programados na dotação orçamentária própria reservada na funcional programática 12.364.1043.5312.

9. DA EXECUÇÃO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. A execução dos serviços e o recebimento do objeto serão feitos nos termos estabelecidos no instrumento contratual – Anexo VI.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado nas condições estabelecidas no instrumento contratual – Anexo VI.

11. DAS SANÇÕES

11.1. A licitante que convocada no prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar declaração falsa (inclusive no tocante a sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte) exigida no certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, lance ou oferta, apresentá-la sem seriedade, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, será punida com o impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado de São Paulo pelo prazo de até 5 (cinco) anos, assim como terá cancelado o seu Registro Cadastral, sem prejuízo da aplicação de multa de até 50% (cinquenta por cento) sobre o valor total da proposta.

11.2. 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 11.2.1;
- c) impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado de São Paulo pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

11.2.1. A Contratada, além 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 por cento) 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 por cento) 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 por cento) sobre o valor contratual da parte inexecutada;
- d) multa compensatória pela inexecução total do contrato: até 50% (cinquenta por cento) sobre o valor contratual.

11.3. As importâncias relativas às multas serão descontadas do pagamento a que tiver direito a contratada.

11.4. As licitantes estarão, ainda, sujeitas às sanções penais previstas na Seção III, do Capítulo IV, da Lei federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

11.5. A aplicação das penalidades capituladas nos subitens acima é independente e a aplicação de uma não exclui a das demais e não impossibilitará a incidência de outras sanções administrativas contempladas na Lei federal nº 8.666/93 e na Portaria GR nº 248/98, publicada no DOE de 07/10/98 e disponível na Internet no endereço: http://www.pg.unicamp.br/mostra_norma.php?id_norma=798.

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

12.2. Os casos omissos da presente licitação serão solucionados pelo Pregoeiro.

12.3. Para agilizar os procedimentos relativos ao empenhamento das despesas resultantes das futuras contratações, convém que a licitante informe na proposta, a Agência do Banco do Brasil S/A que mantém conta corrente, bem como o seu número, para que os pagamentos ocorram de conformidade com o disposto neste edital.

12.4. Esta licitação poderá ser anulada ou revogada nos termos do artigo 49 da Lei federal nº 8.666/93.

12.5. As propostas sem a expressa indicação de prazos e/ou condições estabelecidas neste edital serão tidas por ratificadas, nos termos do presente, pelas licitantes.

12.6. Com a apresentação da proposta a proponente assume, independentemente de Declaração que:

- a) que não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação previstas no subitem 3.9 do edital;
- b) tem ciência dos impedimentos à contratação com a Universidade Estadual de Campinas, previstos na Lei estadual nº 12.799/08 – CADIN ESTADUAL;
- c) atende e cumpre a disposição contida no inc. XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.
- d) tem pleno conhecimento das disposições contidas no edital e anexos, bem como no Manual da Divisão de Segurança do Trabalho - DSTr/DGRH (disponível no *site* http://www.dgrh.unicamp.br/documentos/manuais/man_dsso_seguranca.pdf) e no Caderno de Encargos da Prefeitura da Unicamp (disponível no *site*: http://www.prefeitura.unicamp.br/documentos/caderno_encargos.pdf/view);
- e) tem pleno conhecimento das legislações indicadas neste Edital e seus Anexos, bem como observará eventuais atualizações destas.
- f) tem pleno conhecimento de todas condições contidas neste Edital e seus Anexos.

12.7. Para dirimir as questões oriundas do presente edital, não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro da Comarca de Campinas, por mais privilegiado que outro seja.

12.8. O resultado do presente certame será divulgado no DOE e nos endereços eletrônicos:

http://www.imprensaoficial.com.br/PortalIO/ENegocios/BuscaENegocios_14_1.aspx -
<http://www.bec.sp.gov.br> - <http://www.pregao.sp.gov.br>.

Campinas, 02 de março de 2021.

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 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:

Restaurante produtor de refeições	O que é produzido?	Restaurantes Consumidores
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

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 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: 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 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, 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 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, 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 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, 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:

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:**

NOME	ENDEREÇO
------	----------

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 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)

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QUANTIDADE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QUANTIDADE E MENSAL PRODUZIDA	QUANTIDADE E MENSAL SERVIDA (distribuída)
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 (desjejum) FOP	Café da manhã	56	56	1138	1138
Cafés da Manhã – Total		1.030	1.030	20.709	20.709
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	Refeição	0	154	0	3.093

COTUCA					
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
Refeições - Totais		16.174	16.174	325.450	325.450

* 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

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	775	775	14.723	14.723
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	570	570

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
Cafés da Manhã - Total		970	970	18.433	18.433
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 COTUCA	Refeição	-	346	-	6.578
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
Refeições - Total		16.689	16.689	317.092	317.092

Quadro 2.2: Outubro/2018 - 22 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	741	741	16.300	16.300
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	660	660
Café da Manhã (desjejum) RU FCA	Café da manhã	130	130	2.869	2.869
Café da Manhã (desjejum) FOP	Café da manhã	47	47	1.024	1.024
Cafés da Manhã - Total		948	948	20.853	20.853
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

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 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
Almoço FOP	Refeição	-	264	-	5.806
Refeições - Total		15.513	15.513	341.280	341.280

Quadro 2.3: Novembro/2018 - 17 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	743	743	12.636	12.636
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	510	510
Café da Manhã (desjejum) RU FCA	Café da manhã	124	124	2.108	2.108
Café da Manhã (desjejum) FOP	Café da manhã	41	41	703	703
Cafés da Manhã - Total		939	939	15.957	15.957
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 Reitoria	Refeição	-	10	-	170
Almoço COTUCA	Refeição	-	347	-	5.900
Jantar COTUCA	Refeição	-	157	-	2.670
Almoço CPQBA	Refeição	-	21	-	365
Almoço RU FCA	Refeição	1.216	513	20.678	8.727
Jantar RU FCA	Refeição	565	300	9.611	5.102
Almoço COTIL/FT	Refeição	-	471	-	8.003
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	265	-	4.509
Almoço FOP	Refeição	-	232	-	3.948
Refeições - Total		15.134	15.134	257.273	257.273

Quadro 2.4: Dezembro/2018 - 15 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	321	321	4.811	4.811
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	450	450
Café da Manhã (desjejum) RU FCA	Café da manhã	53	53	799	799
Café da Manhã (desjejum) FOP	Café da manhã	14	14	205	205
Cafés da Manhã - Total		418	418	6.265	6.265
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
Almoço HC	Refeição	-	1.090	-	16.354
Jantar HC	Refeição	-	152	-	2.278



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG nº 566/2021, de 01/03/2021 e pelo Despacho PG nº 876/2021 de 02/03/2021.

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 FCA	Refeição	427	187	6.403	2.799
Jantar RU FCA	Refeição	205	109	3.070	1.639
Almoço COTIL/FT	Refeição	-	145	-	2.176
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	95	-	1.431
Almoço FOP	Refeição	-	95	-	1.428
Refeições - Total		8.256	8.256	123.844	123.844

Quadro 2.5: Janeiro/2019 - 22 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	211	211	4.637	4.637
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	660	660
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
Cafés da Manhã - Total		256	256	5.625	5.625
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
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 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
Refeições - Total		6.089	6.089	133.965	133.965

Quadro 2.6: Fevereiro/2019 - 20 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
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
Cafés da Manhã - Total		487	487	9.748	9.748
Almoço RU	Refeição	6.101	4.228	122.014	84.569
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
Jantar COTUCA	Refeição	-	126	-	2.520
Almoço CPQBA	Refeição	-	24	-	487
Almoço RU FCA	Refeição	774	237	15.472	4.736
Jantar RU FCA	Refeição	229	109	4.572	2.189
Almoço COTIL/FT	Refeição	-	353	-	7.065
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	119	-	2.383
Almoço FOP	Refeição	-	184	-	3.671
Refeições - Total		9.412	9.412	188.244	188.244

Quadro 2.7: Março/2019 - 18 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	921	921	16.571	16.571
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	540	540
Café da Manhã (desjejum) RU FCA	Café da manhã	111	111	2.004	2.004
Café da Manhã (desjejum) FOP	Café da manhã	59	59	1.067	1.067
Cafés da Manhã - Total		1.121	1.121	20.182	20.182
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
Almoço HC	Refeição	-	1.320	-	23.757
Jantar HC	Refeição	-	189	-	3.405



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG nº 566/2021, de 01/03/2021 e pelo Despacho PG nº 876/2021 de 02/03/2021.

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 FCA	Refeição	1.612	659	29.009	11.864
Jantar RU FCA	Refeição	794	449	14.289	8.086
Almoço COTIL/FT	Refeição	-	632	-	11.379
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	345	-	6.203
Almoço FOP	Refeição	-	320	-	5.766
Refeições - Total		17.218	17.218	309.926	309.926

Quadro 2.8: Abril/2019 - 20 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	918	918	18.369	18.369
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	600	600
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
Cafés da Manhã - Total		1.155	1.155	23.108	23.108
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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG
nº 566/2021, de 01/03/2021 e
pelo Despacho PG nº 876/2021
de 02/03/2021.

Almoço CAISM	Refeição	-	41	-	820
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 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
Refeições - Total		17.206	17.206	344.111	344.111

Quadro 2.9: Maio/2019 - 23 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
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
Cafés da Manhã - Total		996	996	22.898	22.898
Almoço RU	Refeição	7.346	4.210	168.959	96.830
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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG nº 566/2021, de 01/03/2021 e pelo Despacho PG nº 876/2021 de 02/03/2021.

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
Jantar COTUCA	Refeição	-	147	-	3.380
Almoço CPQBA	Refeição	-	23	-	538
Almoço RU FCA	Refeição	1.460	601	33.569	13.814
Jantar RU FCA	Refeição	692	378	15.918	8.704
Almoço COTIL/FT	Refeição	-	574	-	13.195
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	314	-	7.214
Almoço FOP	Refeição	-	285	-	6.560
Refeições - Total		15.634	15.634	359.572	359.572

Quadro 2.10: Junho/2019 - 18 dias úteis



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG
nº 566/2021, de 01/03/2021 e
pelo Despacho PG nº 876/2021
de 02/03/2021.

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	808	808	14.536	14.536
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	540	540
Café da Manhã (desjejum) RU FCA	Café da manhã	127	127	2.291	2.291
Café da Manhã (desjejum) FOP	Café da manhã	54	54	977	977
Cafés da Manhã - Total		1.019	1.019	18.344	18.344
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
Almoço HC	Refeição	-	1.237	-	22.265
Jantar HC	Refeição	-	204	-	3.664



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG nº 566/2021, de 01/03/2021 e pelo Despacho PG nº 876/2021 de 02/03/2021.

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 FCA	Refeição	1.365	596	24.578	10.735
Jantar RU FCA	Refeição	656	358	11.799	6.451
Almoço COTIL/FT	Refeição	-	523	-	9.420
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	297	-	5.348
Almoço FOP	Refeição	-	246	-	4.423
Refeições - Total		15.825	15.825	284.858	284.858

Quadro 2.11: Julho/2019 - 21 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	310	310	6.500	6.500
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	630	630
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
Cafés da Manhã - Total		377	377	7.925	7.925
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
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 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
Refeições - Total		8.283	8.283	173.951	173.951

Quadro 2.12: Agosto/2019 - 22 dias úteis

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG
nº 566/2021, de 01/03/2021 e
pelo Despacho PG nº 876/2021
de 02/03/2021.

Almoço HC	Refeição	-	1.245	-	27.385
Jantar HC	Refeição	-	186	-	4.081
Almoço CAISM	Refeição	-	38	-	845
Almoço PRODECAD	Refeição	-	229	-	5.045
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

Refeições - Total	16.504	16.504	363.085	363.085
--------------------------	---------------	---------------	----------------	----------------

Quadro 2.13: Setembro/2019 - 21 dias úteis

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
Café da Manhã (desjejum) RU	Café da manhã	820	820	17.211	17.211
Café da Manhã (desjejum) CAISM	Café da manhã	30	30	630	630
Café da Manhã (desjejum) RU FCA	Café da manhã	113	113	2.378	2.378
Café da Manhã (desjejum) FOP	Café da manhã	58	58	1.224	1.224
Cafés da Manhã - Total		1.021	1.021	21.443	21.443
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
Jantar COTUCA	Refeição	-	148	-	3.110
Almoço CPQBA	Refeição	-	21	-	439
Almoço RU FCA	Refeição	1.317	531	27.665	11.161
Jantar RU FCA	Refeição	690	355	14.493	7.455
Almoço COTIL/FT	Refeição	-	538	-	11.302
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	335	-	7.038
Almoço FOP	Refeição	-	248	-	5.202
Refeições - Total		16.357	16.357	343.498	343.498

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

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
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
Cafés da Manhã – Total		1330	1.330	28.927,5	28.927,5
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
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
Jantar COTIL/FT	Refeição	-	370	-	8.047,5
Almoço FOP	Refeição	-	340	-	7.395
Refeições - Totais		17.900	17.900	389.326	389.326

****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)

DESCRIÇÃO REFEIÇÕES E CAFÉS DA MANHÃ PRODUZIDOS E SERVIDOS (distribuídos)	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA PRODUZIDA	QTDE MÉDIA DIÁRIA SERVIDA (distribuída)	QTDE MENSAL PRODUZIDA	QTDE MENSAL SERVIDA (distribuída)
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
Cafés da Manhã – Total		385	385	7.391	7.391
Almoço RU*	Refeição	4.985	3.215	97.068	63.048
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
Refeições - Totais		8.011	8.010	155.001	155.001

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.

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:

HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES		
LOCAL	ABERTURA REFEITÓRIO (horário)	FECHAMENTO REFEITÓRIO (horário)
CAFÉ DA MANHÃ		
RU	07:00	08:30
FCA	07:00	08:30
FOP	07:30	08:30
ALMOÇO		
RU	10:30	14:00
RS	11:00	14:00
RA	11:30	14:00
HC	11:00	14:00
CAISM	12:00	14:00
PRODECAD	11:00	13:00
REITORIA	12:00	13:30
COTUCA	11:00	13:30

CPQBA	11:00	13:00
RU FCA	11:00	14:00
COTIL/FT	11:00	14:00
FOP	11:00	14:00
JANTAR		
RU	17:30	19:45
RS	17:30	19:00
RA	17:30	19:30
HC	18:00	19:00
PRODECAD	17:30	18:00
COTUCA	17:30	19:00
COTIL/FT	18:00	19:45
RU FCA	18:00	19:30

6. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

6.1. Gêneros e Produtos Alimentícios e Outros Materiais de Consumo

- Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada;
- 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

- 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.

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 vinagrete 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.

Quadro 4: Modelo de Cardápio Diário Padrão e Vegano

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
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 Arroz integral Feijão (ou leguminosa) Prato principal (carne bovina, suína, aves, peixes etc) Guarnição (ou acompanhamento) Proteína Texturizada de Soja (PTS com legumes) Molho de pimenta (preparação própria) Salada Sobremesa, fruta alternada com doce Suco (refresco) / água filtrada Mini pão francês branco e integral Café
ALMOÇO E JANTAR VEGANO	Arroz integral Feijão Prato principal (preparações proteicas à base de leguminosas, legumes, Proteína texturizada de soja etc) Guarnição (ou acompanhamento) Salada Sobremesa, fruta alternada com doce Suco (refresco) / água filtrada Mini pão francês branco e integral 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.
 - 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**

PRODUTO	TIPO/ ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA CONSUMO (gramas)
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 processada; bisteca; com osso, congelada	1 vez ao mês	120
Copa lombo	Carne suína em peça, sem	3 vezes ao ano	120

	osso; congelada		
Coxão duro	Carne bovina em peça, resfriada	1 vez ao mês	120
Coxão mole em bifos	Bife de carne bovina em porções uniformes e padronizadas	2 vezes ao mês	100
Coxão mole em iscas	Carne bovina em iscas para strogonoff 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 strogonoff	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 strogonoff resfriada, extra limpo	1 vez ao mês	100
Patinho picado	Carne bovina com cor, sabor e odor próprios, em	2 vezes ao mês	100

	cubos		
Peito de frango floculado (nuggets)	Empanados; peito de frango floculado, reestruturado, semi frito e congelado	3 vezes ao ano*	110
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

PRODUTO	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)
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 refeição e 3 vezes ao mês para café da manhã	140
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

PRODUTO	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL POR REFEIÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)
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
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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG
nº 566/2021, de 01/03/2021 e
pelo Despacho PG nº 876/2021
de 02/03/2021.

PRODUTO	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL POR REFEIÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)
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

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

PRODUTO	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO	PER CAPITA CRU PESO LÍQUIDO (gramas ou mililitros)
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
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 vez 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
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 Bijú, 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 (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 máxima 14%	1 vez a cada 6 meses	35
Macarrão parafuso/penne	Industrializada, massa seca com ovos	1 vez ao mês	50
Maionese	Emulsão cremosa tradicional obtida a partir da Mistura de ovos com óleos Vegetais	1 vez ao mês	20
Margarina com sal	Industrializado, vegetal, com sal; com teor de lipídios	15 vezes ao mês	4

	acima de 60%		
Margarina	Em sachê 10g, industrializada, vegetal, sem sal, com teor de lipídios 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 1	1 vez a cada dois meses	15
Mistura para curau	Mistura para o preparo de curau; composta de açúcar, leite em pó, amido de milho, farinha de milho pré gelatinizada	1 vez a cada 2 meses	27
Molho de soja	Tipo shoyo, industrializado, tradicional	12 vezes ao mês	2
Mini pão francês	Pesando 20 g por unidade	Uso diário	20
Mini pão francês integral	Pesando 20 g por unidade	Uso diário	10
Noz Moscada	Em pó, com cor e sabor próprios	1 vez ao mês	0,001
Óleo composto	Composto de óleo de soja e azeite de oliva; contendo no mínimo 15% de azeite de oliva	Uso diário	0,5
Óleo de gergelim	Óleo comestível; de gergelim torrado	1 vez a cada 2 meses	3
Óleo de soja	Composto de óleo de soja refinado e antioxidante	Uso diário	15
Orégano	Em folhas secas	Uso diário	0,01
Palmito	Palmito Açaí em conserva; tolete (inteiro)	1 vez ao mês	15

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

PRODUTO	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO POR REFEIÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (gramas)
Apresuntado	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
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	Cre moso, sem adição de amido	6 vezes ao ano	7

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

PRODUTO	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL POR REFEIÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO (g)
Abóbora seca	Tipo seca	3	40



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG
nº 566/2021, de 01/03/2021 e
pelo Despacho PG nº 876/2021
de 02/03/2021.

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
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	2	40

	máxima 14%		
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 integral	Industrializado, massa seca sem ovos	4	50
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

PREPARAÇÕES	CARNE A SER UTILIZADA
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
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

FRUTAS	DOCES
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

PREPARAÇÕES	PROTEÍNA VEGETAL
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 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 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 retirá-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;

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;

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.

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 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:
- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - 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 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 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/lágu/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 coc    es – 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;

- 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

Alimentos	Temperatura em Graus Celsius
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

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
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 semisuaave. 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

Alimentos congelados	Prazo de validade
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 aferidos 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 condições de higiene durante todo o processo de dispensação das refeições aos comensais;

b.7) Instalar saboneteiras e papeladeiras 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 desengordurantes
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Limpador multiuso à base de peróxido de hidrogênio. 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 desengordurantes

Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio (biodegradável, sem cáustico) e neutralizador de odores
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

- 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;
- As louças, os talheres e as bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70%;
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente;
- As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira;
- 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

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG nº 566/2021, de 01/03/2021 e pelo Despacho PG nº 876/2021 de 02/03/2021.

		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)
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
Limpeza da caixa d'água	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)
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada
Desratização	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 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 antissepsia 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:

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 / CAMPUS II LIMEIRA	COTIL / FTCAMPUS I LIMEIRA	4,3
RU FCA / CAMPUS II LIMEIRA	FOP / 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 Anexo V.

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;
- 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.

Mês	Valor (kwh)	Consumo RU	Consumo RS	Consumo RA	Custo Energia Elétrica
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
TOTAL		315.103	25.470	5.958	R\$ 105.224,45

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.

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. Cotil/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 Cotil/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

Categoria Pública						
Faixas de Consumo (m ³)	Água Tratada		Coleta e Afastamento de Esgoto		Tratamento de Esgoto	
	Tarifa (R\$/m ³)	Parcela a Deduzir (R\$)	Tarifa (R\$/m ³)	Parcela a Deduzir (R\$)	Tarifa (R\$/m ³)	Parcela a Deduzir (R\$)
De 0 a 10 m ³ /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.
205 0	2017	1284	126 7	199 8	165 2	201 4	232 0	204 9	167 9	1826	216 7

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	107 7

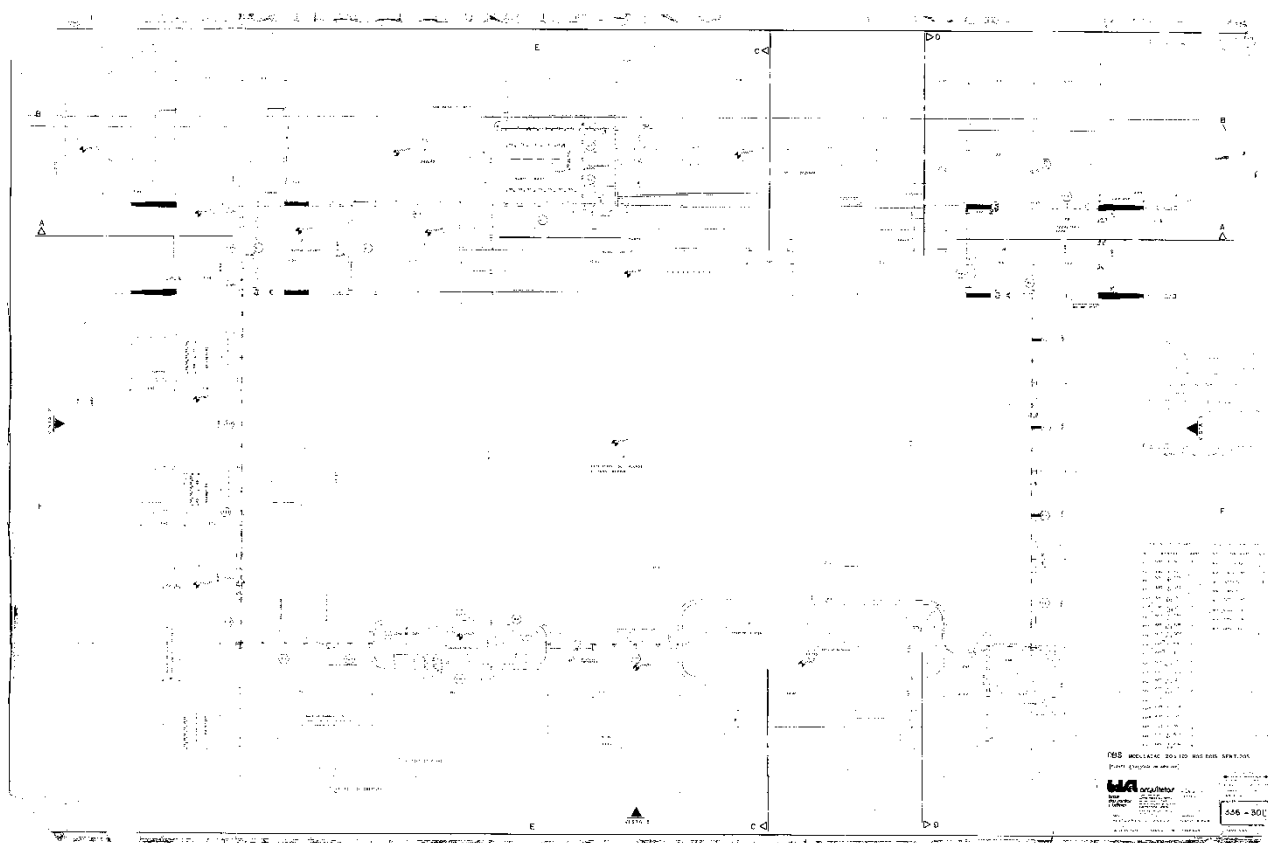
15.3. Configuração atual de abastecimento de água tratada dos Restaurantes dos demais campus:

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.

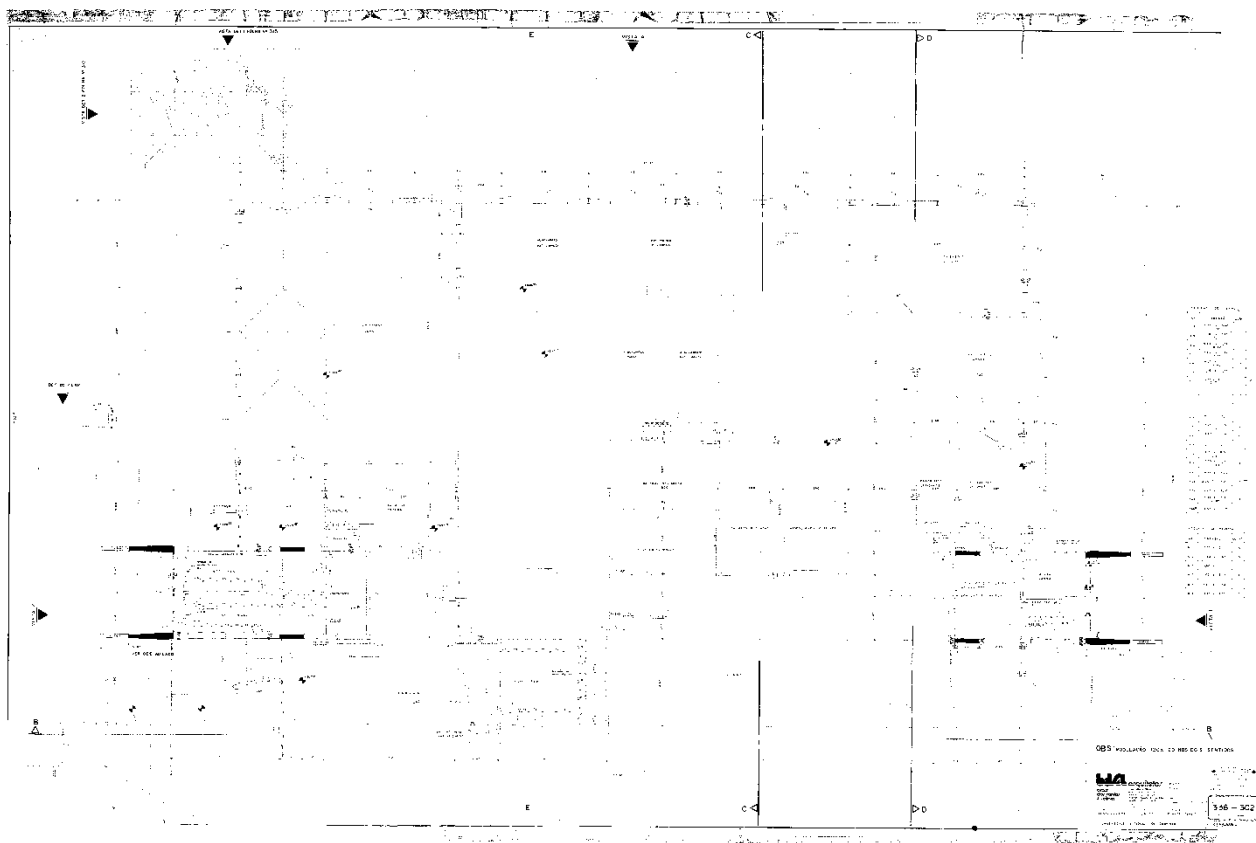
15.3.2. COTIL / FT – Limeira (BRK Ambiental): Medidor será instalado pela Contratante. Aplica-se a mesma tarifa do RU-FCA

15.3.3. FOP – Piracicaba (SEMAE): Medidor será instalado pela Contratante. Aplica-se a tarifa de R\$ 35,46 o m³ (água e esgoto).

Plantas Baixas do RU - Imagem I

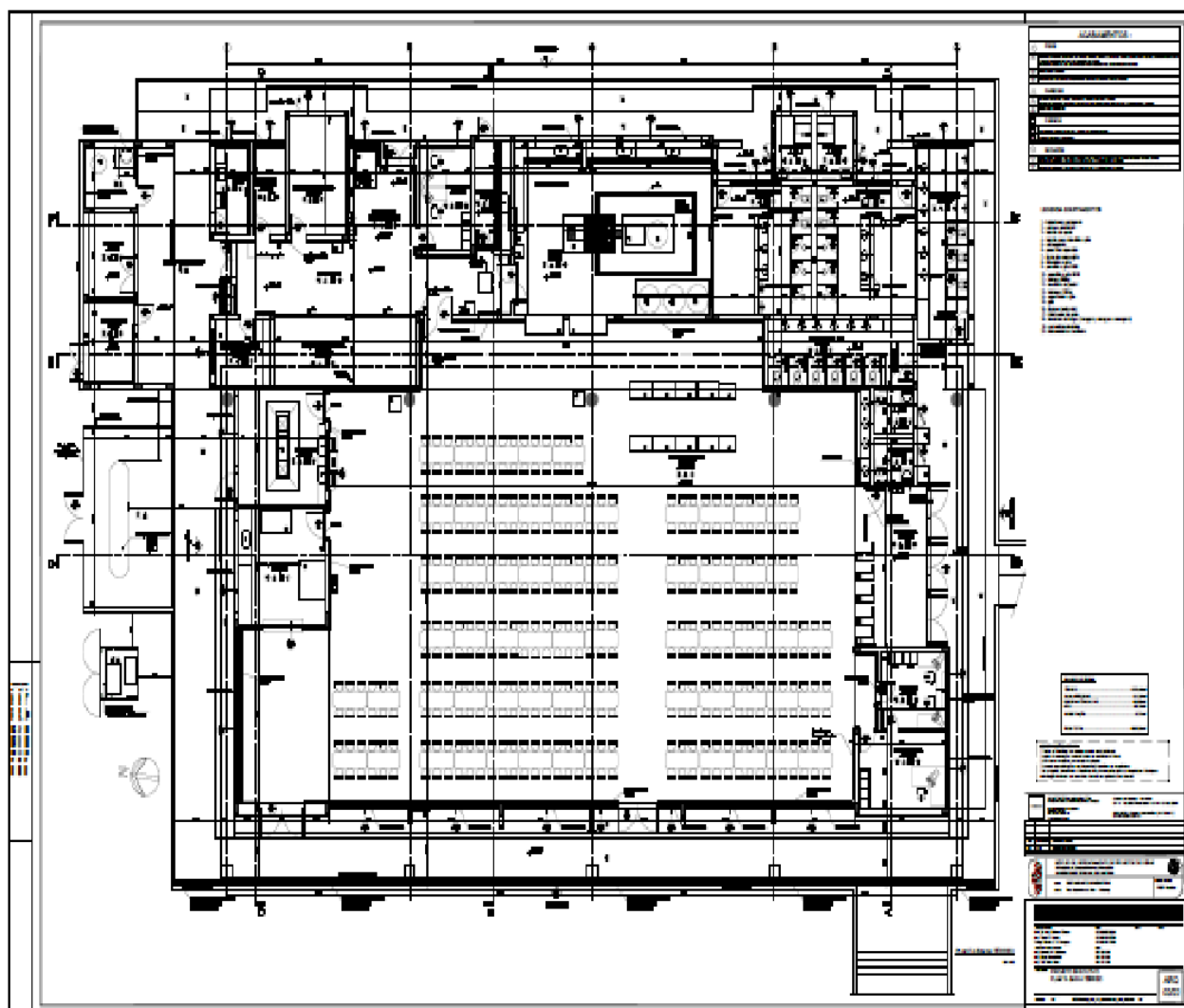


Plantas Baixas do RU - Imagem II



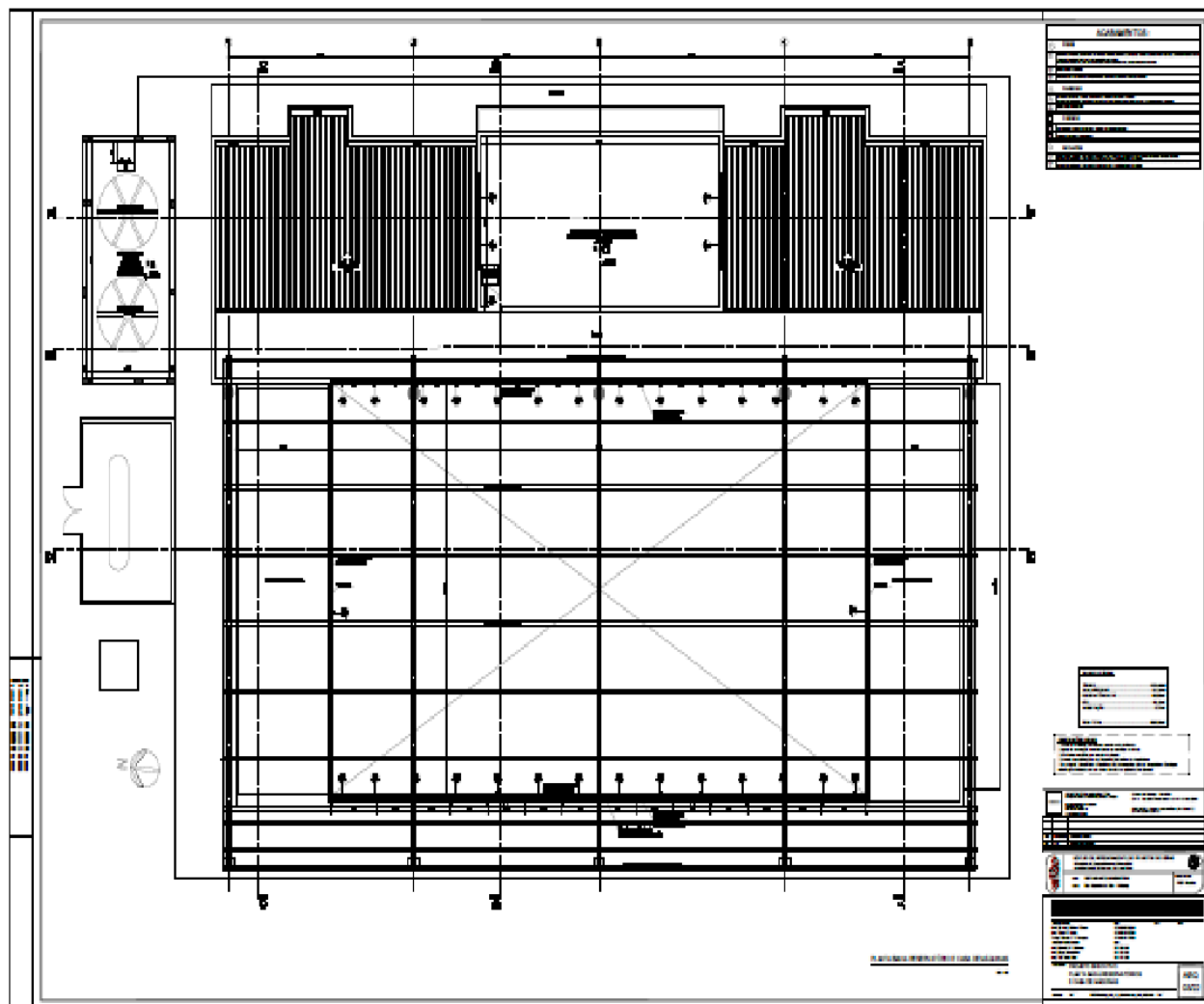
Planta Restaurante Saturnino- RS

Imagem I



Planta Restaurante Saturnino- RS

Imagem II



ANEXO II
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Restaurante Universitário		
ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
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, capacidade 180 l, sendo três bojos de 60 litros	4
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
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	Transpaleta com capacidade de 2000kg com rodas duplas em nylon	3

Restaurante Saturnino

ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
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	3

	200mm utilizados para transporte de alimentos – marca Grunox	
11	Coifa em aço inox inoxidável e respectivos sistemas de exaustão	5
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
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
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	Passthrough	4

COTUCA

ITEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
1	Geladeira vertical, marca CCE com capacidade de 350 litros.	1
2	Freezer horizontal 2 portas, marca Consul, CHBS53CBANA 534 LT	1
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: inox, marca: Gelopar	3
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: bom peso	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
1	Assadeira de Alumínio grande	75
2	Assadeira de Alumínio média	57
3	Assadeira de Alumínio pequena	11
4	Bandeja Retangular em Inox com 6 Divisórias	5.950
5	CUBA GASTRONOMICA (GN) 2 x 1	104
6	GN 2 x 1 perfurada	54
7	GN 2 x 1 rasa	31
8	GN de tefflon para forno 20 mm	118
9	GN de tefflon para forno 40 mm	82



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

Aprovado segundo o Parecer PG nº 566/2021, de 01/03/2021 e pelo Despacho PG nº 876/2021 de 02/03/2021.

10	GN 1 x 1 rasa 100 mm	144
11	GN 1 x 1 média 150 mm	130
12	GN 1 x 1 funda 200 mm	130
13	Tampa de GN 2 x 1	87
14	Tampa de GN 1 x 1	315
15	Caixa térmica/Hot Box	50
16	GN 1 x 1 rasa 60 mm	45

ANEXO IV**CONDIÇÕES PARA VISITA TÉCNICA**

1. As interessadas em participar da licitação poderão comparecer à Divisão de Alimentação/Prefeitura para realização de visita técnica aos locais onde serão realizados os serviços para conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações.
2. A visita técnica deverá ser previamente agendada pelo telefone (19) 3521-5294 ou pelo e-mail: camilapm@unicamp.br, com a Sra. Camila Pereira Montovani.
3. Serão disponibilizadas várias datas, dentro do período de publicação do Edital.
4. As interessadas realizarão a visita acompanhadas por um funcionário designado pela Unicamp em veículo da Universidade.
5. Poderão ser visitados os locais abaixo:

LOCAIS
Restaurante Universitário (RU) Campus de Campinas
Restaurante Saturnino (RS) Campus de Campinas
Refeitório Administrativo (RA) Campus de Campinas
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

6. A visita técnica será realizada em dias e em horário de expediente na Unicamp.
7. Todos os locais indicados no item 5 poderão ser visitados pelas interessadas em participar na Licitação, na data a ser agendada conforme previsto nos itens 2 e 3.
8. Após a realização da visita, o servidor/funcionário expedirá o Termo de Visita Técnica, em duas vias, conforme modelo anexo, sendo que uma será entregue ao representante da empresa e a outra juntada aos autos do processo licitatório.



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

Aprovado segundo o Parecer PG
nº 566/2021, de 01/03/2021 e
pelo Despacho PG nº 876/2021
de 02/03/2021.

9. A visita e inspeção prévia do local e cercanias têm por finalidade auxiliar a licitante na compreensão dos espaços nos quais serão realizados os serviços descritos nos Anexos do Edital.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
DIRETORIA EXECUTIVA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO
EDITAL

Aprovado segundo o Parecer PG
nº 566/2021, de 01/03/2021 e
pelo Despacho PG nº 876/2021
de 02/03/2021.

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA (modelo)

Atestamos para os devidos fins, que a empresa _____, inscrita no
CNPJ sob nº _____, representada por _____, RG
nº _____, compareceu a esta Universidade para visita dos locais objeto do
Pregão Eletrônico DGA nº 175/2021 - Processo nº 01-P-2998/2020.

Campinas, ____ de _____ de ____.

Nome: _____.

Assinatura: _____.

Declaro sob as penas da lei que recebi, na data acima, uma via do Atestado de Visita
Técnica.

Nome: _____.

Assinatura: _____.

ANEXO V**QUANTITATIVO MÉDIO DE REFEIÇÕES DISTRIBUÍDAS**

A fim de subsidiar a licitante quanto a logística a ser adotada para o transporte de refeições previsto no item 13 do Anexo I, segue abaixo a quantidade média diária de refeições distribuídas nos refeitórios RA, HC, COTUCA, PRODECAD, CAISM, CPQBA e Reitoria, que recebem refeições produzidas no RU e a quantidade média de refeições distribuídas nos refeitórios do COTIL / FT e FOP (Piracicaba), que recebem refeições produzidas no RU FCA (Limeira):

QUANTIDADE MÉDIA DE REFEIÇÕES DISTRIBUÍDAS POR HORÁRIO E LOCAL									
(mês de referência março/19)									
HORÁRIO	RA	HC	COTUCA	CPQBA	CAISM	PRODECAD	REITORIA	COTIL / FT	FOP
11 - 12h	352	518	122	28	40	240	10	197	320
12 - 13h	555	749	187	-	-	-	-	273	-
13 - 14h	371	317	89	-	-	-	-	156	-
17 - 18h	190	0	50	-	-	30	-	0	-
18 - 19h	364	282	133	-	-	-	-	253	-
19 - 19:30h	30	0	0	-	-	-	-	92	-