



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2017**

**Processo nº 23075.185312/2017-62**

**Objeto:** Contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para atuação nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Paraná localizados em Curitiba (Central, Centro Politécnico, Jardim Botânico e Agrárias).

**Forma de Disputa:** Eletrônica

**Tipo:** Menor Preço

**Critério de Aceitabilidade de Preços:** Menor Preço Global.

**Abertura de propostas e disputa de lances:** 30/10/2017 às 09h00

**Data Máxima para recebimento de Impugnações:** 26/10/2017

**Data Máxima para recebimento de Esclarecimentos:** 25/10/2017

**Endereço do certame:** [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**Órgão Gerenciador:** UFPR Universidade Federal do Paraná (UASG 153079)

**Referência de Tempo:** Hora de Brasília

## **ÍNDICE DO EDITAL**

- 1 - Do Objeto**
- 2 - Da Participação**
- 3 - Da Impugnação ao Edital e Esclarecimentos**
- 4 - Da Representação e do Credenciamento**
- 5 - Do Envio das Propostas de Preços**
- 6 - Da Divulgação das Propostas de Preços e Envio de Lances**
- 7 - Da Análise e Julgamento das Propostas**
- 8 - Da Visita Técnica**
- 9 - Da Habilitação**
- 10 - Dos Recursos**
- 11 - Da Adjudicação e da Homologação**
- 12 - Da Contratação**
- 13 - Da Garantia**
- 14 - Dos Documentos a Serem Apresentados para o Início dos Serviços**
- 15 - Dos Prazos e da Execução dos Serviços**
- 16 - Do Pagamento**
- 17 - Das Sanções Administrativas**
- 18 - Da Dotação Orçamentária**
- 19 - Das Disposições Finais**
- 20 - Do Foro**

---

## **ANEXOS DO EDITAL**

- I - Termo de Referência**
- II - Modelo de Planilha de Formação de Preços**
- III - Minuta do Contrato**
- IV - Valores Atuais Praticados, por Refeição, por Classe de Usuários**
- V - Horários de Distribuição das Refeições**
- VI - Exemplo de Cardápio Mensal de Café da Manhã, Almoço e Jantar**
- VII - Frequência Mensal das Carnes para Pratos Protéicos, Considerando Almoço e Jantar de Segunda a Segunda Feira**
- VIII - Sugestão de Porcionamento de Pratos Protéicos Considerando Almoço e Jantar de Segunda a Segunda Feira**
- IX - Sugestão de Porcionamento de Sobremesas/Doces Considerando Almoços de Segunda a Segunda Feira**
- X - Demonstrativo de Semiperecíveis Utilizados para Produção das Preparações dos Almoços e Jantares dos RUs**
- XI - Demonstrativo de Hortaliças Utilizadas para Produção das Preparações dos Almoços e Jantares dos RUs**
- XII - Demonstrativo de Frutas Utilizadas para Produção das Preparações dos Almoços e Jantares dos RUs**
- XIII - Demonstrativo de Ovos, Leite e Derivados Utilizados para Produção das Preparações dos Almoços e Jantares Dos RUs**
- XIV - Demonstrativo de Carnes e Peixe Utilizados para Produção das Preparações dos Almoços e Jantares dos RUs**



- XV - Relação de Pratos Protéicos Utilizados nos RUs**
  - XVI - Relação de Guarnições Produzidas nos RUs**
  - XVII - Relação de Sobremesas Produzidas nos RUs**
  - XVIII - Relação de Sopas Produzidas nos RUs**
  - XIX - Relação de Saladas Servidas nos RUs**
  - XX - Termo de Recebimento/Entrega das Instalações**
  - XXI - Termo de Vistoria das Instalações**
  - XXII - Modelo Formulário Pesquisa de Opinião**
  - XXIII - Tabela de Conversão das Multas em Percentual sobre a Retribuição Mensal**
  - XXIV - Modelo de Declaração de Visita Técnica**
- 

## **APÊNDICES DO EDITAL**

- I - Plantas Baixas dos RUs**
  - II - Projeção de Cenários de Economia com Base em Escalonamento de Preços dos Restaurantes Universitários**
  - III - Lista de Equipamentos que Permanecem - Restaurantes Universitários UFPR**
  - IV - Especificação e Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) dos Gêneros Adquiridos pelos RUs**
-

## **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2017**

A **Universidade Federal do Paraná**, por intermédio da Coordenação de Licitações, da Pró-Reitoria de Administração, CNPJ 75.095.679/0001-49, na pessoa do Pregoeiro designado pela Portaria nº 345, de 04 de setembro de 2017, torna público, para conhecimento dos interessados que, na data, horário e local acima indicado, fará realizar licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, do tipo **menor preço**, visando à **contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar)**, conforme descrito neste Edital e seus anexos. O procedimento licitatório obedece ao disposto na Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que converteu em lei a Medida Provisória nº 2.182-18, de 23/08/2001; no Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, no Decreto nº 3.555, de 08/08/2000, no Decreto nº 3.693, de 20/12/2000, no Decreto nº 3.722, de 09/01/2001 e no Decreto nº 3.784, de 06/04/2001; bem como, no que couber, às determinações constantes na Lei nº 8.666, de 21/06/1993, com suas posteriores alterações, na Lei Federal nº 12.846 de 01/08/2013; na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 11/10/2010, na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 16/09/2009 e demais normas que dispõem sobre a matéria.

### **1 - DO OBJETO**

1.1 - O presente pregão tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para atuação nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Paraná localizados em Curitiba (Central, Centro Politécnico, Jardim Botânico e Agrárias), conforme especificação detalhada constante no Título 3 do Termo de Referência - Da Especificação e Orçamento Estimado, Anexo I deste Edital, parte integrante deste documento, independentemente de transcrição.

### **2 - DA PARTICIPAÇÃO**

2.1 - Estão aptas a participar deste Pregão Eletrônico as empresas que, conforme previsto no artigo 11 da Instrução Normativa nº 02/2010-SLTI/MPOG, estiverem credenciadas no registro cadastral do SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), em qualquer Órgão da Administração Pública Federal, e cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto deste Edital.

2.2 - As empresas não cadastradas no SICAF e que tiverem interesse em participar do presente pregão, deverão providenciar o seu cadastramento junto a qualquer unidade cadastradora dos órgãos da Administração Pública até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data do recebimento das propostas, ou seja, da data prevista para a respectiva sessão pública, conforme parágrafo único do art. 3º do Decreto nº 3.722/2001, alterado pelo Decreto nº 4.485/2002.

2.3 - Poderão participar deste Pregão Eletrônico as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, e do Decreto nº 8.538, de 06/10/2015, bem como, sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no Inciso II do caput do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, nela incluída os atos cooperados e não cooperados, o disposto nos Capítulos V a X, na Seção IV do Capítulo XI e no Capítulo XII da referida Lei complementar, conforme disposto no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 15/06/2007.

2.4 - Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

a) Em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

- b) Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com esta Universidade, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei n° 8.666/1993;
- c) Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a União, nos termos do artigo 7° da Lei n° 10.520/2002 e/ou decretos regulamentadores;
- d) Que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, quaisquer que seja sua forma de constituição, vez que a complexidade da contratação não exige dos licitantes excessivo grau de comprometimento econômico, a ponto de necessitar da junção de empresas sob qualquer aspecto;
- e) Que tenham sido declaradas inidôneas pela autoridade competente da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou Distrital;
- f) Estrangeiras que não funcionem no país;
- g) Não poderão participar direta ou indiretamente desta licitação as empresas cujos gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam servidores, funcionários ou empregados públicos da Universidade Federal do Paraná.

2.5 - Após a fase de lances, e anteriormente à aceitação das propostas, com a finalidade de verificar a existência de qualquer sanção que possa impedir as empresas de participar da licitação, o Pregoeiro realizará consulta aos seguintes cadastros:

- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br));
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa - CNIA, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)); e
- d) Cadastro de Inidôneos e Cadastro de Inabilitados, mantido pelo Tribunal de Contas da União (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1498:3:::NO::>).

2.5.1 - Constatada a existência das sanções previstas no art. 87, inciso IV, da Lei n° 8.666/1993 ou no art. 7° da Lei n° 10.520/2002 ou, ainda, no art. 28 do Decreto n° 5.450/2005, o Pregoeiro reputará o licitante desclassificado por falta de condição de participação.

2.6 - Antes de elaborar suas propostas, os licitantes deverão ler atentamente o Edital e demais documentos anexos, pois a participação nesta licitação significa pleno conhecimento de suas instruções, não cabendo, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou questionamento quanto ao seu conteúdo.

### **3 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E ESCLARECIMENTOS**

3.1 - Conforme a data prevista no preâmbulo deste edital, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão através do e-mail: **licita@ufpr.br**.

3.2 - Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

3.3 - Conforme a data prevista no preâmbulo deste edital, qualquer pedido de esclarecimento referente ao processo licitatório deverá ser enviado ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por e-mail: **licita@ufpr.br**.

#### **4 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

4.1 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (art. 3º, § 1º, do Decreto nº 5.450/2005), no Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)).

4.2 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal, e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico (art. 3º, § 6º, do Decreto nº 5.450/2005).

4.3 - O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante. Desta forma, caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica, responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Universidade Federal do Paraná, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros. (art. 3º, §5º e art. 13, inciso III, Decreto nº 5.450/2005).

#### **5 - DO ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

5.1 - Quando do cadastramento da proposta de preços por parte do licitante no Sistema Comprasnet, este deverá detalhar a descrição do item em campo próprio, individualizando a proposta, devendo estar em conformidade com os requisitos especificados no Título 3 do Termo de Referência - Da Especificação e Orçamento Estimado (Anexo I deste Edital).

5.1.1 - Pela natureza do objeto desta licitação, não será necessário o preenchimento dos campos marca, fabricante, modelo ou versão no sistema Comprasnet.

5.2 - Para elaboração de sua proposta o licitante deverá considerar a especificação dos itens contida no Termo de Referência (Anexo I deste Edital), bem como o Modelo de Planilha de Formação de Preços (Anexo II deste Edital). A descrição desses itens no Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)) refere-se apenas à codificação do serviço no sistema de dados do Governo Federal.

5.2.1 - Não serão aceitas propostas sem detalhamento da descrição do objeto ou contendo a redação “conforme descrito no Edital” ou expressão equivalente, em substituição total ou parcial à descrição detalhada do serviço, conforme Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

5.3 - Anteriormente à disputa de lances, o Pregoeiro realizará a análise de conformidade das propostas. E, caso o licitante, quando da descrição do objeto no campo próprio do Sistema Comprasnet, não atenda à exigência contida nos itens 5.1 e 5.2 deste Edital ou, para tanto, se utilize dos termos mencionados no item 5.2.1 imediatamente acima, o mesmo será desclassificado, respectivamente, por inadequação do objeto ou não individualização de sua proposta, não podendo avançar para a fase de lances.

5.3.1 - Também serão desclassificadas durante a análise de conformidade, as propostas que não corresponderem aos itens descritos no Termo de Referência (Anexo I deste Edital) ou que tiverem suas especificações incompletas, a ponto de não ser possível verificar tal correspondência.

5.3.2 - No caso de divergência entre os dados constantes da proposta apresentada nos termos do item 5.5 e respectivos subitens imediatamente acima e aqueles

registrados no Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), prevalecerão estas últimas, sendo que o Pregoeiro solicitará ao licitante que proceda a correção de sua proposta, sob pena de desclassificação.

5.3.3 - Através de sua senha eletrônica, o licitante poderá enviar ou excluir propostas durante todo o período de divulgação do Edital até o horário limite do início da sessão pública para registro de lances. (art. 21, § 4º, do Decreto nº 5.450/2005).

5.3.4 - No momento da elaboração e envio da proposta, o licitante também enviará em campo próprio do Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)) as seguintes declarações, que somente serão visualizadas pelo Pregoeiro na fase de habilitação:

- a) De inexistência de fato superveniente;
- b) De elaboração independente de sua proposta;
- c) De que cumpre o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- d) De que conhece e concorda com as condições estabelecidas no edital e atende a seus requisitos de habilitação.

5.3.4.1 - Não há necessidade de envio desses documentos por meio de fax ou qualquer outro meio.

5.3.5 - A empresa licitante de pequeno porte, microempresa ou sociedade cooperativa, deverá manifestar em campo próprio no Sistema Comprasnet, que está enquadrada na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto nº 8.538/2015.

5.4 - O licitante deverá manifestar, também, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

5.5 - Após a convocação do Pregoeiro, via *chat* no sistema Comprasnet, o licitante que ofertar o menor lance deverá entregar a proposta de preço, bem como a documentação complementar, em original ou cópia autenticada, conforme exigido no Título 9 - Da Habilitação, no prazo de 02 (dois) dias úteis, no endereço indicado no item 9.6 deste Edital. A proposta de preço deverá ser formulada com o valor atualizado em conformidade com os lances eventualmente ofertados.

5.6 - As propostas deverão conter o preço unitário (em moeda corrente) e total com a descrição detalhada de cada item, a fim de que se possa comparar o serviço ofertado com a especificação solicitada no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

5.6.1 - As propostas, ainda, deverão observar o seguinte:

5.6.1.1 - Ser apresentadas com, no máximo, 02 (duas) casas após a vírgula (exemplo: R\$ 12,34), haja vista que o Sistema Monetário Nacional não contempla valores inferiores a um centavo.

5.6.1.1.1 - As propostas que não atenderem ao disposto no subitem 5.6.1.1 acima, apresentando mais do que 02 (duas) casas decimais, terão as casas excedentes desconsideradas, sendo que o Pregoeiro, na fase de aceitação, registrará o novo preço no Sistema Comprasnet, no campo "valor negociado", garantida a aceitação do valor que restar após tal procedimento.

5.6.1.2 - Caso as propostas apresentem valores totais e unitários divergentes, prevalecerão estes últimos e a planilha de formação de preços será devidamente ajustada, para que tenha seu valor global correto.

5.6.1.3 - A proposta global deve contemplar todos os custos indicados, envolvendo mão de obra, gêneros alimentícios, material de limpeza e descartável, equipamentos e suas manutenções preventivas e corretivas, utensílios e mobiliário, além de quaisquer outras despesas como tributos, fretes e seguros, de modo a representar o valor total a ser pago, não devendo constar na proposta qualquer referência de desconto sobre o preço de outros concorrentes.

5.6.1.4 - Conter os seguintes dados da empresa: CNPJ, razão social, endereço, telefone/fac-símile, correio eletrônico, nome do representante legal da empresa, número de telefone, fixo e/ou celular, banco, agência, número da conta corrente, praça de pagamento, nome do responsável para assinatura do contrato, acompanhado de fotocópia autenticada do CPF e RG.

5.6.2 - O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da abertura deste Pregão, independentemente de não consignarem prazo de validade ou de consignarem prazos inferiores a este, salvo se o licitante oferecer prazo superior, ocasião em que este prevalecerá.

5.6.3 - Caso as propostas aceitas sejam desclassificadas, o Pregoeiro fará a solicitação de documentos, das propostas subsequentes, na forma descrita no item 5.5.

## **6 - DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E ENVIO DE LANCES**

6.1 - A sessão pública do presente Pregão Eletrônico será iniciada na data e hora descritas no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances, que ocorrerão de acordo com o Decreto nº 5.450/2005.

6.2 - Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema Comprasnet, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor. (art. 24, caput, do Decreto nº 5.450/2005).

6.3 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.3.1 - Antes do início do "*encerramento aleatório*", o Pregoeiro convocará os licitantes cujas propostas estejam com valor acima do estimado a ajustar seus valores durante a fase de lances, conforme o orçado pela Administração, visto o disposto no Título 3 do Termo de Referência - Da Especificação e Orçamento Estimado (Anexo I deste Edital).

6.3.2 - Todas as propostas que estiverem acima do estimado serão desclassificadas na fase de aceitação.

6.4 - O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo Sistema Comprasnet.

6.5 - No caso de empate de dois ou mais lances prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.6 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

6.7 - No caso de desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva, o Sistema Comprasnet poderá permanecer acessível aos licitantes, sendo os lances recebidos.

6.7.1 - O Pregoeiro, sempre que possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.7.2 - Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão, no Sistema Comprasnet, será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

6.8 - A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro, mediante aviso de fechamento iminente dos lances, que poderá ser de 01 (um) até 60 (sessenta) minutos, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de tempo variável de 01 (um) segundo até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo Sistema Comprasnet, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.9 - Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo Sistema Comprasnet, via chat, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento.

6.9.1 - A negociação será realizada por meio do Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), via chat, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

## **7 - DA ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

7.1 - O critério de julgamento da presente licitação é o de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

7.1.1 - Será declarado vencedor o licitante que ofertar o menor preço global, cujo valor total para os itens, seja igual ou inferior àquele constante da tabela de valor máximo do Título 3 do Termo de Referência - Da Especificação e Orçamento Estimado (Anexo I deste Edital).

7.1.2 - Não serão aceitas propostas com valores superiores ao estimado pela Administração, expressos no Título 3 do Termo de Referência - Da Especificação e Orçamento Estimado (Anexo I deste Edital).

7.2 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação, bem como verificará as condições de participação do licitante.

7.3 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às condições de participação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim

sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

7.4 - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem anterior, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.5 - Em se tratando de empresa de pequeno porte e microempresa, amparada pela Lei Complementar nº 123/2006, cuja classificação de proposta for igual ou até 5% superior a oferta melhor classificada (que não seja micro ou pequena empresa), será dada preferência àquelas primeiramente citadas neste item, até que seja cumprida a regularização fiscal junto ao SICAF.

7.5.1 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte ou sociedades cooperativas sejam igual ou até 5% superiores à melhor classificada.

7.5.2 - Constatado o empate, nos termos do item 7.5.1, proceder-se-á o desempate, convocando a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada para apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, durante a sessão pública, na fase de lances, sob pena de preclusão.

7.5.3 - O disposto no item 7.5 e seus subitens somente se aplica quando o menor lance não tiver sido apresentado por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.5.4 - Para aferir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, será efetuada, pela equipe do pregão, consulta ao SICAF.

## 8 - DA VISITA TÉCNICA

8.1 - A visita técnica aos locais para prestação de serviço, objeto da licitação, será **facultativa** às licitantes antes da apresentação de suas propostas, porém será **obrigatória** para a empresa declarada vencedora, para fins de contratação, cuja visita deverá ser realizada até o dia anterior ao da assinatura do contrato.

8.1.1 - Todas as condições locais deverão ser adequadamente observadas nessa visita, quando os licitantes deverão conhecer e equacionar, mediante inspeção preliminar e coleta de informações, todos os dados e elementos que possam vir a ter influência no desenvolvimento dos trabalhos, de modo que não serão atendidas solicitações, durante os serviços, sob argumento de falta de conhecimento das condições de trabalho ou de dados da especificação.

8.2 - Até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura do Pregão, as visitas técnicas poderão ser agendadas com um servidor designado do Restaurante Universitário da UFPR, mediante agendamento pelo e-mail **restaurante@ufpr.br**, o qual deverá ser feito com 02 (dois) dias de antecedência ao da visita.

8.3 - A empresa vencedora que não tenha realizado a visita antes da abertura das propostas deverá, obrigatoriamente, realizar a Visita Técnica após a homologação do Pregão Eletrônico e antes da contratação, mediante agendamento prévio com o servidor responsável.

8.3.1 - Para fins de assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá apresentar a Declaração de Visita Técnica (conforme Anexo XXIV deste Edital), afirmando que

vistoriou o local de execução do objeto e declarando-se conhecedora de todas as condições locais para a realização do serviço.

8.3.2 - A Declaração deverá estar assinada por Representante da Empresa e pelo Fiscal da UFPR.

8.4 - É da responsabilidade da Contratada a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da omissão na verificação dos locais de instalação, com vistas a proteger o interesse da UFPR na fase da execução do contrato, conforme dispõe o TCU, Acórdão n. 7.519/2013 - Segunda Câmara.

## **9 - DA HABILITAÇÃO**

9.1 - Após análise e aprovação das propostas, o Pregoeiro agendará via chat, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a data e horário para a “Sessão Pública para Habilitação”, onde os licitantes que tiveram suas propostas aprovadas serão declarados vencedores.

9.1.1 - No ato do agendamento da “Sessão Pública para Habilitação”, o Pregoeiro consultará o SICAF e, caso haja necessidade, solicitará aos licitantes que se encontrarem com a documentação relativa à regularidade fiscal, trabalhista e/ou qualificação econômico-financeira vencida, no referido Sistema, que providenciem a regularização. Alternativamente, será facultada a apresentação da documentação atualizada ao Pregoeiro, conforme previsto no inciso III, art. 43, da Instrução Normativa nº 02/2010-SLTI/MPOG.

9.2 - Na data e horário previamente agendados, o Pregoeiro examinará a documentação de habilitação dos licitantes detentores das propostas aprovadas, ocasião em que verificará, também, eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br));
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa - CNIA, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)); e
- d) Cadastro de Inidôneos e Cadastro de Inabilitados, mantido pelo Tribunal de Contas da União (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1498:3:::NO:::>).

9.2.1 - Constatada a não regularidade, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação ou de habilitação e retornará à fase de habilitação, convocando as propostas remanescentes, na ordem de classificação.

9.3 - Os licitantes que se enquadrarem como microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas, amparados pelos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, deverão, no ato de envio da proposta, em campo próprio do Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), declarar que atendem aos requisitos do artigo 3º para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.

9.3.1 - O Sistema Comprasnet realizará verificação automática junto à Receita Federal

para confirmação do porte da empresa.

9.4 - As microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão estar com o cadastramento registrado no SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), nos níveis Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal, bem como Qualificação Econômico-Financeira, mesmo que a documentação apresente alguma restrição.

9.4.1 - Em havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal**, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o Proponente for **declarado habilitado** no certame, via *chat* no Sistema Comprasnet, prorrogável por igual período, a critério da Administração desta Universidade Federal do Paraná, para a regularização da documentação, conforme art. 43 da Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, bem como seu Decreto Regulamentador.

9.4.1.1. - Devido ao Sistema Comprasnet não estar parametrizado para suportar as inovações trazidas pelo Decreto 8.538/2015, a função "Aceitação" corresponderá à "Habilitação" para que se possa dar termo inicial à regularização fiscal das empresas que possuem tratamento diferenciado, de acordo com a LC 123/2006.

9.4.1.2. - Decorrido o prazo para regularização da documentação, o Pregoeiro agendará sessão para a "Declaração de Vencedor" que, pelo Sistema Comprasnet, será denominada "Habilitação" e marcará o início da fase recursal tratada pelo Título 10 deste Edital.

9.4.2 - A não regularização da documentação implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação da sanção prevista no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002, sendo facultado à Administração desta Universidade convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar este Pregão.

## 9.5 - O licitante deverá apresentar a seguinte documentação:

9.5.1 - **Declaração ou Atestado de Capacidade Técnica**, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove a prestação de serviços terceirizados, com respectiva indicação de número de refeições servidas diariamente, devendo constar ainda, se o fornecedor está cumprindo ou tenha cumprido o atendimento de modo satisfatório.

9.5.1.1 - Os atestados ou declarações de capacidade técnica apresentados pelo licitante devem comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de que trata o processo licitatório.

9.5.1.2 - Para comprovar a compatibilidade de quantidade, **o referido Atestado ou Declaração, deve comprovar que a empresa já prestou serviços de fornecimento de refeições produzindo, no mínimo 4.000 (quatro mil refeições) diárias**, conforme prevê o disposto no art. 30 da Lei nº 8666/93 e no §5º do art. 19 da Instrução Normativa nº 02/2008-SLTI/MPOG.

9.5.1.3 - Serão aceitos atestados que comprovem que o licitante gerencia ou gerenciou serviços de terceirização compatíveis com o objeto licitado por período não inferior a 01 (um) ano, conforme prevê o disposto no §12, do art. 19, da Instrução Normativa nº 02/2008-SLTI/MPOG, com redação dada pela Instrução Normativa nº 03/2014-SLTI/MPOG.

9.5.1.4 - Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

9.5.1.5 - O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foram prestados os serviços.

9.5.1.6 - Nos atestados apresentados deverá constar o reconhecimento de firma em cartório por semelhança ou autenticidade e cargo/função dos declarantes.

9.5.1.7 - Para a comprovação da capacidade técnica na prestação dos serviços relacionados com o objeto da presente licitação **será admitida o somatório de atestados, desde que tenham sido executados no mesmo período.**

9.6 - A documentação exigida no item 9.5, via original ou cópia autenticada, além da via original da proposta comercial, conforme Título 5, deverá ser entregue na Coordenação de Licitações da Pró-Reitoria de Administração da UFPR, sito à Rua XV de Novembro, 1299, Sobreloja, Centro, Curitiba/PR, CEP 80060-000, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a convocação do pregoeiro.

9.6.1 - No caso de impossibilidade de entrega da proposta e da documentação no prazo indicado no Item 9.6 acima, mediante justificativa prévia fundamentada apresentada pelo licitante e a critério da Administração, o prazo de entrega poderá ser prorrogado por 02 (dois) dias úteis.

9.6.2 - O pedido de prorrogação de prazo, conforme previsto no item 9.6.1 acima, deverá ser encaminhado para o e-mail: [licita@ufpr.br](mailto:licita@ufpr.br), no prazo previsto no Item 9.6, sob pena de indeferimento.

9.7 - A inobservância do prazo informado no item 9.6 imediatamente acima, a não apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste Título 9, a entrega dos mesmos em desconformidade com o estabelecido no presente Edital ou, ainda, a inadequação dos serviços ofertados pelo licitante em relação às especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I deste Edital), acarretará a desclassificação do licitante.

9.8 - As empresas licitantes que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices referidos no inciso V, do art. 43, da Instrução Normativa nº 02/2010-SLTI/MPOG, ou SICAF - Nível VI (Da Qualificação Econômico-Financeira), deverão comprovar que possuem capital social integralizado ou valor de patrimônio líquido, correspondente ao mínimo de 10% (dez por cento) do valor da contratação anual.

9.8.1 - As verificações de que trata o item 9.8 serão realizadas através do próprio SICAF e, caso estejam vencidas, através de diligências de acordo com o art. 43, inciso III, da Instrução Normativa nº 02/2010-SLTI/MPOG.

9.9 - Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar também o decreto de autorização ou o ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.10 - No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação (art. 26, § 3º, do Decreto nº 5.450/2005).

9.11 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus anexos.

## **10 - DOS RECURSOS**

10.1 - Existindo motivação de interpor recurso, os interessados deverão manifestar sua intenção de recurso, através do Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), durante o prazo estipulado pelo Pregoeiro na fase de "Declaração de Vencedor" (pelo sistema Comprasnet denominada "habilitação"), encaminhando o memorial e eventuais contrarrazões em formulários próprios no âmbito eletrônico.

10.1.1 - Após o início da fase de "Declaração de Vencedor" (pelo sistema Comprasnet denominada "habilitação"), o Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)) estará disponível para que o licitante possa registrar sua intenção de recurso. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso.

10.1.2 - Qualquer licitante poderá, observado o item acima, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses (art. 26, caput, do Decreto nº 5.450/2005).

10.1.3 - As razões e as contrarrazões de recurso devem ser postadas em campo próprio do Sistema Comprasnet.

10.2 - É assegurada aos licitantes vista imediata dos atos do Pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contrarrazões, sendo que os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados na Coordenação de Licitações da Pró-Reitoria de Administração da UFPR, sito na Rua XV de Novembro, nº 1299, Sobreloja, Centro, Curitiba/PR, CEP 80060-000, telefone (41) 3360-5212, e-mail [licita@ufpr.br](mailto:licita@ufpr.br), de segunda a sexta, das 08h às 12h e das 14h às 18h.

10.3 - A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada, fundamentada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

10.4 - O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não

sejam passíveis de aproveitamento.

10.5 - A admissibilidade, bem como a procedência ou a recusa do recurso, será lançada no Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)) para que os licitantes tenham conhecimento da decisão.

## **11 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

11.1 - A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro no Sistema Comprasnet ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)), sempre que não houver recurso, após a fase de admissibilidade e a geração da ata do Pregão ou quando da definição dos recursos que forem registrados no referido sistema.

11.2 - Quando houver recurso e este não for deferido, a autoridade competente procederá à adjudicação.

11.3 - A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

## **12 - DA CONTRATAÇÃO**

12.1 - A contratação da empresa classificada, respeitados os demais critérios aqui descritos, far-se-á através da assinatura do contrato (Anexo III deste Edital), nas condições estabelecidas neste Edital.

12.1.1 - Após a homologação da licitação, o licitante vencedor será convocado por escrito para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, assinar o contrato.

12.1.2 - Para comprovação de poderes para a assinatura do contrato, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Se for sócio, fotocópia autenticada do contrato social, da última alteração contratual e da Certidão Simplificada da Junta emitida há menos de 30 (trinta) dias da data de abertura da licitação;
- b) Se for procurador, fotocópia autenticada do instrumento de procuração, do contrato social, da última alteração contratual e da Certidão Simplificada da Junta Comercial emitida há menos de 30 (trinta) dias da data de abertura da licitação;
- c) As procurações deverão demonstrar de maneira expressa que o outorgado recebeu poderes para firmar propostas e assinar contratos;
- d) Os contratos sociais deverão comprovar que o outorgante tem poderes para substabelecimento;
- e) As Certidões Simplificadas da Junta Comercial deverão comprovar que a última alteração contratual arquivada é a mesma que está sendo apresentada na licitação.

12.1.3 - A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido no item 12.1.1, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

12.2 - O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, contratante e contratada.

12.3 - Os preços contratados somente poderão ser reajustados após 12 (doze) meses de vigência do contrato, aplicando-se, a partir da data de apresentação da proposta, a correspondente variação do IGPM ou outro índice que venha oficialmente a substituí-lo.

12.4 - Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta *online* ao SICAF (Sistema Unificado de Fornecedores), ao CADIN (Cadastro Informativo de Créditos não Quitados), à regularidade referente a débitos trabalhistas, através de consulta ao site do Tribunal Superior do Trabalho, ao CNIA (Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa), ao Cadastro de Inidôneos e Cadastro de Inabilitados, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

12.5 - Se o adjudicatário, no recebimento da nota de empenho, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se ao fornecimento, poderá ser convocado um dos licitantes que, anteriormente à homologação, manifestaram interesse em executar os serviços ao mesmo preço do licitante classificado em primeiro lugar, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

12.6 - Após o recebimento da nota de empenho, a empresa contratada deverá atender ao solicitado e emitir nota fiscal/fatura da execução dos serviços, em nome da Universidade Federal do Paraná, devendo a execução ser realizada na forma e condições estabelecidas por esta Universidade.

### 13 - DA GARANTIA

13.1 - A Contratada deverá, em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, apresentar à Contratante a comprovação de prestação de garantia, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global anual do contrato (12 meses), numa das modalidades apresentadas a seguir, conforme dispõe o art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/1993:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Fiança bancária; ou
- c) Seguro-garantia.

13.1.1 - A garantia deverá observar, além do art. 56 da Lei nº 8.666/1993, o art. 19 da Instrução Normativa nº 02/2008-SLTI/MPOG, com redação dada pela Instrução Normativa nº 06/2013-SLTI/MPOG, e o art. 2º, §.2º, inciso V, da Portaria nº 409/2016-MPOG.

13.1.2 - A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à **CONTRATADA**;
- d) Obrigações trabalhistas, previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

13.1.3 - A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem 13.1.2, imediatamente acima, observada a legislação que rege a matéria.

13.2 - A não apresentação da garantia pela Contratada, no prazo descrito neste Título 13, caracteriza a inexecução parcial do contrato, incidindo a multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento); conforme dispõe a Instrução Normativa nº 02/2008-SLTI/MPOG, com redação dada pela Instrução Normativa nº 06/2013-SLTI/MPOG.

13.2.1 - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias corridos autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II, do art. 78, da Lei nº 8.666/1993.

13.3 - Para a garantia do contrato, caso a Contratada opte por apresentar títulos da dívida pública, os mesmos deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal, como aquelas previstas no art. 2º da Lei nº 10.179/2001.

13.4 - Caso a Contratada opte pela caução em dinheiro, deverá providenciar o depósito junto à Caixa Econômica Federal, nominal à Universidade Federal do Paraná, para os fins específicos a que se destina, sendo o recibo de depósito o único meio hábil de comprovação desta exigência.

13.5 - A Contratante fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto do contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da Contratada, de seu preposto ou de quem em seu nome agir.

13.6 - A autorização contida no item 13.5, imediatamente acima, é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

13.7 - A Contratada se obriga a repor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela Contratante.

13.8 - A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da Contratada, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

13.9 - A garantia será restituída automaticamente ou por solicitação, após 03 (três) meses do final da vigência do contrato, somente se forem cumpridas integralmente todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e ressarcimento de eventuais prejuízos causados à Contratante ou a terceiros durante a execução do objeto do contrato.

13.10 - Caso ocorra a prorrogação da vigência do contrato, observadas as disposições constantes no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a Contratada deverá, a cada celebração de termo aditivo, providenciar a devida renovação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do contrato.

## **14 - DOS DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS PARA O INÍCIO DOS SERVIÇOS**

14.1 - Para o início das atividades a empresa contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Inscrição da empresa na entidade profissional competente "Conselho Regional de Nutrição da 8º Região – CRN 8 (Paraná)", em plena validade. Será vedada a apresentação de protocolo - até 30 (trinta) dias antes do início das atividades;

- b) Comprovação, através das cópias da Folha de Registro e da CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou de Contrato de Prestação de Serviços, de vínculo dos nutricionistas que irão trabalhar no referido contrato com a empresa - até 15 (quinze) dias antes do início das atividades;
- c) Inscrição no CRN 8 – Conselho Regional de Nutricionista da 8º Região (Paraná), e comprovação de pagamento da anuidade atualizada dos nutricionistas vinculados ao contrato, tanto dos Responsáveis Técnicos (RT) pelas unidades, quanto dos pertencentes ao Quadro Técnico. Será vedada a apresentação de protocolo do CRN ou Carteira Provisória - até 15 (quinze) dias antes do início das atividades;
- d) Comprovação de que o nutricionista Responsável Técnico de cada um dos restaurantes possui experiência de, pelo menos, 06 (seis) meses como gestor de Unidades de Alimentação e Nutrição de grande porte (produção igual ou superior a 2.000 (duas mil) refeições/dia) - até 10 (dez) dias antes do início das atividades;
- e) Licença Sanitária e/ou cópia do Atestado atualizado da Vigilância Sanitária, da sede da licitante, condizente com o objeto deste Edital, quando aplicável - até 15 (quinze) dias antes do início das atividades. Será vedada a apresentação de protocolo;
- f) Licença Sanitária e/ou cópia do protocolo de solicitação da inspeção da Vigilância Sanitária dos quatro RUs onde os serviços serão prestados - até a data do início das atividades;
- g) Certificado de inspeção Sanitária atualizada da frota de veículos utilizados na operação do contrato, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde - até 05 (cinco) dias antes do início das atividades. Será vedada a apresentação de protocolo. Apenas estes veículos poderão ser utilizados para transporte de gêneros ou refeições no contrato;
- h) Sugestão de cronograma de treinamentos a serem realizados semestralmente para a equipe operacional, conforme RDC 216/2004, no prazo de até 15 (quinze) dias antes do início das atividades. Este cronograma deve ser aprovado pela equipe de Nutrição do RU.
- i) Cópia do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos de cada uma das 04 (quatro) unidades onde ocorrerá a prestação dos serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e RDC 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde; e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e adequando-os à execução do serviço de cada Unidade objeto do contrato - até 02 (dois) meses após o início das atividades.

## **15 - DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

15.1 - O contrato resultante desta licitação terá validade de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, Contratante e Contratada, condicionada ao pleno atendimento do nível do serviço desejado e da demanda.

15.2 - Os serviços deverão ser prestados nos endereços relacionados no item 3.5 do Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

15.3 - A Contratada terá o prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, para apresentar eventual projeto, reforma ou adequação do espaço físico e layout de equipamentos, para aprovação da Administração do RU/PRA/UFPR.

15.4 - Após a aprovação do projeto, a Contratada terá 45 (quarenta e cinco) dias para início da prestação de serviços, sendo que a Contratante poderá vistoriar o espaço a qualquer tempo, inclusive solicitando modificações pertinentes, para garantir que a proposta atenda plenamente ao projeto aprovado.

15.5 - Qualquer atraso no prazo estipulado no item 15.4 deverá ser informado, mediante aviso à Contratante, devidamente justificado, devendo a Contratada funcionar sob o regime de pré-operação, ou seja, utilizando o espaço cujas benfeitorias já foram finalizadas, de modo a atender o público com a distribuição das refeições.

15.6 - Os serviços prestados pela Contratada devem estar plenamente de acordo com a especificação descrita no Título 3 do Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

15.7 - Benfeitorias realizadas pela Contratada na área do Restaurante, autorizadas ou não pela Contratante, não darão direito a ressarcimento por parte da Contratante.

15.8 - A Contratada deverá promover a rotina de manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela Contratante, incluindo, o sistema de exaustão, conforme previsto nas especificações do fabricante ou a pedido da Contratante.

15.9 - A Contratada deverá apresentar os respectivos comprovantes de manutenção sempre que solicitados pela administração da Contratante.

15.10 - Todos os custos decorrentes do conserto ou manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela Contratante correrão por conta da Contratada, e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente à Contratante, que autorizará a intervenção apenas se feita por empresas especializadas no ramo.

15.11 - As instalações, equipamentos e mobiliários deverão ser inventariados em conjunto pela Contratada e pela Contratante no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades dos bens existentes na área dos Restaurantes, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, conforme o Modelo do Termo de Recebimento/Entrega das Instalações e Equipamentos, constante no Anexo XX deste Edital.

15.12 - As medições dos quantitativos e valores para fins de pagamento à empresa Contratada serão realizados conforme o Título 9 do Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

15.13 - Procedida à conferência dos quantitativos e valores pelas duas partes, a Contratante atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da nota fiscal junto do relatório emitido pela Contratada.

15.14 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

15.15 - Ao término do contrato, a Contratada deverá restituir as instalações, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pela Contratante, conforme o Termo de Vistoria das Instalações, constante no Anexo XXI deste Edital.

15.16 - A Contratada poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos, mobiliários e utensílios que se encontrarem na área Restaurante ou cedê-los à Contratante.

## **16 - DO PAGAMENTO**

16.1 - O pagamento será creditado em conta bancária indicada pela empresa, através do Banco do Brasil S.A., até o 30º (trigésimo) dia após a conclusão dos serviços, mediante declaração de aferição do recebimento elaborada pela unidade solicitante, na nota fiscal/fatura, encaminhada pela licitante vencedora. Os documentos exigidos para o cadastramento no SICAF deverão ser mantidos atualizados, pois será feita consulta *on-line*, na data do pagamento.

16.2 - Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 30/04/2008, em seu artigo 36, §1º e incisos, a nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mantendo-se atualizados os documentos exigidos para o cadastramento de habilitação no SICAF, tendo em vista que haverá consulta *on-line* ao mesmo quando da data do pagamento.

16.3 - Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 30/04/2008, em seu artigo 36, §4º, no caso de eventual atraso no pagamento, desde que para tanto a empresa não tenha concorrido de alguma forma, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 06% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$EM = N \times VP \times I$ , onde:

EM: Encargos Moratórios;

N: Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP: Valor da parcela a ser paga;

I: Índice de compensação financeira, assim apurado:

$I = (6 / 100) / 365$ .

## **17 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1 - Com fulcro no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

17.1.1 - Não mantiver sua proposta ou deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos pelo edital de licitação:

- a) Recusar-se ou deixar de enviar a proposta via Sistema Comprasnet ou remessa postal;
- b) Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela UFPR, durante a análise da proposta;
- c) Deixar de manter as condições de habilitação e endereço atualizado no SICAF;
- d) Desistir expressamente de sua proposta, após a abertura da licitação.

17.1.1.1 - Para os casos elencados neste item e aqueles correlatos, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de até 06 (seis) meses.

17.1.2 - Deixar de celebrar o contrato:

a) Recusar-se ou deixar de enviar documento(s) necessário(s) à comprovação de capacidade para assinatura do contrato: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 01 (um) ano e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

b) Recusar-se ou deixar de assinar o contrato, dentro do prazo de validade da sua proposta: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 01 (um) ano e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

c) Recusar-se ou deixar de receber a nota de empenho referente ao contrato: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do empenho.

17.1.2.1 - Para os casos correlatos aos elencados neste item, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 01(um) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato.

17.1.3 - Fraudar ou falhar na execução do contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

a) Recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos serviços contratados: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;

b) Atrasar a execução de quaisquer dos serviços solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: cancelamento do contrato; impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;

c) Executar serviços com características diversas daquelas constantes em sua proposta ou no contrato, se recusando ou deixando de substituí-lo no prazo fixado pela UFPR: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa calculada em relação ao valor da fatura do mês em que se deu o inadimplemento, de acordo com a gravidade da falha, conforme Anexo XXIII deste Edital:

i. Faltas leves – multa de 0,1% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;

ii. Faltas médias - multa de 0,5% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;

iii. Faltas graves - multa de 1,0% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada.

17.1.3.1 - Nos casos em que a empresa inadimplente executar os serviços durante o processo para sua penalização, fica facultado à UFPR receber o serviço e reduzir a multa até a metade do valor inicialmente calculado,

deixando de aplicar a penalidade de impedimento de licitar, de acordo com o prejuízo sofrido pela Administração.

17.1.4 - Apresentar documento ou declaração falsa:

- a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 04 (quatro) anos;
- b) Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: impedimento de licitar por até 05 (cinco) anos.

17.1.4.1 - As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:

- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

17.1.5 - Cometer fraude fiscal:

- a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;
- b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;
- c) Falsificar ou alterar quaisquer notas fiscais.

16.1.5.1 - Para os casos elencados neste item ou correlatos, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

17.1.5.2 - As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:

- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

17.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo:

- a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo;
- b) Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalizada anteriormente.

17.1.6.1 - Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, além do pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total de sua proposta ou do contrato.

17.2 - Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para os serviços ora contratados, da seguinte forma:

- a) Advertência, nos casos de menor gravidade;
- b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento), calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do edital de licitação, sendo que a partir do 31º

(trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do contrato, incidindo sanções específicas, conforme o item 17.1.3 acima.

17.3 - As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.

17.4 - Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

17.5 - As sanções previstas no presente Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

17.6 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.

17.7 - A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:

- a) O dano causado à Administração;
- b) O caráter educativo da pena;
- c) A reincidência como maus antecedentes;
- d) A proporcionalidade.

17.7.1 - Na dosimetria da aplicação das sanções estabelecidas, são assim consideradas as possíveis faltas cometidas pela Contratada, conforme Anexo XXIII deste Edital, que descreve as condutas omissivas e comissivas prescritas, bem como as respectivas multas:

a) **FALTAS LEVES:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços contratados e a despeito das quais a sua regular prestação não reste inviabilizada.

b) **FALTAS MÉDIAS:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços contratados, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da Contratada.

c) **FALTAS GRAVES:** puníveis com a aplicação de multa e impedimento de licitar e contratar com a Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços contratados, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da Contratada.

17.8 - Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

17.9 - Caso as multas previstas no Contrato, no Termo de Referência e neste Edital não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar,

administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

17.10 – As multas referidas neste Título deverão ser depositadas na conta única da UFPR, mediante GRU (Guia de Recolhimento da União), a ser fornecida pela autoridade aplicadora da multa, até a data de vencimento que será colocada na guia. Caso a GRU não seja quitada até o vencimento previsto pela Administração, os valores poderão sofrer acréscimo pela aplicação do índice IGP-M/FGV, da data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

17.10.1- Caso a Contratada, por qualquer motivo, não efetue o recolhimento da GRU na conta única da UFPR, dentro dos prazos estabelecidos, os valores serão deduzidos da próxima fatura a ser paga à fornecedora, independente de comunicação prévia.

17.11 - Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor o contrato, cobrando apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

17.12 - As sanções de impedimento de licitar e contratar não serão passíveis de reabilitação anteriormente ao final do prazo fixado, tendo os licitantes, licitante ou empresa contratada que cumprir sua integralidade, ressalvado o direito de apreciação judicial do ato.

## **18 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

18.1 - As despesas advindas do presente pregão correrão por conta dos recursos consignados no Elemento de Despesa 339039 - Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, disponíveis na fonte 0112 e 0100 - Tesouro Nacional e fonte 0250 - Recursos Diretamente Arrecadados, Ação 12.364.2080.20RK.0041 - Funcionamento das Instituições Federais de Ensino Superior, até o limite de R\$ 21.104.930,00 (vinte e um milhões, cento e quatro mil, novecentos e trinta reais), para um período de 12 (doze) meses.

## **19 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1 - Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (art. 13, inciso IV, do Decreto nº 5.450/2005).

19.2 - Os anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, são partes integrantes deste Edital, independentemente de transcrição.

19.3 - A entrega da proposta implica na automática aceitação pela proponente, sem nenhuma ressalva, de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

19.4 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

19.5 - Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no Título 16 do presente Edital, o lance registrado no Sistema Comprasnet é considerado proposta comercial.

19.6 - O desatendimento de exigências formais que não sejam consideradas relevantes, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

19.7 - É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

19.8 - Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive pelas informações constantes em seu SICAF, não cabendo à Administração qualquer ônus imposto ao proponente em decorrência de falta de atualização em suas informações, assim como quando do não recebimento de correspondências.

19.9 - A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito adquirido à contratação.

19.10 - A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.11 - Se o licitante vencedor se recusar a assinar o contrato injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para fazê-lo, sem prejuízo das sanções cabíveis.

19.12 - O contrato terá validade de 12 (doze) meses a contar da assinatura do mesmo, podendo se prorrogado por sucessivos períodos de doze meses, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, da Lei nº 8.666/1993, alterada pela Lei nº 9.648/1998, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

19.13 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na UFPR.

19.14 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

19.15 - Para efeito de emissão de nota fiscal/fatura, será utilizado o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, referente àquele que a licitante participou do certame, não sendo possível, assim, faturar com CNPJ distinto.

19.16 - Aos casos omissos, aplicar-se-ão as demais disposições constantes no Decreto nº 3.555/2000, no Decreto nº 5.450/2005 e daquelas constantes nas Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, com suas posteriores alterações.

## **20 - DO FORO**

20.1 - Por força do disposto no artigo 109, inciso I da Constituição Federal, o foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Paraná / Subseção Judiciária de Curitiba será competente para resolver questões relativas ao presente instrumento, bem como para os contratos dele decorrentes.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO  
DELIC – DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E  
CONTRATAÇÕES**

**DELIC**

Curitiba, 11 de outubro de 2017.

**EDIVAN BUBINSKI LINHARES  
PREGOEIRO OFICIAL - PRA/UFPR**

---

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº **23075.185312/2017-62**

MODALIDADE: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2017**

CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO: **MENOR PREÇO GLOBAL**

DATA PARA ENTRADA DAS PROPOSTAS NO COMPRASNET: **a partir da divulgação do Edital, os licitantes deverão encaminhar as propostas até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do Sistema Comprasnet. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.**

### 1 - DO OBJETO

1.1 - O presente pregão tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para atuação nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Paraná localizados em Curitiba (Central, Centro Politécnico, Jardim Botânico e Agrárias), conforme especificação detalhada constante no Título 3 deste Termo de Referência.

### 2 - DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A presente licitação está motivada pela necessidade de contratação de empresa especializada na produção de refeições para prestação de serviços nos Restaurantes Universitários de Curitiba - Central, Centro Politécnico, Jardim Botânico e Agrárias - da Universidade Federal do Paraná (UFPR).

A terceirização dos serviços hoje administrados pela UFPR se justifica pelo elevado custo da operação atual, que demanda gastos vultosos com contratações de mão de obra e complexa operação logística, e às dificuldades de se atender às demandas de manutenção preventiva e corretiva, e de segurança do trabalho. Sendo assim, a contratação de empresa com especialização específica nesta área de atuação, pode trazer melhoras relacionadas a estes aspectos, além de vantagens relacionadas à economia de escala, em função do volume de unidades atendidas.

A empresa deverá disponibilizar gêneros alimentícios, mão de obra, equipamentos, mobiliário e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção de café da manhã, almoço e jantar de segunda a sexta-feira, nos 04 (quatro) *campi* citados, bem como aos sábados, domingos e feriados (apenas no RU Central), de acordo com as normas de higiene para a preparação de alimentos. O Restaurante Universitário deverá atender toda a comunidade universitária – alunos, técnicos administrativos, docentes e estagiários. O valor da refeição dessa comunidade será subsidiado em parte pela UFPR, cabendo ao usuário arcar com uma parcela por refeição, de acordo com a classe em que está enquadrado, conforme o Anexo IV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

A duração do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente por até 60 (sessenta) meses, de acordo com o interesse da administração da UFPR, condicionada ao pleno atendimento do nível de serviço desejado e da demanda.

O prazo de início dos serviços será de, no máximo, 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de assinatura do contrato, incluindo até 15 (quinze) dias para apresentação de projetos e até 45 (quarenta e cinco) dias para adaptação dos espaços e início da execução do contrato.

A produção das refeições deverá ocorrer nas unidades mencionadas, sendo o RU Agrárias atendido através de refeições produzidas e transportadas. Sugere-se que a produção para o RU Agrárias ocorra no RU Jardim Botânico.

### 3 - DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E ORÇAMENTO ESTIMADO

3.1 - Para elaboração de sua proposta o licitante deverá considerar a especificação dos itens, inclusive quanto à unidade de medida, contida neste Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

3.2 - A estimativa do orçamento e do quantitativo anual de refeições (café da manhã, almoço e jantar) a serem fornecidas pelos restaurantes encontram-se na planilha apresentada a seguir:

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Máximo Unitário (R\$)	Valor Máximo Total (R\$)
1	Quatro RUS de Curitiba: Fornecimento de café da manhã, conforme o edital.	Refeição	208.000	4,81	1.000.480,00
2	Quatro RUS de Curitiba: Fornecimento de almoço, conforme o edital.	Refeição	1.350.000	11,23	15.160.500,00
3	Quatro RUS de Curitiba: Fornecimento de jantar, conforme o edital.	Refeição	445.000	11,11	4.943.950,00
<b>VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO PARA A PROPOSTA</b>					<b>21.104.930,00</b>

3.3 - O detalhamento, por unidade, da estimativa do quantitativo anual de refeições (café da manhã, almoço e jantar) a serem fornecidas pelos restaurantes encontra-se na planilha de necessidades apresentada a seguir:

UNIDADE	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
RU Central	Fornecimento de café da manhã, conforme o edital.	Refeição	66.000
RU Central	Fornecimento de almoço, conforme o edital.	Refeição	360.000
RU Central	Fornecimento de jantar, conforme o edital.	Refeição	185.000
RU Centro Politécnico	Fornecimento de café da manhã, conforme o edital.	Refeição	87.000
RU Centro Politécnico	Fornecimento de almoço, conforme o edital.	Refeição	690.000
RU Centro Politécnico	Fornecimento de jantar, conforme o edital.	Refeição	200.000
RU Jardim Botânico	Fornecimento de café da manhã, conforme o edital.	Refeição	25.000

<b>RU Jardim Botânico</b>	Fornecimento de almoço, conforme o edital.	Refeição	220.000
<b>RU Jardim Botânico</b>	Fornecimento de jantar, conforme o edital.	Refeição	60.000
<b>RU Agrárias</b>	Fornecimento de café da manhã, conforme o edital.	Refeição	30.000
<b>RU Agrárias</b>	Fornecimento de almoço, conforme o edital.	Refeição	80.000

3.4 - A estimativa média do quantitativo diário de refeições (café da manhã, almoço e jantar) a serem fornecidas pelos restaurantes encontra-se na planilha de necessidades apresentada a seguir:

UNIDADE	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
<b>RU Centro Politécnico</b>	550	2.800	1300
<b>RU Jardim Botânico</b>	300	1.800	600
<b>RU Agrárias</b>	250	600	Não é servido na unidade
<b>RU Central</b>	450	1.800	900
<b>RU Central (sábados)</b>	150	970	400
<b>RU Central (domingos/feriados)</b>	100	550	380

3.5 - Os serviços deverão ser prestados nos seguintes locais:

- RU Central** – Rua Amintas de Barros, esquina com General Carneiro s/n – Centro, Curitiba, PR. Área construída: 1.094,81 m<sup>2</sup>.
- RU Centro Politécnico** – Rua Cel. Francisco H. dos Santos, s/n – Jardim das Américas, Curitiba, PR (Campus Centro Politécnico, ao lado do Centro de Convivência). Área construída: 1.845,31 m<sup>2</sup>.
- RU Agrárias** – Rua dos Funcionários, 1540 – Juvevê, Curitiba, PR (Campus Agrárias, em frente ao complexo de Centros Acadêmicos). Área construída: 328,59 m<sup>2</sup>.
- RU Botânico** – Av. Prefeito Lothário Meissner, 632 – Jardim Botânico, Curitiba, PR. Área construída: 1.845,31 m<sup>2</sup>.

3.6 - As plantas baixas dos RUs citados no item 3.5, imediatamente acima, estão apresentadas no Apêndice I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

3.7 - Para promover uma boa diligência e execução do contrato, a Contratada deverá manter representação administrativa na cidade de Curitiba ou Região Metropolitana, a partir da data do seu início, e por um período de até 30 (trinta) dias após o término, ou data final de encerramento do contrato, com a finalidade de proporcionar atendimento suficiente às exigências administrativas e legais durante vigência, e finalização.

3.8 - Os detalhes referentes aos valores repassados por categoria de usuários e aos horários de prestação de serviços são apresentados nos Anexos IV e V do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017. A UFPR não subsidiará a refeição para visitantes, porém sugere-se que a Contratada cobre deste grupo o valor definido como preço da refeição firmado com a Contratante.

3.9 - Durante a vigência do contrato, a Contratante poderá rever, a qualquer tempo, os preços cobrados por refeição. Para o primeiro ano de contrato, poderá haver escalonamento de valores atingindo até R\$ 5,50 para alunos, conforme Apêndice II, havendo ainda reajuste para as demais categorias, a ser definido posteriormente.

3.10 - A Contratante não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à Contratada prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

3.11 - A Contratante pode solicitar a suspensão temporária, parcial ou total dos serviços da Contratada, sem ônus para a mesma, durante os meses de recesso do calendário acadêmico (geralmente a partir da segunda quinzena de dezembro de um ano, até o final de fevereiro do ano seguinte, e também no mês de julho - podendo ser períodos diferentes em função do calendário letivo). Nesse período, o número de refeições fornecidas poderá ser reduzido ou nulo.

3.12 - Nos casos de atendimento a congressos estudantis e/ou outros eventos, o número de refeições poderá ser aumentada e, nestes casos, os horários de distribuição das refeições e as listagens de eventos programados serão enviados à Contratada com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis. Deve ser seguida a Portaria PRA nº 144/2017 (disponível em <http://www.pra.ufpr.br/portal/portarias/>), quanto ao estabelecimento da forma de utilização dos RUs por participantes de eventos institucionais de interesse acadêmico.

3.13 - O horário de funcionamento dos Restaurantes Universitários poderá ser alterado por determinação da Contratante, a critério da Direção dos Restaurantes Universitários, em atendimento à demanda dos usuários, cabendo à Contratada se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

3.14 - A Contratada arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, Internet, coleta de lixo, limpeza da caixa de água e gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e qualquer outro ônus que recaia sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela Contratada.

3.15 - O custo com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio deverá ser assumido diretamente pela Contratada, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação vigente.

3.16 - Caso ocorra entupimento da caixa de gordura, localizada na área externa do edifício, em razão da obstrução, ocasionada pelo fluxo intercorrente da caixa de gordura da cozinha, a Contratada deverá arcar com os custos da manutenção, incluindo a limpeza da área externa em que ocorreu o transbordamento.

3.17 - Serão disponibilizados pela Contratante à Contratada por meio de comodato, equipamentos, utensílios e mobiliário, conforme o Apêndice III do Edital do Pregão Eletrônico nº 103/2017. Cabe à Contratada zelar pelo bom uso destes itens, assim como efetuar todas as manutenções necessárias para seu perfeito funcionamento.

3.18 - Os nutricionistas da Contratada deverão assumir perante o Conselho Regional de Nutricionistas - 8ª Região - Paraná (CRN-8) a Responsabilidade Técnica pelos RUs, respondendo profissional e legalmente pela produção das refeições.

3.19 - Faz parte das atribuições da equipe de Nutricionistas da Contratante, para fins de fiscalização e garantia da qualidade das refeições servidas, a supervisão de todos os processos de produção, e caso seja detectado algum procedimento ou gênero fora do padrão determinado neste Termo de Referência, ou em desacordo com as legislações vigentes, devem solicitar a imediata correção da falha, ou dar encaminhamentos adequados para resolução.

3.20 - Definições para preparação e distribuição das refeições:

**3.20.1 - Composição do café da manhã e forma de distribuição:**

- Um (01) sanduíche com recheio, sendo composto de:

Pão - opções alternadas diariamente:

- uma (01) unidade de pão francês, hot-dog ou de milho, com no mínimo 50g, produzidos no máximo na data anterior ao consumo.

\*OPÇÃO: Diariamente deve ser oferecida uma opção de pão integral (tipo alternado diariamente) em substituição ao pão convencional.

Recheios - opções alternadas diariamente:

- uma (01) fatia de presunto magro (mínimo de 15g); ou

- uma (01) fatia de queijo tipo prato ou mussarela (mínimo de 20g); ou

- uma (01) colher de sopa de doce tipo geleia de frutas\* ou doce de leite (mínimo de 20g).

\*Obs.: Não será aceito o uso de doce de frutas em pasta.

\*\*OPÇÃO: Deverá ser fornecida a opção de pão integral (alternado diariamente) com margarina sem sal em substituição ao sanduíche do dia - duas (02) colheres de chá de margarina sem sal (mínimo 10g).

\*\*\*OPÇÃO: Pode ser servido, uma vez por semana, um pedaço de bolo simples (80 g) em substituição ao sanduíche. Ainda assim, deve ser disponibilizada a opção de pão integral com margarina.

Podem ser servidos outros tipos de pão ou recheio, desde que aprovados pelo Serviço de Nutrição.

- **Uma (01) opção de fruta:**

Opção alternada de fruta em ponto de maturação para consumo imediato, dentre as listadas abaixo e podem ser acrescidas outras frutas da época, cuja porção está indicada:

- Abacate: creme batido com leite (110 g de abacate e 30 ml de leite);

- Abacaxi: 01 fatia ou porção de fruta picada (150g);

- Banana caturra: 01 unidade (entre 170 e 190 gramas);

- Caqui: 01 unidade (entre 150 e 170 gramas);

- Kiwi: 01 unidade (entre 90 e 100 gramas);

- Laranja: 01 unidade (entre 170 a 190 gramas);

- Maça vermelha nacional: 01 unidade (entre 130 e 150 gramas);

- Mamão/ Melão: 01 fatia ou porção de fruta picada (150 gramas);
- Melancia: 01 fatia ou porção de fruta picada (390 gramas);
- Mimoso/mexerica: 01 unidade (entre 120 e 140 gramas);
- Nectarina: 01 unidade (entre 120 e 130 gramas);
- Pera nacional ou importada: 01 unidade (entre 130 a 140g);
- Pêssego: 01 unidade (entre 110 e 130 gramas);
- Tangerina murcote: 01 unidade (entre 150 e 170 gramas);
- Tangerina ponkan: 01 unidade (entre 150 e 170 gramas).

\*Outras opções de frutas podem ser incorporadas ao cardápio, desde que mantido o ponto de maturação para consumo imediato, e a gramagem recomendada.

- **Bebidas (café, leite e chá) diariamente: que serão adoçados a gosto com açúcar ou edulcorantes.**

Será servido diariamente à vontade:

- Café - de 04 a 05 colheres de sopa cheias (80 a 100 gramas) para 1 litro de água imediatamente antes da fervura;
- Leite tipo integral UHT ou longa vida;
- Chá, alternando entre os sabores mate, erva cidreira, camomila, maçã, morango, entre outros.

Deve ser fornecido um sachê de chá por usuário que opte pelo consumo da bebida, e deve ser disponibilizada garrafa com água fervida;

- Açúcar refinado; e,
- Edulcorante (adoçante).

- **Valor calórico do café da manhã:**

- O cardápio do café da manhã deverá fornecer, no mínimo, 300 kcal e Ndpcal de, no mínimo, 6%, de acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) de acordo com a Portaria Interministerial 66/2006.

- **Exemplo de cardápio semanal de café da manhã:**

- Exemplo de cardápio de café da manhã esta apresentado no Anexo VI do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

- **Apresentação do Café da Manhã:**

- Os sanduíches devem ser embalados em saco de papel, e deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar as características sensoriais, nutricionais e higiênico-sanitárias do produto até a sua distribuição;
- O café, o leite e a água fervida deverão ser servidos em garrafas térmicas com capacidade de aproximadamente 09 (nove) litros, disponibilizadas pela Contratada. As garrafas térmicas deverão ser higienizadas diariamente de acordo com a legislação vigente, e estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, sendo substituídas sempre que necessário;
- A Contratada deverá fornecer diariamente mexedores para bebidas e guardanapos em número suficiente para atender a demanda;
- A Contratada deverá fornecer canecas laváveis, em material adequado e resistente, com capacidade de 300 ml, para atender a demanda.

### **3.20.2 - Composição do almoço e jantar e forma de distribuição:**

Os cardápios diários de almoço e jantar devem ser compostos de diferentes preparações, e devem apresentar a seguinte composição:

<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>
<b>Saladas</b>	2 tipos	2 tipos
<b>Prato proteico</b>	01 tipo	01 tipo
<b>Guarnição</b>	01 tipo	-
<b>Sopa</b>	-	01 tipo
<b>Sobremesa</b>	01 tipo	-
<b>Acompanhamentos</b>	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão	Arroz parboilizado Arroz integral Feijão

\*Diariamente deve ser servido tempero para salada a base de óleo, vinagre, sal, tomate e cebola.

\*Feijão alternado diariamente entre preto e de cor.

\* No Anexo VI do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 está disponível o exemplo de 04 (quatro) semanas do cardápio servido atualmente nos RUs.

## **SALADAS**

- A salada deve contemplar, para cada serviço, uma opção folhosa e um legume cru ou cozido.

## **PRATO PROTEICO**

- O prato proteico não poderá ser elaborado à base de miúdos ou produtos industrializados.

- Será permitido o uso de embutidos apenas quando o mesmo fizer parte de prato proteico misto, onde represente, no máximo 30% da preparação, como no cassoulet e pratos similares, e após aprovação da equipe de Nutrição dos RUs.

- Caso sejam servidos empanados, almôndegas, quibe, hambúrguer, panquecas, empadão, torta de carne ou frango e similares, os mesmos devem ser preparados artesanalmente em cada um dos RUs, sob supervisão das nutricionistas da Contratante.

- Deverá ser intercalada carne vermelha com carnes de ave, suínos e peixe, conforme frequência de carnes apresentada no Anexo VII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

- Os pratos proteicos poderão ser porcionados por funcionários da Contratada, e para definição das porções deverá ser seguido o Anexo VIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

- Deverá ser fornecida diariamente para os usuários vegetarianos e veganos uma opção para substituir o prato proteico de origem animal. Esta preparação deve ser composta de leguminosas (lentilha, ervilha seca, feijão e suas variações, grão de bico, soja e suas variações, etc.), trigo em grão, e suas combinações com legumes, verduras ou carboidratos, sendo que a gramagem de leguminosas deve ser, no mínimo, 80 g/porção. Esta opção deve ser variada diariamente, e não pode ser repetida no almoço e jantar do mesmo dia. Sugere-se usar o receituário do RU para a elaboração destas receitas.

- A opção vegana deve ser porcionada, sendo 120 gramas por porção.

- A proporção média de refeições veganas servidas costuma oscilar entre 10% e 15% do total de refeições servidas.

### **GUARNIÇÃO**

- Para confecção das preparações apenas será permitida a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, quando a Contratada disponibilizar opções da preparação sem estes ingredientes aos usuários intolerantes ao glúten. Indica-se nestes casos amido de milho ou farinha de arroz.
- Nos dias em que houver batata chips como guarnição, esta também poderá ser porcionada (porção mínima de 50 gramas/aluno).

### **ACOMPANHAMENTOS**

- Deverá ser oferecido arroz integral diariamente como opção ao arroz parboilizado.
- Feijão de cor e feijão preto devem ser servidos alternadamente, tanto no almoço quanto no jantar.
- É expressamente proibida a adição de qualquer produto espessante ou embutidos no feijão.

### **SOBREMESA**

- A sobremesa (doces e frutas) poderão ser porcionados por funcionários da Contratada, e neste caso devem obedecer as porções descritas no Anexo IX do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.
- Não será permitido servir como opção de sobremesa doces industrializados tipo bar (doce de abóbora, doce de amendoim, maria mole, nhá benta, etc.)
- Amostras dos pós para gelatina, flan, pudim ou qualquer outro pó que seja utilizado deve ser aprovado pela equipe de Nutrição da UFPR.

### **ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE O CARDÁPIO**

- Quando houver ingredientes de origem animal em qualquer uma das preparações (considerando saladas, pratos proteicos, guarnições, sopas, sobremesas e acompanhamentos), devem ser fornecidas opções das mesmas preparações para vegetarianos e veganos. Poderá ser servida a mesma preparação sem o produto de origem animal, quando não descaracterizar o prato, ou a preparação pode ser substituída por outra sem produto de origem animal. No caso da sobremesa, a substituição deve ser feita por uma porção de fruta, variando diariamente.
- Sempre que for servida alguma preparação que contenha leite e/ou derivados, deve ser oferecida opção sem lactose e proteínas do leite para aqueles indivíduos intolerantes ou alérgicos.
- Nos Anexos X a XIV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 estão descritos os ingredientes utilizados para produção das preparações do almoço e jantar do

Restaurante Universitário, os quais deverão ser utilizados para a elaboração dos cardápios.

- Para definição da gramagem dos itens citados no cardápio deverá ser considerado "peso bruto cru" per capita.
- Nos Anexos XV a XIX do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, estão discriminadas as preparações constantes dos cardápios do Restaurante Universitário, as quais deverão ser contempladas nos cardápios mensais.
- Em relação ao valor nutricional das refeições (almoço e jantar), a composição nutricional deve seguir as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), de acordo com a Portaria Interministerial nº 66/2006.
- Ao usuário é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, exceto prato protéico e sobremesa.

3.21 - A distribuição do almoço e jantar será realizada pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, devendo os mesmos ser providos de corre-bandeja e protetor salivar. A distribuição do café da manhã pode ocorrer utilizando-se os balcões ou mesas de apoio, de forma que o fluxo dos usuários seja facilitado.

3.22 - Antecedendo o balcão de distribuição, deverão ser disponibilizadas bandejas estampadas em inox, e/ou pratos e bandejas plásticas lisas brancas (ou padrão da Contratada, com prévia aprovação pela Contratante), talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda, os quais devem estar acondicionados em displays/mesas de apoio apropriados. Deverá ser realizada a reposição destes itens em tempo adequado para não afetar o fluxo de clientes.

3.23 - Poderão ser fornecidos copos/canecas resistentes e em material lavável, resistente a máquina de lavar louças, com capacidade para 300 ml para consumo de água durante as refeições. Estes devem ser substituídos anualmente, ou sempre que forem detectadas avarias de qualquer natureza. É expressamente proibida a distribuição, durante as refeições, de copos descartáveis nos RUs da UFPR.

3.24 - Deverá ser disponibilizado bebedouro provido de filtro para disponibilização de água aos usuários, em número suficiente para atender ao fluxo de usuários de cada RU.

3.25 - As refeições deverão ser servidas em bandejas estampadas de inox, ou pratos rasos de porcelana brancos acompanhados de bandejas plásticas brancas, talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa, e colher para sobremesa), e recipiente em inox para sobremesa, devidamente higienizados. Para o café da manhã podem ser utilizados os mesmos utensílios das refeições, ou a Contratada pode apresentar à fiscalização do contrato outras sugestões.

3.26 - Devem ser disponibilizados guardanapos de papel não reciclado, totalmente branco com dimensões mínimas de 23cm x 20cm, acompanhando as bandejas.

3.27 - As dimensões mínimas para os utensílios que serão utilizados são: bandeja estampada de inox com 06 divisórias, 30x40cm e profundidade mínima de 2,5cm; prato raso de

porcelana, 27 cm de diâmetro; bandejas lisas brancas, de apoio para pratos e talheres, 44x30cm.

**3.28 - Nos Restaurantes Universitários será vedada, expressamente, a venda de quaisquer gêneros (doces, refrigerantes, salgadinhos, dentre outros) não relacionados ao objeto da presente licitação.**

3.29 - A proposta global deve contemplar todos os custos indicados, envolvendo mão de obra, gêneros alimentícios, material de limpeza e descartável, equipamentos e suas manutenções preventivas e corretivas, utensílios e mobiliário.

3.30 - Os licitantes devem ofertar a quantidade total solicitada para os itens.

3.31 - Não serão aceitas propostas com valores superiores ao estimado pela Administração, sob pena de desclassificação na fase de aceitação.

#### **4 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1 - As despesas advindas do presente pregão correrão por conta dos recursos consignados no Elemento de Despesa 339039 - Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, disponíveis na fonte 0112 e 0100 - Tesouro Nacional e fonte 0250 - Recursos Diretamente Arrecadados, Ação 12.364.2080.20RK.0041 - Funcionamento das Instituições Federais de Ensino Superior, até o limite de R\$ 21.104.930,00 (vinte e um milhões, cento e quatro mil, novecentos e trinta reais), para um período de 12 (doze) meses.

#### **5 - DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1 - O contrato resultante desta licitação terá validade de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, Contratante e Contratada, condicionada ao pleno atendimento do nível do serviço desejado e da demanda.

5.2 - Os serviços deverão ser prestados nos endereços relacionados no item 3.5 deste Termo de Referência.

5.3 - A Contratada terá o prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, para apresentar eventual projeto, reforma ou adequação do espaço físico e layout de equipamentos, para aprovação da Administração do RU/PRA/UFPR.

5.4 - Após a aprovação do projeto, a Contratada terá 45 (quarenta e cinco) dias para início da prestação de serviços, sendo que a Contratante poderá vistoriar o espaço a qualquer tempo, inclusive solicitando modificações pertinentes, para garantir que a proposta atenda plenamente ao projeto aprovado.

5.5 - Qualquer atraso no prazo estipulado no item 5.4 deverá ser informado, mediante aviso à Contratante, devidamente justificado, devendo a Contratada funcionar sob o regime de pré- operação, ou seja, utilizando o espaço cujas benfeitorias já foram finalizadas, de modo a atender o público com a distribuição das refeições.

5.6 - Os serviços prestados pela Contratada devem estar plenamente de acordo com a especificação descrita no Título 3 deste Termo de Referência.

5.7 - Benfeitorias realizadas pela Contratada na área do Restaurante, autorizadas ou não pela Contratante, não darão direito a ressarcimento por parte da Contratante.

5.8 - A Contratada deverá promover a rotina de manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela Contratante, incluindo, o sistema de exaustão, conforme previsto nas especificações do fabricante ou a pedido da Contratante.

5.9 - A Contratada deverá apresentar os respectivos comprovantes de manutenção sempre que solicitados pela administração da Contratante.

5.10 - Todos os custos decorrentes do conserto ou manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela Contratante correrão por conta da Contratada, e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente à Contratante, que autorizará a intervenção apenas se feita por empresas especializadas no ramo.

5.11 - As instalações, equipamentos e mobiliários deverão ser inventariados em conjunto pela Contratada e pela Contratante no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades dos bens existentes na área dos Restaurantes, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, conforme o Modelo do Termo de Recebimento/Entrega das Instalações e Equipamentos, constante no Anexo XX do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

5.12 - As medições dos quantitativos e valores para fins de pagamento à empresa Contratada serão realizados conforme o Título 9 deste Termo de Referência.

5.13 - Procedida à conferência dos quantitativos e valores pelas duas partes, a Contratante atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da nota fiscal junto do relatório emitido pela Contratada.

5.14 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.15 - Ao término do contrato, a Contratada deverá restituir as instalações, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pela Contratante, conforme o Termo de Vistoria das Instalações, constante no Anexo XXI do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

5.16 - A Contratada poderá, ainda, ao final do contrato, retirar seus equipamentos, mobiliários e utensílios que se encontrarem na área Restaurante ou cedê-los à Contratante.

## **6 - DOS DEVERES DA CONTRATADA**

### **6.1 - Quanto ao cumprimento do contrato, são deveres da CONTRATADA:**

6.1.1 - Executar os serviços de planejamento, recebimento de gêneros, produção, fornecimento, transporte e cobrança de refeições (café da manhã, almoço e jantar) conforme especificações constantes neste Termo de Referência, no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e de acordo com proposta aceita na licitação;

6.1.2 - Responsabilizar-se, às suas expensas, pelas compras, pedidos, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios, de limpeza e descartáveis; produção, transporte, distribuição, acondicionamento e cobrança de refeições; higienização de áreas, utensílios, equipamento e mobiliário; instalação de equipamentos, e por toda estrutura interna e externa do restaurante, além da conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios sempre que necessário;

6.1.3 - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços executados, garantindo a qualidade dos mesmos e procedendo à imediata correção de eventuais falhas na execução do objeto contratado, sem ônus para a UFPR;

6.1.4 - Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, de acordo com a descrição de produtos e Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) disponível no Apêndice IV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, e mantê-los em condições de adequada estocagem, para sua perfeita conservação, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem e tipo dos produtos;

6.1.5 - Responsabilizar-se pelo cumprimento dos serviços prestados e das normas disciplinares determinadas pelo Serviço de Nutrição e Administração do Restaurante Universitário, oferecendo serviços de boa qualidade e mantendo contato permanente com os servidores responsáveis pelos RUs;

6.1.6 - Acatar as orientações e cooperar com os servidores da Contratante designados para fiscalizar o serviço, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto funcionamento em todas as etapas de produção das refeições;

6.1.7 - Permitir que qualquer servidor do RU/PRA tenha livre acesso às áreas de armazenamento e produção de refeições, desde que devidamente paramentado, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança;

6.1.7.1 - Caso qualquer etapa vinculada à produção destinada à UFPR ocorra em local externo, a equipe de fiscalização deverá ter livre acesso a este local, sob pena de proibição de utilização dos itens que se enquadrem neste item.

6.1.8 - Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas e apontadas pela Contratante, tanto relacionadas à qualidade dos gêneros, quanto ao cumprimento das boas práticas;

6.1.9 - Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, respeitando as regras elementares da boa educação;

6.1.10 - Garantir que o restaurante seja de uso prioritário dos estudantes da Universidade Federal do Paraná, sendo permitido o uso também a servidores, prestadores de serviços, professores, estagiários e público externo - este último, desde que acompanhado por pessoa que tenha vínculo com a instituição, e que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes;

6.1.11 - Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos, e/ou emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos;

6.1.12 - Fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade dos mesmos. Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da UFPR, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista da Contratante, e executada somente após aprovação. Em todos os casos onde ocorram mudanças de cardápio, a Contratada deve justificar formalmente o motivo para que a fiscalização da Contratante possa analisar a aplicação de sanções;

6.1.13 - Enviar os cardápios elaborados com dois meses de antecedência da execução dos mesmos para prévia aprovação da equipe de Nutrição do RU. Após modificações do cardápio com inclusão das sugestões, o cardápio finalizado deverá retornar à equipe de Nutrição do RU para validação;

6.1.14 - O cardápio diário deverá ser o mesmo em todas as unidades e deverá ser confirmado na semana anterior à da execução do mesmo para divulgação pela Direção dos RUs à comunidade (site [www.pra.ufpr.br/portal/ru/cardpio](http://www.pra.ufpr.br/portal/ru/cardpio));

6.1.15 - Permitir que as nutricionistas da Contratante realizem a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a Contratada realizar imediata retirada e/ou substituição e/ou adequação das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;

6.1.16 - Dispor todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir à totalidade dos clientes;

6.1.17 - Manter tabela de preços dos serviços oferecidos sempre atualizada e em local visível a todos os usuários;

6.1.18 - Não atrasar o início da distribuição das refeições. Caso ocorram atrasos, a Contratada deve justificar formalmente o motivo do mesmo para que a fiscalização da Contratante possa analisar a aplicação das Cláusulas Contratuais e sanções administrativas, salvo se por motivo de força maior. Caso haja atraso na abertura do restaurante, o horário de atendimento aos usuários deve ser estendido por mesmo período;

6.1.19 - Disponibilizar água purificada através de bebedouros/refresqueiras, com sistema de filtração por membrana para os usuários do restaurante, durante o horário das refeições. Os filtros deverão ser substituídos a cada 03 (três) meses, ou sempre que necessário. Esta substituição deve ser sempre comunicada por escrito a Contratante;

6.1.20 - Disponibilizar ventiladores para os salões de refeições, em quantidade adequada às necessidades do local, podendo esta demanda ser definida pela UFPR;

6.1.21 - Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, entre outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

6.1.22 - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte cinco por cento) do valor inicial contratado, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei 8666/93;

6.1.23 - Não realizar ou permitir realização/pagamento/recebimento de qualquer serviço que fuja ao objeto do contrato firmado com a UFPR nas dependências dos RUs, sendo esta ação

considerada motivo de rescisão imediata do contrato, sem direito de qualquer pedido de ressarcimento e/ou indenização pela Contratada;

6.1.24 - Afixar em local visível na entrada do restaurante o cardápio diário e do dia seguinte, assim como os valores calóricos referentes à porção de cada preparação e da refeição completa, presença de produto de origem animal, lactose e glúten nos pratos servidos, conforme Lei Estadual nº 17.604/2013;

6.1.25 - Apresentar toda a documentação citada no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e seus anexos, quando obtiver autorização para iniciar suas atividades, a fim de não caracterizar nulidade automática do contrato. Caso após ser notificada ainda não cumprir com o exigido dentro do prazo determinado, o fiscal do contrato poderá automaticamente declarar a suspensão definitiva do contrato. Em hipótese nenhuma incidirá reparação/repasse por qualquer ônus ou danos a que vier solicitar a Contratada, quanto ao exposto;

6.1.26 - Saber que, em caso de negligência na execução dos serviços, execução em desacordo com o mínimo exigido neste contrato, ou que tenha como consequência dano de responsabilidade civil a qualquer usuário, a Contratada será notificada pela fiscalização do Restaurante Universitário para devida reparação do dano. Excedido o prazo determinado e não cumprida a reparação, a fiscalização do contrato poderá descontar os valores pecuniários envolvidos na reparação dos danos, sobre pagamento das prestações dos serviços, até que por fim seja ressarcida plenamente do prejuízo;

6.1.27 - Não realizar ou permitir qualquer forma de fornecimento das refeições fora do salão de refeição das unidades citadas neste Termo de Referência, seja através de “marmitas”, atendimento de unidades externas ao Campus, ou qualquer outra;

6.1.28 - Manter em cada restaurante, um banner informativo identificando a empresa Contratada, com telefone, e-mail e nome dos responsáveis. Demais comunicações visuais com divulgação de marca da contratada devem ser aprovadas pela Contratante;

6.1.29 - Se ao término da realização dos serviços a nota fiscal/fatura não for aceita pela unidade solicitante devido a irregularidades em seu preenchimento, esta será devolvida para as correções necessárias, passando a contar o recebimento provisório a partir da data de sua reapresentação.

6.1.30 - Não realizar, nos Restaurantes Universitários, a venda de quaisquer gêneros (doces, refrigerantes, salgadinhos, dentre outros) não relacionados ao objeto da presente licitação.

## **6.2 - Quanto ao imóvel e materiais, são deveres da CONTRATADA:**

6.2.1 - Prestar o serviço contratado nos imóveis dos Restaurantes Universitários da UFPR, ficando a conservação predial, hidráulica, elétrica, de equipamentos, e custeio das despesas operacionais dos mesmos, sob responsabilidade da Contratada;

6.2.2 - Responsabilizar-se, em regime de comodato, pelos locais de prestação dos serviços, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFPR. Adquirir materiais, móveis, e equipamentos que não forem disponibilizados pela Contratante, além de utensílios e material descartável, em quantidade e qualidade suficientes para o bom atendimento dos usuários. Havendo necessidade de reposição de bens disponibilizados, esta será de responsabilidade total da Contratada;

6.2.3 - Comunicar, por escrito à Administração do RU/PRA, qualquer dano ou avaria por ventura ocasionados no imóvel, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

6.2.4 - Não realizar qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Administração do RU/PRA, sendo o mesmo procedimento dotado para alterações em equipamentos;

6.2.5 - Realizar a manutenção preventiva e correção de eventuais entupimentos na rede de esgotos às suas expensas;

6.2.6 - Manter nos espaços objetos da licitação, no mínimo, as mesmas quantidades de lugares disponíveis atualmente quais sejam: RU Central: 250 lugares; RU Centro Politécnico: 750 lugares; RU Jardim Botânico: 600 lugares; RU Agrárias: 180 lugares;

6.2.7 - Manter em dia a manutenção de toda a estrutura física (elétrica, hidráulica e predial). O plano de manutenção deve prever pintura interna do prédio ao menos uma vez a cada 12 (doze) meses (segundo os padrões definidos pela Contratante), além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;

6.2.7.1 - Toda manutenção realizada deverá ser documentada e, exceto em casos emergenciais, ser validada previamente pela Contratante.

6.2.8 - Realizar higienização semestral dos reservatórios de água e das caixas de gordura, assim como hidrojateamento da rede de esgoto. Caso necessário, esta periodicidade pode ser reduzida em função de fatores externos. Os certificados de execução dos serviços devem ser mantidos arquivados nas unidades, e uma cópia dos mesmos deve ser enviada à Direção dos RUs;

6.2.9 - Realizar controle integrado de pragas, nas áreas internas e externas dos RUs, de modo a evitar o abrigo e proliferação de insetos e roedores nos restaurantes. O cronograma de trabalho deve contemplar visitas mensais, ou com menor periodicidade, em função da presença de pragas. Os certificados de execução dos serviços devem ser mantidos arquivados nas unidades, e uma cópia dos mesmos deve ser enviada à Direção dos RUs;

6.2.10 - Contratar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo no mínimo seguro contra danos elétricos, danos aos imóveis, efeitos da natureza (chuvas, enchente, tremores etc.), quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a Contratada responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar;

6.2.11 - Utilizar parâmetros de gêneros alimentícios e materiais iguais ou similares aos utilizados atualmente nos Restaurantes Universitários da UFPR, sendo sempre utilizados itens de primeira linha, e os mesmos devem enquadrar-se às normas higiênico sanitárias vigentes.

### **6.3 - Quanto aos funcionários, são deveres da CONTRATADA:**

6.3.1 - Manter a equipe operacional em número e qualidade técnica capaz de prestar os serviços de cozinha, portaria, limpeza e caixas sem interrupções, seja por qualquer motivo;

6.3.2 - Considerar para o planejamento da equipe operacional, o número de refeições servidas em cada restaurante e a estrutura de cada unidade, garantindo que em caso de faltas, férias

ou licenças, a qualidade do serviço não seja prejudicada em função da ausência de funcionários;

6.3.3 - Disponibilizar nutricionistas em todas as unidades, adotando como quantitativo mínimo o previsto na Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas. Estes profissionais devem permanecer nas unidades durante todo o período de distribuição das refeições;

6.3.4 - Deve ser disponibilizado quadro de pessoal compatível com o objeto do contrato, contando com chefes de cozinha, encarregados administrativos, cozinheiros, açougueiros, auxiliares de cozinha, e auxiliares de serviços gerais (limpeza), porteiros, operadores de caixa e almoxarifes, ou cargos análogos, desde que garantida a qualidade do produto final e atendimento pleno à demanda;

6.3.5 - Manter como Responsável Técnico (RT) de cada restaurante, um Nutricionista, o qual deve estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região, para execução de serviços da mesma natureza do objeto do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

6.3.6 - Comunicar imediatamente à Contratante sempre que houver alteração do titular RT ou do quadro técnico de nutricionistas de alguma unidade, acompanhando justificativa formal da necessidade da substituição e comprovações necessárias;

6.3.7 - Submeter à apreciação da Contratante, mensalmente ou sempre que solicitado, a relação dos funcionários de cada unidade, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários à atuação no contrato;

6.3.8 - Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das Normas Sanitárias vigentes, Normas Disciplinares e Éticas de trabalho, além daquelas determinadas pela Contratante;

6.3.9 - Garantir que os funcionários sejam pessoas portadoras de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

6.3.10 - Exigir de seus funcionários asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes foram confiados, limitando a presença dos mesmos nas dependências do restaurante nos seus horários de trabalho; assim como cuidar para que as normas e regulamentos internos vigentes nos Restaurantes Universitários da Contratante sejam respeitados;

6.3.11 - Manter sempre atualizada e em local visível, a escala de serviço mensal do pessoal que operará no restaurante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários à atuação no contrato;

6.3.12 - Não permitir a presença na produção de funcionários que apresentem ferimentos e doenças infectocontagiosas.

#### **6.4 - Quanto ao pagamento das despesas com funcionários, são deveres da CONTRATADA:**

6.4.1 - Responder pelo pagamento de toda mão de obra, salários, periculosidades e/ou insalubridades, despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais (despesas civis e trabalhistas), seguros de seus colaboradores, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;

6.4.2 - Responder pelas despesas com refeições, uniformes, estadias, seguros de vida, indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a Contratada, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes;

6.4.3 - Praticar salários de acordo com a Entidade profissional competente;

6.4.4 - Reconhecer que a inadimplência da Contratada com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere a Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

6.4.5 - Manter sempre atualizados os pagamentos referentes à remuneração mensal, benefícios e demais obrigações trabalhistas dos seus funcionários vinculados ao serviço ora contratado, sendo a Contratante isenta de quaisquer custas;

6.4.6 - Assumir a defesa contra reclamações Judiciais e Extrajudiciais arguidas contra si, e arcar com os ônus decorrentes dos prejuízos e das ações judiciais que possam ocorrer em consequência da execução dos serviços prestados para a Contratante.

## **6.5 - Quanto ao treinamento dos funcionários, são deveres da CONTRATADA:**

6.5.1 - Apresentar, com um mês de antecedência ao início das atividades, sugestão de cronograma de treinamentos a serem realizados semestralmente para a equipe operacional, conforme RDC nº 216/2004. Este cronograma deve ser aprovado pela equipe de Nutrição do RU;

6.5.2 - Antes do início das atividades, e sempre que um novo funcionário for contratado, o mesmo deve receber orientações referentes às normas da empresa, através de integração, e deve também participar de treinamento próprio e exclusivo com, no mínimo, 10 (dez) horas de duração que deverá abordar os seguintes temas:

- a) Higiene e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (higiene pessoal e cuidados com o uniforme, qualidade da matéria prima, noções de microbiologia de alimentos, produtos de higiene para a área de alimentos, higiene do local, equipamentos e utensílios, legislação) – 04 (quatro) horas;
- b) Normas e Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal – 02 (duas) horas;
- c) Segurança do Trabalho (normas de segurança do trabalho, uso de EPIs, cuidados e orientações sobre o funcionamento dos equipamentos disponíveis) - 02 (duas) horas;
- d) Descarte seletivo de resíduos - 02 (duas) horas.

6.5.3 - Este treinamento deverá ser aprovado previamente pelo Serviço de Nutrição e Engenheiro de Segurança do Trabalho vinculado ao RU, e ao final do mesmo, os funcionários deverão ser avaliados através de prova escrita;

6.5.4 - Realizar treinamento prático contemplando operação, higienização e cuidados com os equipamentos disponíveis, de acordo com as Normas Regulamentadoras do MTE - no mínimo 01 (uma) hora por equipamento;

6.5.5 - Instruir os funcionários quanto à prevenção de incêndios nas áreas relacionadas ao objeto do contrato – 01 (uma) hora;

6.5.6 - Encaminhar ao Serviço de Nutrição do RU, a cada treinamento realizado, seja inicial, de integração, ou periódico, cópias legíveis das listas de presença e certificados individuais dos funcionários, contendo os seguintes dados: título do treinamento, nomes dos funcionários presentes, data, horário, período, local e conteúdos abordados.

#### **6.6 - Quanto à segurança do trabalho, são deveres da CONTRATADA:**

6.6.1 - Seguir todas as Normas Regulamentadoras - NR, relativas à segurança e medicina do trabalho, implantando o Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), o qual irá auxiliar no cumprimento das referidas NRs (Ordem de serviço, Ficha de EPIs, CIPA, PPRA, PCMSO, Máquinas e equipamentos, Vasos de pressão, Ergonomia);

6.6.2 - Providenciar, sob orientação de Técnico de Segurança do Trabalho, descrição de procedimentos e devidos treinamentos sobre a forma correta de utilização dos equipamentos disponíveis nos Restaurantes Universitários, bem como os riscos de operação e orientações constantes sobre os EPIs a serem utilizados na operação de cada equipamento;

6.6.3 - Providenciar, sob orientação técnica adequada, descrição de procedimentos e devidos treinamentos com relação a métodos de ergonomia aplicada para atividades repetitivas, de transporte e movimentação de materiais e carga (peso). Outras como: a que exige atividade em pé, do trabalhador em jornadas prolongadas (com as devidas pausas de descanso), os assentos adequados e noções com orientação técnica postural, deverão ser implementados, distribuídos e orientados, em função da natureza do trabalho envolvido, de acordo com a legislação vigente;

6.6.4 - Implantar e manter o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme definido pela NR-07, imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho n° 3.214, de 08 de junho de 1978, da Lei n°. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, com a finalidade de manter a preservação da saúde de todos os trabalhadores, em função dos riscos existentes, contemplando a realização de todos os exames médicos (Admissional, Periódico, de Retorno ao Trabalho, Mudança de Função e Demissional);

6.6.4.1 - Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, de acordo com a função, em periodicidade definida pelo PCMSO, de acordo com a legislação vigente e com as análises de Riscos Ambientais;

6.6.4.2 - Permitir que os funcionários iniciem suas atividades no RU somente após o laudo médico de "apto", para tal, sendo que uma cópia legível deste laudo deve ser encaminhada ao Serviço de Nutrição da PRA/Restaurante Universitário.

6.6.5 - Manter em local adequado caixa de Primeiros Socorros, e treinar funcionários para utilização dos mesmos, conforme NR7. Devem ser disponibilizados os seguintes itens: termômetro, tesoura, pinça, máscara proteção facial; luvas tipo cirúrgica (látex); óculos de proteção (transparente); algodão hidrófilo; gaze esterilizada; esparadrapo; ataduras de crepe; anti-séptico; água oxigenada 10 volumes; álcool a 70%; água boricada; spray anti-queimaduras. O prazo de validade dos produtos deve ser respeitado;

6.6.6 - Implantar e manter o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme definido pela NR-09, imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho nº 3.214, de 08 de junho de 1978, da Lei nº. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e conseqüente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais;

6.6.6.1 - Deverão ser adotadas as medidas necessárias suficientes para eliminação, minimização ou controle dos riscos ambientais sempre que forem verificadas situações de risco.

6.6.7 - Instalar Brigada de Incêndio em todas as unidades dos RUs, de acordo com Norma de Procedimento Técnico (NPT) nº 017/2011 do Corpo de Bombeiros do Estado do Paraná;

6.6.8 - Durante a realização de qualquer trabalho na área dos restaurantes sinalizar, controlar o acesso, desenvolver e implantar procedimentos de segurança a todos os seus funcionários e demais trabalhadores envolvidos com as atividades, orientando de modo a evitar e/ou não permitir a presença de pessoas não autorizadas no local.

### **6.7 - Quanto aos uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI), são deveres da CONTRATADA:**

6.7.1 - Manter seus funcionários devidamente uniformizados, e utilizando todos os EPIs necessários de acordo com a atividade que estiver exercendo, conforme Normas de Segurança no Trabalho vigentes;

6.7.2 - Providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela produção das refeições seja de cor branca, limpo e em adequado estado de conservação. Os funcionários responsáveis pela limpeza deverão usar uniformes de cor diferente dos funcionários da produção, também de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação; funcionários de caixas e porteiros devem usar uniforme padrão da empresa; não é permitido para nenhum dos cargos que o funcionário use sua própria vestimenta;

6.7.3 - Disponibilizar os uniformes em tamanho e número adequado, permitindo a troca diária; utilizar tecido não sintético, que permita a transpiração. Fornecer opções de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta);

6.7.4 - Garantir que os funcionários apenas adentrem a área de produção de refeições se estiverem completamente paramentados, utilizando sapato ou bota de segurança, calça, camiseta manga curta ou longa, blusão ou jaleco sem bolso ou botões, e touca descartável;

6.7.5 - Disponibilizar a visitantes e prestadores de serviço, jalecos e toucas descartáveis sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas a produção de refeições;

6.7.6 - Garantir que todos os EPI's atendam à determinação do registro de Certificado de Aprovação (C.A.), próprio do MTE, conforme exigência das Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, estes deverão ter sua reposição, troca ou substituição sempre que necessário, de forma imediata.

**6.8 - Quanto às Condições Higiênico Sanitárias, são deveres da CONTRATADA:**

6.8.1 - Realizar a produção das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/04), Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (RDC nº275/02), e demais normas federais, estaduais e municipais que se apliquem;

6.8.2 - Exigir de seus funcionários a apresentação com uniformização adequada e completa em todas as etapas da produção de refeições desde o recebimento até a distribuição das refeições, e também durante a higienização. Estes uniformes devem ser mantidos limpos e em adequado estado de conservação;

6.8.3 - Manter rigorosamente limpas e organizadas, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização, todas as áreas internas e externas dos RUs - inclusive calçadas, rampas de acesso e vidros -, assim como mobiliários, equipamentos e utensílios dos restaurantes, providenciando sua higienização e desinfecção através de produtos específicos para uso em cozinhas industriais. Estes produtos devem possuir registro no Ministério da Saúde, e as Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) dos mesmos devem ser mantidas arquivadas em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;

6.8.4 - Retirar os resíduos do restaurante, no mínimo 03 (três) vezes ao dia, ou quantas vezes se fizerem necessárias, devidamente acondicionados em sacos plásticos. Mantê-los acondicionados em recipientes com cores diferenciadas para cada tipo de resíduo (orgânicos, recicláveis, rejeitos, óleo), que devem ser mantidos fechados, e higienizados a cada troca de turno para evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos, e propagação de odores desagradáveis. Deverá haver obrigatoriamente a separação entre lixo orgânico, recicláveis e rejeitos durante todo o processo;

6.8.5 - Responsabilizar-se pela destinação final dos resíduos, inclusive de óleo, através da contratação de empresa especializada, que possua as devidas autorizações sanitárias atualizadas para esta atividade. Uma cópia do contrato e das licenças sanitárias deve permanecer arquivada em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;

6.8.6 - Monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição;

6.8.7 - Realizar controle integrado de pragas, de forma a utilizar o controle químico no restaurante mensalmente, com reforços sempre que necessário, ou de imediato em casos de urgência. O serviço deverá ser realizado por empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção relacionadas a instalações, insumos e alimentos, utilizando apenas produtos registrados no Ministério da

Saúde. A empresa deve fornecer laudos dos serviços, os quais devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;

6.8.8 - Manter reservatório de água em perfeito estado físico e devidamente tampado, em adequado estado de conservação e higiene, higienizado conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Estes registros devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;

6.8.9 - Realizar controle de potabilidade da água utilizada para produção de refeições, semestralmente, após higienização dos reservatórios, mediante análises microbiológicas. Estes registros devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;

6.8.10 - Abastecer banheiros/vestiários dos funcionários e usuários com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro;

6.8.11 - Fazer a devida manutenção/substituição dos papeleiros e saboneteiras, sempre que os mesmos encontrarem-se danificados;

6.8.12 - Coletar diariamente amostras de todas as preparações durante o terço final da distribuição de cada refeição, conforme POP disponibilizado pelo RU. As amostras (200 g ou ml) deverão ser coletadas em sacos plásticos esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à Contratante;

6.8.13 - Acondicionar apropriadamente os alimentos, em todas as etapas do processo de produção, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até a distribuição (para alimentos quentes, temperatura superior a 65°C, e abaixo de 10°C para alimentos frios);

6.8.14 - Manter os balcões de distribuição em perfeito funcionamento, garantindo temperaturas acima de 80°C nos balcões aquecidos, e inferior a 10°C nas pistas frias dos balcões refrigerados;

6.8.15 - Manter, durante o período de distribuição das refeições, os balcões limpos e organizados, e realizar a reposição das preparações em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;

6.8.16 - Substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

## **6.9 - Quanto às refeições transportadas, são deveres da CONTRATADA:**

6.9.1 - Cumprir rigorosamente os horários de distribuição das refeições no RU Agrárias, de acordo com o Anexo V do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

6.9.2 - Entregar as refeições no RU Agrárias com, no mínimo, 20 (vinte) minutos de antecedência ao horário previsto para distribuição da refeição;

6.9.3 - Cumprir a legislação relacionada ao transporte e ao acondicionamento de alimentos, adequando-se às normas vigentes da vigilância sanitária, utilizando carros apropriados (em perfeito estado de funcionamento, fechados, com cabine separada do condutor, com isolamento isotérmico, de uso exclusivo para alimentos, livres de focos de vetores e pragas, e devidamente higienizados);

6.9.3.1 - Os veículos utilizados para o transporte deverão ser inspecionados, visando assegurar cumprimento da Resolução SESA nº465/2013, que aprova o "Regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná. Cópia do alvará de licença sanitária deve ser encaminhada à Direção dos RUs;

6.9.3.2 - Apenas veículos inspecionados e cuja cópia do alvará tenha sido disponibilizada à Direção dos RUs poderão ser utilizados no contrato resultante desta licitação.

6.9.4 - Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorms e subsequentemente em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente;

6.9.5 - As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) acondicionadas em gastronorms e subsequentemente em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos e transportadas em monoblocos higienizados;

6.9.6 - Sobremesas doces deverão ser transportadas em gastronorms ou formas e ser cobertas por tampas ou plástico filme atóxico e subsequentemente em equipamentos térmicos;

6.9.7 - As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela Contratante;

6.9.8 - A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência;

6.9.9 - A Contratada deverá disponibilizar funcionários qualificados, em número suficiente para a distribuição e higienização do setor;

6.9.10 - A Contratada deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição das refeições transportadas, observando os parâmetros previstos na legislação;

6.9.11 - A Contratada deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela Contratante;

6.9.12 - O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à Contratante e autorizadas pela mesma. A Contratada deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

**6.10 - Quanto a abertura à Comunidade Universitária, são deveres da CONTRATADA:**

6.10.1 - Dar a necessária abertura para que estagiários da UFPR ou de outras instituições de ensino recebidos pela Contratante possam exercer as funções designadas pelo RU, sob a supervisão do Serviço de Nutrição e de professores designados;

6.10.2 - Dar a necessária abertura para o desenvolvimento de trabalhos, pesquisas ou atividades acadêmicas de alunos da UFPR ou de outras instituições de ensino, previamente acordado junto a equipe de nutrição do RU.

**6.11 Quanto à responsabilidades sobre os equipamentos e ao espaço físico, são deveres da CONTRATADA:**

6.11.1 - Conforme dispõem os itens 3.14, 3.15, 3.16 e 3.175 do presente Termo, a UFPR cederá por meio do instrumento contratual desta licitação os equipamentos relacionados no apêndice III do edital de licitação, bem como os imóveis situados nos seguintes endereços: RU Central – Rua Amintas de Barros, esquina com General Carneiro s/n – Centro, Curitiba, PR; RU Centro Politécnico – Rua Cel. Francisco H. dos Santos, s/n – Jardim das Américas, Curitiba, PR (Campus Centro Politécnico, ao lado do Centro de Convivência); RU Agrárias – Rua dos Funcionários, 1540 – Juvevê, Curitiba, PR (Campus Agrárias, em frente ao complexo de Centros Acadêmicos); RU Botânico – Av. Prefeito Lothário Meissner, 632 – Jardim Botânico, Curitiba, PR. Área construída: 1.845,31 m<sup>2</sup>. Tanto os bens móveis quanto imóveis ficarão sob a guarda e responsabilidade da CONTRATADA, de modo que:

6.11.1.1 - A CONTRATADA arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, Internet, coleta de lixo, limpeza da caixa de água e gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e qualquer outro ônus que recaia sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.

6.11.1.2 - O custo com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio deverá ser assumido diretamente pela Contratada, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação vigente.

6.11.1.3 - Caso ocorra entupimento da caixa de gordura, localizada na área externa do edifício, em razão da obstrução, ocasionada pelo fluxo intercorrente da caixa de gordura da cozinha, a CONTRATADA deverá arcar com os custos da manutenção, incluindo a limpeza da área externa em que ocorreu o transbordamento.

6.11.1.4 - Caberá à CONTRATADA zelar pelo bom uso destes itens, assim como efetuar todas as manutenções necessárias para seu perfeito funcionamento, à suas expensas. Ministério da Educação. Universidade Federal do Paraná Pró-Reitoria de Administração Restaurante Universitário Restaurante Universitário Rua Ubaldino do Amaral, 321

6.11.1.5 - A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE a necessidade de substituir quaisquer dos equipamentos cedidos, devido à inutilidade destes, de modo que a CONTRATANTE possa realizar os procedimentos de controle de patrimônio sobre tais equipamentos.

6.11.1.5.1 - Na hipótese prevista neste item, a CONTRATADA devolverá o equipamento à CONTRATANTE e, de acordo com seu interesse, o substituirá. Nesta situação, o equipamento devolvido será retirado da lista de bens cedidos, enquanto o equipamento novo restará sob a propriedade e responsabilidade da CONTRATADA.

6.12 - A CONTRATADA ainda se responsabilizará pela manutenção dos prédios onde prestará serviços. As modificações necessárias, tidas como prioritárias à saúde e segurança do ambiente, poderão ser indenizadas pela CONTRATANTE, desde que sejam apresentados três orçamentos dos serviços e que a Administração confirme, mediante pesquisa de mercado ou tabela SINAPI, que os preços estão de acordo com o mercado.

6.13. Ao final do encerramento da contratação, CONTRATANTE e CONTRATADA deverão proceder vistoria nos imóveis e nos equipamentos, a fim de atestar a condição de devolução dos mesmos, sendo que qualquer dano verificado deverá ser ressarcido à Administração.

## **7 - DOS DEVERES DA CONTRATANTE**

7.1 - Manter em seu quadro de pessoal, nutricionistas que atuarão diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela Contratada em cada um dos RUs, observando o cumprimento das condições do contrato estabelecido entre as partes.

7.2 - Fiscalizar o recebimento, armazenamento, produção, transporte e distribuição de refeições, tendo livre acesso a todas as áreas dos RUs, nas operações diárias e/ou durante realização de auditorias.

7.3 - Verificar se os serviços foram prestados com a necessária qualidade, exercendo a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparação, distribuição e higienização, 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 estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.

7.4 - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização daqueles que apresentem condições impróprias ao consumo, ou estejam em desacordo com as especificações, conforme condições para rejeição descritas no PIQ (Apêndice IV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017).

7.5 - Avaliar os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da refeição produzida, higiene ambiental e pessoal, variação de cardápio, e o grau de satisfação dos usuários em relação à refeição, administração, gerenciamento e higiene do restaurante, através de pesquisa de satisfação aplicada ao menos 03 (três) vez ao ano.

7.6 - Aplicar, mensalmente, instrumentos de avaliação da qualidade dos serviços, referente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, prestado pela Contratada, através de auditorias de qualidade.

7.7 - Fiscalizar a coleta de amostras realizada pela Contratada, de acordo com o POP disponibilizado pelo RU.

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

7.9 - Fiscalizar o espaço físico, verificando avarias nas áreas.

7.10 - Validar o cardápio mensal e disponibiliza-lo a Contratada com antecedência de 45 (quarenta e cinco) dias de sua execução.

7.11 - Disponibilizar o cardápio semanal nos meios de comunicação da UFPR.

7.12 - Comunicar por escrito por meio de relatório técnico ou e-mail à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço.

7.13 - Aprovar as notas fiscais emitidas pela Contratada, referentes ao fornecimento de refeições aos alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas a outros usuários que apresentem algum benefício.

7.14 - Avisar à Contratada com no máximo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sobre situações relacionadas à Contratante ou por ela provocadas, que por ventura causem a redução total ou parcial do número de refeições servidas.

7.15 - Atestar o recebimento definitivo dos serviços na nota fiscal/fatura e encaminhar o documento para pagamento, dentro dos prazos previstos.

7.16 - Efetuar o pagamento à empresa conforme o valor proposto na licitação.

## **8 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

8.1 - Com fulcro no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

8.1.1 - Não mantiver sua proposta ou deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos pelo edital de licitação:

- a) Recusar-se ou deixar de enviar a proposta via Sistema Comprasnet ou remessa postal;
- b) Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela UFPR, durante a análise da proposta;
- c) Deixar de manter as condições de habilitação e endereço atualizado no SICAF;
- d) Desistir expressamente de sua proposta, após a abertura da licitação.

8.1.1.1 - Para os casos elencados neste item e aqueles correlatos, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de até 06 (seis) meses.

8.1.2 - Deixar de celebrar o contrato:

- a) Recusar-se ou deixar de enviar documento(s) necessário(s) à comprovação de capacidade para assinatura do contrato: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 01 (um) ano e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

b) Recusar-se ou deixar de assinar o contrato, dentro do prazo de validade da sua proposta: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 01 (um) ano e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

c) Recusar-se ou deixar de receber a nota de empenho referente ao contrato: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do empenho.

8.1.2.1 - Para os casos correlatos aos elencados neste item, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 01(um) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato.

8.1.3 - Fraudar ou falhar na execução do contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

a) Recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos serviços contratados: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;

b) Atrasar a execução de quaisquer dos serviços solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: cancelamento do contrato; impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;

c) Executar serviços com características diversas daquelas constantes em sua proposta ou no contrato, se recusando ou deixando de substituí-lo no prazo fixado pela UFPR: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa calculada em relação ao valor da fatura do mês em que se deu o inadimplemento, de acordo com a gravidade da falha, conforme Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017:

i. Faltas leves – multa de 0,1% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;

ii. Faltas médias - multa de 0,5% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;

iii. Faltas graves - multa de 1,0% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada.

8.1.3.1 - Nos casos em que a empresa inadimplente executar os serviços durante o processo para sua penalização, fica facultado à UFPR receber o serviço e reduzir a multa até a metade do valor inicialmente calculado, deixando de aplicar a penalidade de impedimento de licitar, de acordo com o prejuízo sofrido pela Administração.

8.1.4 - Apresentar documento ou declaração falsa:

a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 04 (quatro) anos;

b) Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: impedimento de licitar por até 05 (cinco) anos.

8.1.4.1 - As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:

- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

8.1.5 - Cometer fraude fiscal:

- a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;
- b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;
- c) Falsificar ou alterar quaisquer notas fiscais.

8.1.5.1 - Para os casos elencados neste item ou correlatos, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.1.5.2 - As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:

- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

8.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo:

- a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo;
- b) Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalizada anteriormente.

8.1.6.1 - Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, além do pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total de sua proposta ou do contrato.

8.2 - Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para os serviços ora contratados, da seguinte forma:

- a) Advertência, nos casos de menor gravidade;
- b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento), calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do edital de licitação, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do contrato, incidindo sanções específicas, conforme o item 8.1.3 acima.

8.3 - As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.

8.4 - Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

8.5 - As sanções previstas no Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

8.6 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.

8.7 - A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:

- a) O dano causado à Administração;
- b) O caráter educativo da pena;
- c) A reincidência como maus antecedentes;
- d) A proporcionalidade.

8.7.1 - Na dosimetria da aplicação das sanções estabelecidas, são assim consideradas as possíveis faltas cometidas pela Contratada, conforme Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, que descreve as condutas omissivas e comissivas prescritas, bem como as respectivas multas:

- a) **FALTAS LEVES:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços contratados e a despeito das quais a sua regular prestação não reste inviabilizada.
- b) **FALTAS MÉDIAS:** puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços contratados, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da Contratada.
- c) **FALTAS GRAVES:** puníveis com a aplicação de multa e impedimento de licitar e contratar com a Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços contratados, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da Contratada.

8.8 - Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

8.9 - Caso as multas previstas no Contrato, no Edital e neste Termo de Referência não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

8.10 - As multas referidas neste Título deverão ser depositadas na conta única da UFPR, mediante GRU (Guia de Recolhimento da União), a ser fornecida pela autoridade aplicadora da multa, até a data de vencimento que será colocada na guia. Caso a GRU não seja quitada até o vencimento previsto pela Administração, os valores poderão sofrer acréscimo pela aplicação do índice IGP-M/FGV, da data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

8.10.1- Caso a Contratada, por qualquer motivo, não efetue o recolhimento da GRU na conta única da UFPR, dentro dos prazos estabelecidos, os valores serão

deduzidos da próxima fatura a ser paga à fornecedora, independente de comunicação prévia.

8.11 - Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor o contrato, cobrando apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

8.12 - As sanções de impedimento de licitar e contratar não serão passíveis de reabilitação anteriormente ao final do prazo fixado, tendo os licitantes, licitante ou empresa contratada que cumprir sua integralidade, ressalvado o direito de apreciação judicial do ato.

## **9 - DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO**

9.1 - Para fiscalização do objeto do contrato, a Contratante manterá em cada unidade uma sala administrativa que servirá como base operacional da equipe de fiscalização. A sala designada para este fim será a sala administrativa principal de cada unidade, que permite visualização tanto da cozinha quanto do salão.

9.2 - Serão aplicadas as seguintes formas de controle do número de refeições e do pagamento:

9.2.1 - A Contratante disponibilizará à Contratada, sistema informatizado de controle de acesso de usuários que terão direito a subsídio alimentício total e/ou parcial. O usuário beneficiário do subsídio será identificado pelo seu crachá institucional de identificação de acordo com sua classe ou diretamente com a inserção de seus dados no sistema, desde que sua foto esteja disponibilizada;

9.2.2 - Em caso de falhas ou inoperância do controle de acesso será adotado o sistema de listas, com controle por assinaturas após conferência do vínculo por um servidor da UFPR;

9.2.3 - O pagamento das refeições será realizado com base no sistema de controle de acesso, sendo apenas pagas aquelas refeições registradas. Serão emitidos relatórios do sistema, apontando que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da Contratante à Contratada;

9.2.4 - Usuários que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade (visitantes) farão o pagamento de suas refeições diretamente à Contratada, sendo sugerido que o valor cobrado destes seja equivalente aos valores contratuais;

9.2.5 - Os pagamentos a serem efetuados pela Contratante ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da Contratante;

9.2.6 - As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

9.2.6.1 - Os fechamentos de quantitativos ocorrerão diariamente, confrontando-se os dados gerados pelo sistema com os relatórios da Contratada, visando verificar e corrigir eventuais distorções com a maior agilidade possível;

9.2.6.2 - Até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à prestação dos serviços, será gerado relatório contendo os quantitativos totais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados, sendo complementados com os quantitativos que eventualmente tenham sido registrados em listas;

9.2.6.3 - A Contratada terá até 10 (dez) dias úteis para conferir o relatório enviado pela Contratante e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

9.2.7 - Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

9.2.7.1 - O valor dos pagamentos será obtido mediante a medição da quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas eventuais glosas aplicadas pela Contratante por motivos imputáveis à Contratada;

9.2.7.2 - O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela Contratante será efetuado, de acordo com o valor da refeição contratado;

9.2.7.3 - O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela Contratante será efetuado, de acordo com o valor da refeição contratado, descontado o valor pago pelos usuários no ato do consumo da refeição;

9.2.7.4 - A realização dos descontos indicados no item 9.2.7.1, acima, não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução dos serviços ou execução de forma diferente ao previsto neste Termo de Referência.

9.2.8 - Após a conferência dos quantitativos e valores pelas duas partes, a Contratante atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela Contratada.

9.2.9 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

9.2.10 - A Contratada deverá disponibilizar no local de controle de acesso e registro das vendas, uma câmera de monitoramento, com acesso online disponível para a Contratante, e apresentar junto com o fechamento mensal, as imagens dos períodos em que há controle de acesso, gravadas em DVD ou Pen Drive.

### 9.3 - Pesquisas de satisfação

9.3.1 - O nível de satisfação dos usuários será objeto de avaliação realizado pela Contratante, através de pesquisas com o objetivo de avaliar o grau de satisfação dos usuários dos quatro Restaurantes Universitários da UFPR localizados em Curitiba/PR, em relação às condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados pela Contratada.

9.3.2 - A Pesquisa de Satisfação será realizada, mensalmente pela Contratante, por amostragem de 108 (cento e oito) usuários que frequentam os restaurantes, escolhidos de forma aleatória em cada local e turno (café da manhã, almoço e jantar). Os usuários serão submetidos ao preenchimento do questionário, conforme Modelo de Formulário, constante no ANEXO XXII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

9.3.2.1 - O tamanho da amostra suficiente e necessário para estimar, com 95% de confiança os parâmetros da população, e admitindo um erro de 3% em torno da média, é de pelo menos 108 (cento e oito) pesquisas válidas. Para tal, sugere-se que seja sempre aplicada 10% a mais de questionários para que, quando necessário, possa-se eliminar os outliers.

9.3.3 - A pesquisa de satisfação irá avaliar, entre outros, mas não se limitando, os seguintes indicadores:

- (a) qualidade das refeições;
- (b) apresentação das preparações no buffet;
- (c) sabor e tempero das preparações;
- (d) variedade do cardápio;
- (e) reposição de preparações/utensílios
- (f) higiene do ambiente;
- (g) presteza no atendimento;
- (h) higiene dos funcionários.

9.3.4 - Cada indicador da pesquisa será avaliado de 0 a 10, sendo o grau 0 correspondente a totalmente insatisfeito, e o grau 10 correspondente a totalmente satisfeito.

9.3.5 - A tabulação dos resultados da pesquisa será realizada individualmente, por restaurante, e por turno de serviço (café da manhã, almoço e jantar).

9.3.6 - Para cada serviço avaliado (café da manhã, almoço e jantar), o resultado da pesquisa será considerado SATISFATÓRIO quando a média aritmética das notas de todos os itens estiver acima de 07 (sete). (média = soma das notas das pesquisas de todos entrevistados, dividida pelo total de notas multiplicadas pelo total de entrevistados).

9.3.6.1 - Seja  $X_{ij}$  as notas dadas pelo entrevistado  $j$  para a questão  $i$  da pesquisa.

9.3.6.2 - Seja  $m$  o número de questões e  $n$  o número de entrevistado.

9.3.6.3 - A média global é dada pela razão entre a soma de todas as notas  $X_{ij}$  e  $m.n$ .

9.3.7 - Ainda que o resultado da pesquisa de satisfação seja considerado SATISFATÓRIO, a Contratada receberá relatório com as estatísticas e as observações dos usuários e itens a serem melhorados.

9.3.8 - Quando o resultado da pesquisa for INSATISFATÓRIO, a Contratante disponibilizará à empresa Contratada os resultados através de relatório. A Contratada deverá apresentar um Plano de Ação, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contemplando as medidas que serão tomadas para correção da(s) falha(s) bem como

o prazo para solução do(s) problema(s). As situações consideradas emergenciais deverão ser corrigidas imediatamente.

9.3.9 - Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado **INSATISFATÓRIO**, serão analisados os itens individualmente, por restaurante, e por serviço; sendo as penalizações aplicadas da seguinte forma:

9.3.9.1 - Até 02 (dois) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), será encaminhada comunicação formal à Contratada a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;

9.3.9.2 - De 03 (três) a 05 (cinco) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), a Contratante enviará aviso de advertência à Contratada, e será aplicada multa de GRAU 2, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

9.3.9.3 - De 06 (seis) a 07 (sete) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), a Contratante poderá aplicar multa de GRAU 3, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

9.3.9.4 - De 08 (oito) a 10 (dez) itens com a maioria das avaliações insatisfatórias: a Contratante poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, ou rescindir o contrato.

9.3.10 - Caso haja reincidência do resultado insatisfatório em qualquer um dos serviços, de qualquer um dos quatro restaurantes, em período inferior a 12 (doze) meses, a Contratante poderá aplicar multa de grau superior (5) ou rescindir o contrato, seguindo o disposto na "Tabela de Multas" que constitui o Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

9.3.11 - Os valores das multas serão convertidos na forma da contrapartida mensal, observado o procedimento consignado do contrato.

## **10 - DO VALOR MÁXIMO A CONTRATAR**

10.1 - Esta licitação está estimada em R\$ 21.104.930,00 (vinte e um milhões, cento e quatro mil, novecentos e trinta reais).

Curitiba, 11 de outubro de 2017.

---

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**

**ANEXO II  
MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

**PROCESSO Nº 23075.185312/2017-62  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 103/2017 - UFPR (UASG 153079)**

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>
<b>Valor Total da Proposta</b>					<b>R\$</b>

- *Prazo de execução: conforme o Título 14 do Edital.*
- *Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.*
- *Neste preço estão incluídas todas as despesas com mão de obra, gêneros alimentícios, material de limpeza e descartável, equipamentos e suas manutenções preventivas e corretivas, utensílios e mobiliário, além de quaisquer outras despesas como tributos, fretes, seguros e outros.*

*(Para elaborar a proposta comercial, consultar o Título 5 do Edital).*

**ANEXO III  
MINUTA DO CONTRATO**

**PROCESSO Nº 23075.185312/2017-62  
CONTRATO Nº xxx/2017**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ E A  
EMPRESA xxxxxxxx.**

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua XV de Novembro, nº 1299, nesta capital, inscrita no CNPJ/MF sob nº 75.095.679/0001-49, neste ato representada pelo Pró-Reitor de Administração, Prof. MARCO ANTONIO RIBAS CAVALIERI, CPF nº 025.642.699-66, conforme delegação de competência pela Portaria nº 2.913, de 20/12/2016, do Magnífico Reitor, doravante denominada **CONTRATANTE**, e por outro lado a Empresa xxxxxxxxxxxx, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua xxxxxx, nº xxx, Bairro xxxxx, xxxxxx, CEP xxxxxxxx, devidamente inscrita no CNPJ/MF nº xxxxxxxx, neste ato representada por xxxxxxxx, CPF nº xxxxxxxxxxxx, RG nº xxxxxxxxxxxx, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato decorrente do **Pregão Eletrônico nº 103/2017**, que obedeceu ao disposto na Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que converteu em lei a Medida Provisória nº 2.182-18, de 23/08/2001, no Decretos nº 5.450, de 31/05/2005, no Decreto nº 3.555, de 08/08/2000, no Decreto nº 3.693, de 20/12/2000, no Decreto nº 3.722, de 09/01/2001 e no Decreto nº 3.784, de 06/04/2001; bem como, no que couber, às determinações constantes na Lei nº 8.666, de 21/06/1993, com suas posteriores alterações, na Lei Federal nº 12.846 de 01/08/2013; na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 11/10/2010, na Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 16/09/2009 e demais normas que dispõem sobre a matéria, bem como as cláusulas a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O presente instrumento tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) para atuação nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Paraná localizados em Curitiba (Central, Centro Politécnico, Jardim Botânico e Agrárias), conforme especificações detalhadas constantes no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 103/2017).

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O valor global deste contrato corresponde a R\$ xxxxx (xxxxxx), cujo pagamento será efetuado EM PARCELAS MENSAIS, até o 30º (trigésimo) dia após a conclusão dos serviços, mediante declaração de aferição do recebimento elaborada pela unidade solicitante, na nota fiscal/fatura, encaminhada pela **CONTRATADA**, com crédito em conta corrente nº xxxxx, banco xxxxxx, agência nº xxxxxx, indicada pela **CONTRATADA**.

**Parágrafo Primeiro**

Os documentos exigidos para o cadastramento no SICAF deverão ser mantidos atualizados, pois será feita consulta online na data do pagamento.

**Parágrafo Segundo**

No preço ora contratado, estão inclusas todas as despesas, tais como: mão de obra, gêneros alimentícios, material de limpeza e descartável, equipamentos e suas manutenções preventivas e corretivas, utensílios e mobiliário, tributos, taxas, seguros, entre outras, que são de responsabilidade da **CONTRATADA**.

#### **Parágrafo Terceiro**

Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 02-SLTI/MPOG, de 30/04/2008, em seu artigo 36, §1º e incisos, a nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mantendo-se atualizados os documentos exigidos para o cadastramento de habilitação no SICAF, tendo em vista que haverá consulta *on-line* ao mesmo quando da data do pagamento.

#### **Parágrafo Quarto**

Conforme estabelece a Instrução Normativa nº 02 SLTI/MPOG, de 30/04/2008, em seu artigo 36, §4º, no caso de eventual atraso no pagamento, desde que para tanto a empresa não tenha concorrido de alguma forma, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 06% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$EM = N \times VP \times I$ , onde:

EM: Encargos Moratórios;

N: Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP: Valor da parcela a ser paga;

I: Índice de compensação financeira, assim apurado:

$I = (6 / 100) / 365$ .

#### **Parágrafo Quinto**

Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DOS DOCUMENTOS A SEREM APRESENTADOS PARA O INÍCIO DOS SERVIÇOS**

Para o início das atividades a **CONTRATADA** deverá apresentar a seguinte documentação:

- a) Inscrição da empresa na entidade profissional competente "Conselho Regional de Nutrição da 8º Região – CRN 8 (Paraná)", em plena validade. Será vedada a apresentação de protocolo - até 30 (trinta) dias antes do início das atividades;
- b) Comprovação, através das cópias da Folha de Registro e da CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou de Contrato de Prestação de Serviços, de vínculo dos nutricionistas que irão trabalhar no referido contrato com a empresa - até 15 (quinze) dias antes do início das atividades;
- c) Inscrição no CRN 8 – Conselho Regional de Nutricionista da 8º Região (Paraná), e comprovação de pagamento da anuidade atualizada dos nutricionistas vinculados a este contrato, tanto dos Responsáveis Técnicos (RT) pelas unidades, quanto dos pertencentes ao

Quadro Técnico. Será vedada a apresentação de protocolo do CRN ou Carteira Provisória - até 15 (quinze) dias antes do início das atividades;

d) Comprovação de que o nutricionista Responsável Técnico de cada um dos restaurantes possui experiência de, pelo menos, 06 (seis) meses como gestor de Unidades de Alimentação e Nutrição de grande porte (produção igual ou superior a 2.000 (duas mil) refeições/dia) - até 10 (dez) dias antes do início das atividades;

e) Licença Sanitária e/ou cópia do Atestado atualizado da Vigilância Sanitária, da sede da licitante, condizente com o objeto do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, quando aplicável - até 15 (quinze) dias antes do início das atividades. Será vedada a apresentação de protocolo;

f) Licença Sanitária e/ou cópia do protocolo de solicitação da inspeção da Vigilância Sanitária dos quatro RUs onde os serviços serão prestados - até a data do início das atividades;

g) Certificado de inspeção Sanitária atualizada da frota de veículos utilizados na operação deste contrato, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde - até 05 (cinco) dias antes do início das atividades. Será vedada a apresentação de protocolo. Apenas estes veículos poderão ser utilizados para transporte de gêneros ou refeições neste contrato;

h) Sugestão de cronograma de treinamentos a serem realizados semestralmente para a equipe operacional, conforme RDC 216/2004, no prazo de até 15 (quinze) dias antes do início das atividades. Este cronograma deve ser aprovado pela equipe de Nutrição do RU.

i) Cópia do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos de cada uma das 04 (quatro) unidades onde ocorrerá a prestação dos serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e RDC 216, de 15 de setembro de 2004, do Ministério da Saúde; e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e adequando-os à execução do serviço de cada Unidade objeto deste contrato - até 02 (dois) meses após o início das atividades.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DOS PRAZOS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

O contrato resultante desta licitação terá validade de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, condicionada ao pleno atendimento do nível do serviço desejado e da demanda.

##### **Parágrafo Primeiro**

Os serviços deverão ser prestados nos endereços relacionados no item 3.5 do Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017).

##### **Parágrafo Segundo**

A **CONTRATADA** terá o prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura deste contrato, para apresentar eventual projeto, reforma ou adequação do espaço físico e layout de equipamentos, para aprovação da Administração do RU/PRA/UFPR.

##### **Parágrafo Terceiro**

Após a aprovação do projeto, a **CONTRATADA** terá 45 (quarenta e cinco) dias para início da prestação de serviços, sendo que a **CONTRATANTE** poderá vistoriar o espaço a qualquer tempo, inclusive solicitando modificações pertinentes, para garantir que a proposta atenda plenamente ao projeto aprovado.

#### **Parágrafo Quarto**

Qualquer atraso no prazo estipulado no parágrafo terceiro deverá ser informado, mediante aviso à **CONTRATANTE**, devidamente justificado, devendo a **CONTRATADA** funcionar sob o regime de pré-operação, ou seja, utilizando o espaço cujas benfeitorias já foram finalizadas, de modo a atender o público com a distribuição das refeições.

#### **Parágrafo Quinto**

Os serviços prestados pela **CONTRATADA** devem estar plenamente de acordo com a especificação descrita no Título 3 do Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017).

#### **Parágrafo Sexto**

Benfeitorias realizadas pela **CONTRATADA** na área do Restaurante, autorizadas ou não pela **CONTRATANTE**, não darão direito a ressarcimento por parte da **CONTRATANTE**.

#### **Parágrafo Sétimo**

A **CONTRATADA** deverá promover a rotina de manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela **CONTRATANTE**, incluindo, o sistema de exaustão, conforme previsto nas especificações do fabricante ou a pedido da **CONTRATANTE**.

#### **Parágrafo Oitavo**

A **CONTRATADA** deverá apresentar os respectivos comprovantes de manutenção sempre que solicitados pela administração da **CONTRATANTE**.

#### **Parágrafo Nono**

Todos os custos decorrentes do conserto ou manutenção de todas as instalações, equipamentos e mobiliário fornecidos pela **CONTRATANTE** correrão por conta da **CONTRATADA**, e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente à **CONTRATANTE**, que autorizará a intervenção apenas se feita por empresas especializadas no ramo.

#### **Parágrafo Décimo**

As instalações, equipamentos e mobiliários deverão ser inventariados em conjunto pela **CONTRATADA** e pela **CONTRATANTE** no início e ao término da vigência deste contrato, objetivando a exata identificação das quantidades dos bens existentes na área dos Restaurantes, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, conforme o Modelo do Termo de Recebimento/Entrega das Instalações e Equipamentos, constante no Anexo XX do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

#### **Parágrafo Décimo Primeiro**

As medições dos quantitativos e valores para fins de pagamento à **CONTRATADA** serão realizados conforme o Título 9 do Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017).

**Parágrafo Décimo Segundo**

Procedida à conferência dos quantitativos e valores pelas duas partes, a **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da nota fiscal junto do relatório emitido pela **CONTRATADA**.

**Parágrafo Décimo Terceiro**

Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Décimo Quarto**

Ao término deste contrato, a **CONTRATADA** deverá restituir as instalações, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser acompanhado pela **CONTRATANTE**, conforme o Termo de Vistoria das Instalações, constante no Anexo XXI do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017.

**Parágrafo Décimo Quinto**

A **CONTRATADA** poderá, ainda, ao final deste contrato, retirar seus equipamentos, mobiliários e utensílios que se encontrarem na área Restaurante ou cedê-los à **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA QUINTA - DOS DEVERES DA CONTRATADA**

São deveres da **CONTRATADA**:

**I - Quanto ao cumprimento do contrato, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Executar os serviços de planejamento, recebimento de gêneros, produção, fornecimento, transporte e cobrança de refeições (café da manhã, almoço e jantar) conforme especificações constantes no Termo de Referência, no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e de acordo com proposta aceita na licitação;
- b) Responsabilizar-se, às suas expensas, pelas compras, pedidos, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios, de limpeza e descartáveis; produção, transporte, distribuição, acondicionamento e cobrança de refeições; higienização de áreas, utensílios, equipamento e mobiliário; instalação de equipamentos, e por toda estrutura interna e externa do restaurante, além da conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios sempre que necessário;
- c) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços executados, garantindo a qualidade dos mesmos e procedendo à imediata correção de eventuais falhas na execução do objeto contratado, sem ônus para a UFPR;
- d) Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, de acordo com a descrição de produtos e Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) disponível no Apêndice IV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, e mantê-los em condições de adequada estocagem, para sua perfeita conservação, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem e tipo dos produtos;

- e) Responsabilizar-se pelo cumprimento dos serviços prestados e das normas disciplinares determinadas pelo Serviço de Nutrição e Administração do Restaurante Universitário, oferecendo serviços de boa qualidade e mantendo contato permanente com os servidores responsáveis pelos RUs;
- f) Acatar as orientações e cooperar com os servidores da **CONTRATANTE** designados para fiscalizar o serviço, de modo a se ater às suas orientações acerca do correto funcionamento em todas as etapas de produção das refeições;
- g) Permitir que qualquer servidor do RU/PRA tenha livre acesso às áreas de armazenamento e produção de refeições, desde que devidamente paramentado, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança;
- g.1) Caso qualquer etapa vinculada à produção destinada à UFPR ocorra em local externo, a equipe de fiscalização deverá ter livre acesso a este local, sob pena de proibição de utilização dos itens que se enquadrem nesta alínea.
- h) Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas e apontadas pela **CONTRATANTE**, tanto relacionadas à qualidade dos gêneros, quanto ao cumprimento das boas práticas;
- i) Atender com máxima polidez e presteza os usuários do restaurante, respeitando as regras elementares da boa educação;
- j) Garantir que o restaurante seja de uso prioritário dos estudantes da Universidade Federal do Paraná, sendo permitido o uso também a servidores, prestadores de serviços, professores, estagiários e público externo - este último, desde que acompanhado por pessoa que tenha vínculo com a instituição, e que não comprometa o atendimento prioritário aos estudantes;
- k) Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos, e/ou emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos;
- l) Fornecer cardápios com preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade dos mesmos. Caso ocorra alteração do cardápio previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição da UFPR, por algum motivo de força maior, esta deve ser informada à nutricionista da **CONTRATANTE**, e executada somente após aprovação. Em todos os casos onde ocorram mudanças de cardápio, a **CONTRATADA** deve justificar formalmente o motivo para que a fiscalização da **CONTRATANTE** possa analisar a aplicação de sanções;
- m) Enviar os cardápios elaborados com dois meses de antecedência da execução dos mesmos para prévia aprovação da equipe de Nutrição do RU. Após modificações do cardápio com inclusão das sugestões, o cardápio finalizado deverá retornar à equipe de Nutrição do RU para validação;
- n) O cardápio diário deverá ser o mesmo em todas as unidades e deverá ser confirmado na semana anterior à da execução do mesmo para divulgação pela Direção dos RUs à comunidade (site [www.pra.ufpr.br/portal/ru/cardpio](http://www.pra.ufpr.br/portal/ru/cardpio));

- o) Permitir que as nutricionistas da **CONTRATANTE** realizem a degustação, durante o preparo ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a **CONTRATADA** realizar imediata retirada e/ou substituição e/ou adequação das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- p) Dispor todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir à totalidade dos clientes;
- q) Manter tabela de preços dos serviços oferecidos sempre atualizada e em local visível a todos os usuários;
- r) Não atrasar o início da distribuição das refeições. Caso ocorram atrasos, a **CONTRATADA** deve justificar formalmente o motivo do mesmo para que a fiscalização da **CONTRATANTE** possa analisar a aplicação das Cláusulas Contratuais e sanções administrativas, salvo se por motivo de força maior. Caso haja atraso na abertura do restaurante, o horário de atendimento aos usuários deve ser estendido por mesmo período;
- s) Disponibilizar água purificada através de bebedouros/refresqueiras, com sistema de filtração por membrana para os usuários do restaurante, durante o horário das refeições. Os filtros deverão ser substituídos a cada 03 (três) meses, ou sempre que necessário. Esta substituição deve ser sempre comunicada por escrito a **CONTRATANTE**;
- t) Disponibilizar ventiladores para os salões de refeições, em quantidade adequada às necessidades do local, podendo esta demanda ser definida pela UFPR;
- u) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, entre outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto deste contrato;
- v) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte cinco por cento) do valor inicial contratado, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei 8666/93;
- w) Não realizar ou permitir realização/pagamento/recebimento de qualquer serviço que fuja ao objeto deste contrato firmado com a UFPR nas dependências dos RUs, sendo esta ação considerada motivo de rescisão imediata deste contrato, sem direito de qualquer pedido de ressarcimento e/ou indenização pela **CONTRATADA**;
- x) Afixar em local visível na entrada do restaurante o cardápio diário e do dia seguinte, assim como os valores calóricos referentes à porção de cada preparação e da refeição completa, presença de produto de origem animal, lactose e glúten nos pratos servidos, conforme Lei Estadual nº 17.604/2013;
- y) Apresentar toda a documentação citada no Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e seus anexos, quando obtiver autorização para iniciar suas atividades, a fim de não caracterizar nulidade automática deste contrato. Caso após ser notificada ainda não cumprir com o exigido dentro do prazo determinado, o fiscal do contrato poderá automaticamente declarar a suspensão definitiva do contrato. Em hipótese nenhuma incidirá reparação/repasso por qualquer ônus ou danos a que vier solicitar a **CONTRATADA**, quanto ao exposto;
- z) Saber que, em caso de negligência na execução dos serviços, execução em desacordo com o mínimo exigido neste contrato, ou que tenha como consequência dano de

responsabilidade civil a qualquer usuário, a **CONTRATADA** será notificada pela fiscalização do Restaurante Universitário para devida reparação do dano. Excedido o prazo determinado e não cumprida a reparação, a fiscalização do contrato poderá descontar os valores pecuniários envolvidos na reparação dos danos, sobre pagamento das prestações dos serviços, até que por fim seja ressarcida plenamente do prejuízo;

aa) Não realizar ou permitir qualquer forma de fornecimento das refeições fora do salão de refeição das unidades citadas no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017), seja através de “marmitas”, atendimento de unidades externas ao Campus, ou qualquer outra;

bb) Manter em cada restaurante, um banner informativo identificando a **CONTRATADA**, com telefone, e-mail e nome dos responsáveis. Demais comunicações visuais com divulgação de marca da **CONTRATADA** devem ser aprovadas pela **CONTRATANTE**;

cc) Se ao término da realização dos serviços a nota fiscal/fatura não for aceita pela unidade solicitante devido a irregularidades em seu preenchimento, esta será devolvida para as correções necessárias, passando a contar o recebimento provisório a partir da data de sua reapresentação;

dd) Não realizar, nos Restaurantes Universitários, a venda de quaisquer gêneros (doces, refrigerantes, salgadinhos, dentre outros) não relacionados ao objeto da presente contratação.

## **II - Quanto ao imóvel e materiais, são deveres da CONTRATADA:**

a) Prestar o serviço contratado nos imóveis dos Restaurantes Universitários da UFPR, ficando a conservação predial, hidráulica, elétrica, de equipamentos, e custeio das despesas operacionais dos mesmos, sob responsabilidade da **CONTRATADA**;

b) Responsabilizar-se, em regime de comodato, pelos locais de prestação dos serviços, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFPR. Adquirir materiais, móveis, e equipamentos que não forem disponibilizados pela **CONTRATANTE**, além de utensílios e material descartável, em quantidade e qualidade suficientes para o bom atendimento dos usuários. Havendo necessidade de reposição de bens disponibilizados, esta será de responsabilidade total da **CONTRATADA**;

c) Comunicar, por escrito à Administração do RU/PRA, qualquer dano ou avaria porventura ocasionados no imóvel, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

d) Não realizar qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Administração do RU/PRA, sendo o mesmo procedimento dotado para alterações em equipamentos;

e) Realizar a manutenção preventiva e correção de eventuais entupimentos na rede de esgotos às suas expensas;

f) Manter nos espaços objetos da licitação, no mínimo, as mesmas quantidades de lugares disponíveis atualmente quais sejam: RU Central: 250 lugares; RU Centro Politécnico: 750 lugares; RU Jardim Botânico: 600 lugares; RU Agrárias: 180 lugares;

g) Manter em dia a manutenção de toda a estrutura física (elétrica, hidráulica e predial). O plano de manutenção deve prever pintura interna do prédio ao menos uma vez a cada 12 (doze) meses (seguindo os padrões definidos pela **CONTRATANTE**), além de reparos na alvenaria e eventuais infiltrações;

g.1) Toda manutenção realizada deverá ser documentada e, exceto em casos emergenciais, ser validada previamente pela **CONTRATANTE**.

h) Realizar higienização semestral dos reservatórios de água e das caixas de gordura, assim como hidrojetamento da rede de esgoto. Caso necessário, esta periodicidade pode ser reduzida em função de fatores externos. Os certificados de execução dos serviços devem ser mantidos arquivados nas unidades, e uma cópia dos mesmos deve ser enviada à Direção dos RUs;

i) Realizar controle integrado de pragas, nas áreas internas e externas dos RUs, de modo a evitar o abrigo e proliferação de insetos e roedores nos restaurantes. O cronograma de trabalho deve contemplar visitas mensais, ou com menor periodicidade, em função da presença de pragas. Os certificados de execução dos serviços devem ser mantidos arquivados nas unidades, e uma cópia dos mesmos deve ser enviada à Direção dos RUs;

j) Contratar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo no mínimo seguro contra danos elétricos, danos aos imóveis, efeitos da natureza (chuvas, enchente, tremores etc.), quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a **CONTRATADA** responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar;

k) Utilizar parâmetros de gêneros alimentícios e materiais iguais ou similares aos utilizados atualmente nos Restaurantes Universitários da UFPR, sendo sempre utilizados itens de primeira linha, e os mesmos devem enquadrar-se às normas higiênico sanitárias vigentes.

### **III - Quanto aos funcionários, são deveres da CONTRATADA:**

a) Manter a equipe operacional em número e qualidade técnica capaz de prestar os serviços de cozinha, portaria, limpeza e caixas sem interrupções, seja por qualquer motivo;

b) Considerar para o planejamento da equipe operacional, o número de refeições servidas em cada restaurante e a estrutura de cada unidade, garantindo que em caso de faltas, férias ou licenças, a qualidade do serviço não seja prejudicada em função da ausência de funcionários;

c) Disponibilizar nutricionistas em todas as unidades, adotando como quantitativo mínimo o previsto na Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas. Estes profissionais devem permanecer nas unidades durante todo o período de distribuição das refeições;

d) Deve ser disponibilizado quadro de pessoal compatível com o objeto deste contrato, contando com chefes de cozinha, encarregados administrativos, cozinheiros, açougueiros, auxiliares de cozinha, e auxiliares de serviços gerais (limpeza), porteiros, operadores de caixa e almoxarifes, ou cargos análogos, desde que garantida a qualidade do produto final e atendimento pleno à demanda;

- e) Manter como Responsável Técnico (RT) de cada restaurante, um Nutricionista, o qual deve estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 8ª Região, para execução de serviços da mesma natureza do objeto do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;
- f) Comunicar imediatamente à **CONTRATANTE** sempre que houver alteração do titular RT ou do quadro técnico de nutricionistas de alguma unidade, acompanhando justificativa formal da necessidade da substituição e comprovações necessárias;
- g) Submeter à apreciação da **CONTRATANTE**, mensalmente ou sempre que solicitado, a relação dos funcionários de cada unidade, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários à atuação no contrato;
- h) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das Normas Sanitárias vigentes, Normas Disciplinares e Éticas de trabalho, além daquelas determinadas pela **CONTRATANTE**;
- i) Garantir que os funcionários sejam pessoas portadoras de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- j) Exigir de seus funcionários asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes foram confiados, limitando a presença dos mesmos nas dependências do restaurante nos seus horários de trabalho; assim como cuidar para que as normas e regulamentos internos vigentes nos Restaurantes Universitários da **CONTRATANTE** sejam respeitados;
- k) Manter sempre atualizada e em local visível, a escala de serviço mensal do pessoal que operará no restaurante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções, para avaliação do cumprimento dos pré-requisitos necessários à atuação no contrato;
- l) Não permitir a presença na produção de funcionários que apresentem ferimentos e doenças infectocontagiosas.

#### **IV - Quanto ao pagamento das despesas com funcionários, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Responder pelo pagamento do toda mão de obra, salários, periculosidades e/ou insalubridades, despesas com encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sociais (despesas civis e trabalhistas), seguros de seus colaboradores, bem como o recolhimento de taxas e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas;
- b) Responder pelas despesas com refeições, uniformes, estadias, seguros de vida, indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a **CONTRATADA**, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes;
- c) Praticar salários de acordo com a Entidade profissional competente;

- d) Reconhecer que a inadimplência da **CONTRATADA** com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere a **CONTRATANTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato;
- e) Manter sempre atualizados os pagamentos referentes à remuneração mensal, benefícios e demais obrigações trabalhistas dos seus funcionários vinculados ao serviço ora contratado, sendo a **CONTRATANTE** isenta de quaisquer custas;
- f) Assumir a defesa contra reclamações Judiciais e Extrajudiciais arguidas contra si, e arcar com os ônus decorrentes dos prejuízos e das ações judiciais que possam ocorrer em consequência da execução dos serviços prestados para a **CONTRATANTE**.

**V - Quanto ao treinamento dos funcionários, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Apresentar, com um mês de antecedência ao início das atividades, sugestão de cronograma de treinamentos a serem realizados semestralmente para a equipe operacional, conforme RDC nº 216/2004. Este cronograma deve ser aprovado pela equipe de Nutrição do RU;
- b) Antes do início das atividades, e sempre que um novo funcionário for contratado, o mesmo deve receber orientações referentes às normas da empresa, através de integração, e deve também participar de treinamento próprio e exclusivo com, no mínimo, 10 (dez) horas de duração que deverá abordar os seguintes temas:
- b.1) Higiene e Boas Práticas na Manipulação de Alimentos (higiene pessoal e cuidados com o uniforme, qualidade da matéria prima, noções de microbiologia de alimentos, produtos de higiene para a área de alimentos, higiene do local, equipamentos e utensílios, legislação) – 04 (quatro) horas;
  - b.2) Normas e Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal – 02 (duas) horas;
  - b.3) Segurança do Trabalho (normas de segurança do trabalho, uso de EPIs, cuidados e orientações sobre o funcionamento dos equipamentos disponíveis) - 02 (duas) horas;
  - b.4) Descarte seletivo de resíduos - 02 (duas) horas.
- c) Este treinamento deverá ser aprovado previamente pelo Serviço de Nutrição e Engenheiro de Segurança do Trabalho vinculado ao RU, e ao final do mesmo, os funcionários deverão ser avaliados através de prova escrita;
- d) Realizar treinamento prático contemplando operação, higienização e cuidados com os equipamentos disponíveis, de acordo com as Normas Regulamentadoras do MTE - no mínimo 01 (uma) hora por equipamento;
- e) Instruir os funcionários quanto à prevenção de incêndios nas áreas relacionadas ao objeto deste contrato – 01 (uma) hora;
- f) Encaminhar ao Serviço de Nutrição do RU, a cada treinamento realizado, seja inicial, de integração, ou periódico, cópias legíveis das listas de presença e certificados individuais

dos funcionários, contendo os seguintes dados: título do treinamento, nomes dos funcionários presentes, data, horário, período, local e conteúdos abordados.

**VI - Quanto à segurança do trabalho, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Seguir todas as Normas Regulamentadoras - NR, relativas à segurança e medicina do trabalho, implantando o Serviço Especializado de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), o qual irá auxiliar no cumprimento das referidas NRs (Ordem de serviço, Ficha de EPIs, CIPA, PPRA, PCMSO, Máquinas e equipamentos, Vasos de pressão, Ergonomia);
- b) Providenciar, sob orientação de Técnico de Segurança do Trabalho, descrição de procedimentos e devidos treinamentos sobre a forma correta de utilização dos equipamentos disponíveis nos Restaurantes Universitários, bem como os riscos de operação e orientações constantes sobre os EPIs a serem utilizados na operação de cada equipamento;
- c) Providenciar, sob orientação técnica adequada, descrição de procedimentos e devidos treinamentos com relação a métodos de ergonomia aplicada para atividades repetitivas, de transporte e movimentação de materiais e carga (peso). Outras como: a que exige atividade em pé, do trabalhador em jornadas prolongadas (com as devidas pausas de descanso), os assentos adequados e noções com orientação técnica postural, deverão ser implementados, distribuídos e orientados, em função da natureza do trabalho envolvido, de acordo com a legislação vigente;
- d) Implantar e manter o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme definido pela NR-07, imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho n° 3.214, de 08 de junho de 1978, da Lei n°. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, com a finalidade de manter a preservação da saúde de todos os trabalhadores, em função dos riscos existentes, contemplando a realização de todos os exames médicos (Admissional, Periódico, de Retorno ao Trabalho, Mudança de Função e Demissional);
  - d.1) Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, de acordo com a função, em periodicidade definida pelo PCMSO, de acordo com a legislação vigente e com as análises de Riscos Ambientais;
  - d.2) Permitir que os funcionários iniciem suas atividades no RU somente após o laudo médico de "apto", para tal, sendo que uma cópia legível deste laudo deve ser encaminhada ao Serviço de Nutrição da PRA/Restaurante Universitário.
- e) Manter em local adequado caixa de Primeiros Socorros, e treinar funcionários para utilização dos mesmos, conforme NR7. Devem ser disponibilizados os seguintes itens: termômetro, tesoura, pinça, máscara proteção facial; luvas tipo cirúrgica (látex); óculos de proteção (transparente); algodão hidrófilo; gaze esterilizada; esparadrapo; ataduras de crepe; anti-séptico; água oxigenada 10 volumes; álcool a 70%; água boricada; spray anti-queimaduras. O prazo de validade dos produtos deve ser respeitado;
- f) Implantar e manter o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme definido pela NR-09, imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho n° 3.214, de 08 de junho de 1978, da Lei n°. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, visando à preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e conseqüente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir

no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais;

- f.1) Deverão ser adotadas as medidas necessárias suficientes para eliminação, minimização ou controle dos riscos ambientais sempre que forem verificadas situações de risco.
- g) Instalar Brigada de Incêndio em todas as unidades dos RUs, de acordo com Norma de Procedimento Técnico (NPT) nº 017/2011 do Corpo de Bombeiros do Estado do Paraná;
- h) Durante a realização de qualquer trabalho na área dos restaurantes sinalizar, controlar o acesso, desenvolver e implantar procedimentos de segurança a todos os seus funcionários e demais trabalhadores envolvidos com as atividades, orientando de modo a evitar e/ou não permitir a presença de pessoas não autorizadas no local.

**VII - Quanto aos uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI), são deveres da CONTRATADA:**

- a) Manter seus funcionários devidamente uniformizados, e utilizando todos os EPIs necessários de acordo com a atividade que estiver exercendo, conforme Normas de Segurança no Trabalho vigentes;
- b) Providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela produção das refeições seja de cor branca, limpo e em adequado estado de conservação. Os funcionários responsáveis pela limpeza deverão usar uniformes de cor diferente dos funcionários da produção, também de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação; funcionários de caixas e porteiros devem usar uniforme padrão da empresa; não é permitido para nenhum dos cargos que o funcionário use sua própria vestimenta;
- c) Disponibilizar os uniformes em tamanho e número adequado, permitindo a troca diária; utilizar tecido não sintético, que permita a transpiração. Fornecer opções de uniformes adequados ao clima frio (camiseta manga longa, moletom, jaqueta);
- d) Garantir que os funcionários apenas adentrem a área de produção de refeições se estiverem completamente paramentados, utilizando sapato ou bota de segurança, calça, camiseta manga curta ou longa, blusão ou jaleco sem bolso ou botões, e touca descartável;
- e) Disponibilizar a visitantes e prestadores de serviço, jalecos e toucas descartáveis sempre que seja necessário entrar nas áreas destinadas a produção de refeições;
- f) Garantir que todos os EPI's atendam à determinação do registro de Certificado de Aprovação (C.A.), próprio do MTE, conforme exigência das Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, estes deverão ter sua reposição, troca ou substituição sempre que necessário, de forma imediata.

**VIII - Quanto às Condições Higiênico Sanitárias, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Realizar a produção das refeições de acordo com as normas descritas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/04), Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (RDC nº275/02), e demais normas federais, estaduais e municipais que se apliquem;

- b) Exigir de seus funcionários a apresentação com uniformização adequada e completa em todas as etapas da produção de refeições desde o recebimento até a distribuição das refeições, e também durante a higienização. Estes uniformes devem ser mantidos limpos e em adequado estado de conservação;
- c) Manter rigorosamente limpas e organizadas, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene exigido pelos órgãos de fiscalização, todas as áreas internas e externas dos RUs - inclusive calçadas, rampas de acesso e vidros -, assim como mobiliários, equipamentos e utensílios dos restaurantes, providenciando sua higienização e desinfecção através de produtos específicos para uso em cozinhas industriais. Estes produtos devem possuir registro no Ministério da Saúde, e as Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) dos mesmos devem ser mantidas arquivadas em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;
- d) Retirar os resíduos do restaurante, no mínimo 03 (três) vezes ao dia, ou quantas vezes se fizerem necessárias, devidamente acondicionados em sacos plásticos. Mantê-los acondicionados em recipientes com cores diferenciadas para cada tipo de resíduo (orgânicos, recicláveis, rejeitos, óleo), que devem ser mantidos fechados, e higienizados a cada troca de turno para evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos, e propagação de odores desagradáveis. Deverá haver obrigatoriamente a separação entre lixo orgânico, recicláveis e rejeitos durante todo o processo;
- e) Responsabilizar-se pela destinação final dos resíduos, inclusive de óleo, através da contratação de empresa especializada, que possua as devidas autorizações sanitárias atualizadas para esta atividade. Uma cópia do contrato e das licenças sanitárias deve permanecer arquivada em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;
- f) Monitorar e registrar em documento próprio, a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como a do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente. As preparações devem ser acondicionadas em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente fechados até o momento da distribuição;
- g) Realizar controle integrado de pragas, de forma a utilizar o controle químico no restaurante mensalmente, com reforços sempre que necessário, ou de imediato em casos de urgência. O serviço deverá ser realizado por empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção relacionadas a instalações, insumos e alimentos, utilizando apenas produtos registrados no Ministério da Saúde. A empresa deve fornecer laudos dos serviços, os quais devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;
- h) Manter reservatório de água em perfeito estado físico e devidamente tampado, em adequado estado de conservação e higiene, higienizado conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Estes registros devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;
- i) Realizar controle de potabilidade da água utilizada para produção de refeições, semestralmente, após higienização dos reservatórios, mediante análises microbiológicas. Estes registros devem permanecer arquivados em cada unidade, e disponíveis ao Serviço de Nutrição dos RUs;

- j) Abastecer banheiros/vestiários dos funcionários e usuários com papel toalha, papel higiênico, sabonete líquido antisséptico e inodoro;
- k) Fazer a devida manutenção/substituição dos papeleiros e saboneteiras, sempre que os mesmos encontrarem-se danificados;
- l) Coletar diariamente amostras de todas as preparações durante o terço final da distribuição de cada refeição, conforme POP disponibilizado pelo RU. As amostras (200 g ou ml) deverão ser coletadas em sacos plásticos esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à **CONTRATANTE**;
- m) Acondicionar apropriadamente os alimentos, em todas as etapas do processo de produção, de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos até a distribuição (para alimentos quentes, temperatura superior a 65°C, e abaixo de 10°C para alimentos frios);
- n) Manter os balcões de distribuição em perfeito funcionamento, garantindo temperaturas acima de 80°C nos balcões aquecidos, e inferior a 10°C nas pistas frias dos balcões refrigerados;
- o) Manter, durante o período de distribuição das refeições, os balcões limpos e organizados, e realizar a reposição das preparações em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;
- p) Substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

**IX - Quanto às refeições transportadas, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Cumprir rigorosamente os horários de distribuição das refeições no RU Agrárias, de acordo com o Anexo V do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;
- b) Entregar as refeições no RU Agrárias com, no mínimo, 20 (vinte) minutos de antecedência ao horário previsto para distribuição da refeição;
- c) Cumprir a legislação relacionada ao transporte e ao acondicionamento de alimentos, adequando-se às normas vigentes da vigilância sanitária, utilizando carros apropriados (em perfeito estado de funcionamento, fechados, com cabine separada do condutor, com isolamento isotérmico, de uso exclusivo para alimentos, livres de focos de vetores e pragas, e devidamente higienizados);
  - c.1) Os veículos utilizados para o transporte deverão ser inspecionados, visando assegurar cumprimento da Resolução SESA nº 465/2013, que aprova o "Regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná. Cópia do alvará de licença sanitária deve ser encaminhada à Direção dos RUs;
  - c.2) Apenas veículos inspecionados e cuja cópia do alvará tenha sido disponibilizada à Direção dos RUs poderão ser utilizados neste contrato.

- d) Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em gastronorms e subsequentemente em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela **CONTRATANTE** e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente;
- e) As preparações frias (saladas e frutas fracionadas) acondicionadas em gastronorms e subsequentemente em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela **CONTRATANTE** e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As frutas não fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxicos e transportadas em monoblocos higienizados;
- f) Sobremesas doces deverão ser transportadas em gastronorms ou formas e ser cobertas por tampas ou plástico filme atóxico e subsequentemente em equipamentos térmicos;
- g) As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela **CONTRATANTE**;
- h) A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº103/2017);
- i) A **CONTRATADA** deverá disponibilizar funcionários qualificados, em número suficiente para a distribuição e higienização do setor;
- j) A **CONTRATADA** deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição das refeições transportadas, observando os parâmetros previstos na legislação;
- k) A **CONTRATADA** deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**;
- l) O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à **CONTRATANTE** e autorizadas pela mesma. A **CONTRATADA** deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia.

**X - Quanto a abertura à Comunidade Universitária, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Dar a necessária abertura para que estagiários da UFPR ou de outras instituições de ensino recebidos pela **CONTRATANTE** possam exercer as funções designadas pelo RU, sob a supervisão do Serviço de Nutrição e de professores designados;
- b) Dar a necessária abertura para o desenvolvimento de trabalhos, pesquisas ou atividades acadêmicas de alunos da UFPR ou de outras instituições de ensino, previamente acordado junto a equipe de nutrição do RU.

**XI - Quanto à responsabilidades sobre os equipamentos e ao espaço físico, são deveres da CONTRATADA:**

- a) Conforme dispõem os itens 3.14, 3.15, 3.16 e 3.175 do Termo de Referência (anexo I do Edital do Pregão eletrônico nº 103/2017), a UFPR cederá por meio do instrumento contratual desta licitação os equipamentos relacionados no apêndice III do edital de licitação, bem como os imóveis situados nos seguintes endereços: RU Central – Rua Amintas de Barros, esquina com General Carneiro s/n – Centro, Curitiba, PR; RU Centro Politécnico – Rua Cel. Francisco H. dos Santos, s/n – Jardim das Américas, Curitiba, PR (Campus Centro Politécnico, ao lado do Centro de Convivência); RU Agrárias – Rua dos Funcionários, 1540 – Juvevê, Curitiba, PR (Campus Agrárias, em frente ao complexo de Centros Acadêmicos); RU Botânico – Av. Prefeito Lothário Meissner, 632 – Jardim Botânico, Curitiba, PR. Área construída: 1.845,31 m<sup>2</sup>. Tanto os bens móveis quanto imóveis ficarão sob a guarda e responsabilidade da CONTRATADA, de modo que:
- b) A **CONTRATADA** arcará integralmente com as despesas decorrentes do consumo de gás de cozinha (GLP), energia elétrica, água e esgoto, telefone, Internet, coleta de lixo, limpeza da caixa de água e gordura, manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio, além de quaisquer tributos Federais, Estaduais ou Municipais, e qualquer outro ônus que recaia sobre o imóvel, seja qual for a forma de sua arrecadação, referentes às atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**.
- c) O custo com a manutenção dos equipamentos de prevenção e combate a incêndio deverá ser assumido diretamente pela **CONTRATADA**, que ficará obrigada a mantê-los em perfeito estado de conservação e funcionamento, de acordo com a legislação vigente.
- d) Caso ocorra entupimento da caixa de gordura, localizada na área externa do edifício, em razão da obstrução, ocasionada pelo fluxo intercorrente da caixa de gordura da cozinha, a **CONTRATADA** deverá arcar com os custos da manutenção, incluindo a limpeza da área externa em que ocorreu o transbordamento.
- e) Caberá à **CONTRATADA** zelar pelo bom uso destes itens, assim como efetuar todas as manutenções necessárias para seu perfeito funcionamento, à suas expensas. Ministério da Educação. Universidade Federal do Paraná Pró-Reitoria de Administração Restaurante Universitário Rua Ubaldino do Amaral, 321
- f) A **CONTRATADA** deverá comunicar à **CONTRATANTE** a necessidade de substituir quaisquer dos equipamentos cedidos, devido à inutilidade destes, de modo que a **CONTRATANTE** possa realizar os procedimentos de controle de patrimônio sobre tais equipamentos.
- g) Na hipótese prevista neste item, a **CONTRATADA** devolverá o equipamento à **CONTRATANTE** e, de acordo com seu interesse, o substituirá. Nesta situação, o equipamento devolvido será retirado da lista de bens cedidos, enquanto o equipamento novo restará sob a propriedade e responsabilidade da CONTRATADA.

**XII -** A **CONTRATADA** ainda se responsabilizará pela manutenção dos prédios onde prestará serviços. As modificações necessárias, tidas como prioritárias à saúde e segurança do ambiente, poderão ser indenizadas pela **CONTRATANTE**, desde que sejam apresentados três orçamentos dos serviços e que a Administração confirme, mediante pesquisa de mercado ou tabela SINAPI, que os preços estão de acordo com o mercado.

**XIII** - Ao final do encerramento da contratação, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** deverão proceder vistoria nos imóveis e nos equipamentos, a fim de atestar a condição de devolução dos mesmos, sendo que qualquer dano verificado deverá ser ressarcido à Administração.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DOS DEVERES DA CONTRATANTE**

São deveres da **CONTRATANTE**:

I - Manter em seu quadro de pessoal, nutricionistas que atuarão diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela **CONTRATADA** em cada um dos RUs, observando o cumprimento das condições deste contrato estabelecido entre as partes;

II - Fiscalizar o recebimento, armazenamento, produção, transporte e distribuição de refeições, tendo livre acesso a todas as áreas dos RUs, nas operações diárias e/ou durante realização de auditorias;

III - Verificar se os serviços foram prestados com a necessária qualidade, exercendo a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparação, distribuição e higienização, 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 estabelecido, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

IV - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização daqueles que apresentem condições impróprias ao consumo, ou estejam em desacordo com as especificações, conforme condições para rejeição descritas no PIQ (Apêndice IV do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017);

V - Avaliar os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da refeição produzida, higiene ambiental e pessoal, variação de cardápio, e o grau de satisfação dos usuários em relação à refeição, administração, gerenciamento e higiene do restaurante, através de pesquisa de satisfação aplicada ao menos 03 (três) vez ao ano;

VI - Aplicar, mensalmente, instrumentos de avaliação da qualidade dos serviços, referente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, prestado pela **CONTRATADA**, através de auditorias de qualidade;

VII - Fiscalizar a coleta de amostras realizada pela **CONTRATADA**, de acordo com o POP disponibilizado pelo RU;

VIII - Aplicar as penalidades previstas neste contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;

IX - Fiscalizar o espaço físico, verificando avarias nas áreas;

X - Validar o cardápio mensal e disponibiliza-lo a **CONTRATADA** com antecedência de 45 (quarenta e cinco) dias de sua execução;

XI - Disponibilizar o cardápio semanal nos meios de comunicação da UFPR;

XII - Comunicar por escrito por meio de relatório técnico ou e-mail à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço;

XIII - Aprovar as notas fiscais emitidas pela **CONTRATADA**, referentes ao fornecimento de refeições aos alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas a outros usuários que apresentem algum benefício;

XIV - Avisar à **CONTRATADA** com no máximo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, sobre situações relacionadas à **CONTRATANTE** ou por ela provocadas, que por ventura causem a redução total ou parcial do número de refeições servidas;

XV - Atestar o recebimento definitivo dos serviços na nota fiscal/fatura e encaminhar o documento para pagamento, dentro dos prazos previstos;

XVI - Efetuar o pagamento à empresa conforme o valor proposto na licitação.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA**

### **Parágrafo Primeiro**

A **CONTRATADA** deverá, em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato, apresentar à Contratante a comprovação de prestação de garantia, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global anual do contrato (12 meses), numa das modalidades apresentadas a seguir, conforme dispõe o art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/1993:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Fiança bancária; ou
- c) Seguro-garantia.

### **Parágrafo Segundo**

A garantia deverá observar, além do art. 56 da Lei nº 8.666/1993, o art. 19 da Instrução Normativa nº 02/2008-SLTI/MPOG, com redação dada pela Instrução Normativa nº 06/2013-SLTI/MPOG, e o art. 2º, §.2º, inciso V, da Portaria nº 409/2016-MPOG.

### **Parágrafo Terceiro**

A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato
- c) Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à **CONTRATADA**;
- d) Obrigações trabalhistas, previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

### **Parágrafo Quarto**

A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no Parágrafo Terceiro desta Clausula imediatamente acima, observada a legislação que rege a matéria.

### **Parágrafo Quinto**

A não apresentação da garantia pela **CONTRATADA**, no prazo descrito nesta Clausula Sétima, caracteriza a inexecução parcial do contrato, incidindo a multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de

2% (dois por cento); conforme dispõe a Instrução Normativa nº 02/2008-SLTI/MPOG, com redação dada pela Instrução Normativa nº 06/2013-SLTI/MPOG.

#### **Parágrafo Sexto**

O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias corridos autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II, do art. 78, da Lei nº 8.666/1993.

#### **Parágrafo Sétimo**

Para a garantia do contrato, caso a **CONTRATADA** opte por apresentar títulos da dívida pública, os mesmos deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal, como aquelas previstas no art. 2º da Lei nº 10.179/2001.

#### **Parágrafo Oitavo**

Caso a **CONTRATADA** opte pela caução em dinheiro, deverá providenciar o depósito junto à Caixa Econômica Federal, nominal à Universidade Federal do Paraná, para os fins específicos a que se destina, sendo o recibo de depósito o único meio hábil de comprovação desta exigência.

#### **Parágrafo Nono**

A **CONTRATANTE** fica autorizada a utilizar a garantia para corrigir quaisquer imperfeições na execução do objeto do contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da Contratada, de seu preposto ou de quem em seu nome agir.

#### **Parágrafo Décimo**

A autorização contida no Parágrafo Nono, imediatamente acima, é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

#### **Parágrafo Décimo Primeiro**

A **CONTRATADA** se obriga a repor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela Contratante.

#### **Parágrafo Décimo Segundo**

A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da **CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

#### **Parágrafo Décimo Terceiro**

A garantia será restituída automaticamente ou por solicitação, após 03 (três) meses do final da vigência do contrato, somente se forem cumpridas integralmente todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e ressarcimento de eventuais prejuízos causados à Contratante ou a terceiros durante a execução do objeto do contrato.

#### **Parágrafo Décimo Quarto**

Caso ocorra a prorrogação da vigência do contrato, observadas as disposições constantes no art. 57 da Lei nº 8.666/1993, a Contratada deverá, a cada celebração de termo aditivo, providenciar a devida renovação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA**

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses, caso haja interesse declarado de ambas as partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, condicionada ao pleno atendimento do nível do serviço desejado e da demanda.

#### **CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE**

Os preços contratados somente poderão ser reajustados após 12 (doze) meses de vigência deste contrato, aplicando-se, a partir da data de apresentação da proposta, a correspondente variação do IGPM ou outro índice que venha oficialmente substituí-lo.

#### **CLÁUSULA DECIMA - DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO**

Para fiscalização do objeto deste contrato, a **CONTRATANTE** manterá em cada unidade uma sala administrativa que servirá como base operacional da equipe de fiscalização. A sala designada para este fim será a sala administrativa principal de cada unidade, que permite visualização tanto da cozinha quanto do salão.

##### **Parágrafo Primeiro**

Serão aplicadas as seguintes formas de controle do número de refeições e do pagamento:

- a) A **CONTRATANTE** disponibilizará à **CONTRATADA**, sistema informatizado de controle de acesso de usuários que terão direito a subsídio alimentício total e/ou parcial. O usuário beneficiário do subsídio será identificado pelo seu crachá institucional de identificação de acordo com sua classe ou diretamente com a inserção de seus dados no sistema, desde que sua foto esteja disponibilizada;
- b) Em caso de falhas ou inoperância do controle de acesso será adotado o sistema de listas, com controle por assinaturas após conferência do vínculo por um servidor da UFPR;
- c) O pagamento das refeições será realizado com base no sistema de controle de acesso, sendo apenas pagas aquelas refeições registradas. Serão emitidos relatórios do sistema, apontando que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**;
- d) Usuários que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade (visitantes) farão o pagamento de suas refeições diretamente à **CONTRATADA**, sendo sugerido que o valor cobrado destes seja equivalente aos valores contratuais;
- e) Os pagamentos a serem efetuados pela **CONTRATANTE** ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da **CONTRATANTE**;
- f) As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

f.1) Os fechamentos de quantitativos ocorrerão diariamente, confrontando-se os dados

gerados pelo sistema com os relatórios da **CONTRATADA**, visando verificar e corrigir eventuais distorções com a maior agilidade possível;

f.2) Até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte à prestação dos serviços, será gerado relatório contendo os quantitativos totais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados, sendo complementados com os quantitativos que eventualmente tenham sido registrados em listas;

f.3) A **CONTRATADA** terá até 10 (dez) dias úteis para conferir o relatório enviado pela **CONTRATANTE** e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

g) Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

g.1) O valor dos pagamentos será obtido mediante a medição da quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas eventuais glosas aplicadas pela **CONTRATANTE** por motivos imputáveis à **CONTRATADA**;

g.2) O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela **CONTRATANTE** será efetuado, de acordo com o valor da refeição contratado;

g.3) O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela **CONTRATANTE** será efetuado, de acordo com o valor da refeição contratado, descontado o valor pago pelos usuários no ato do consumo da refeição;

g.4) A realização dos descontos indicados na alínea “g.1”, acima, não prejudica a aplicação de sanções à **CONTRATADA**, por conta da não execução dos serviços ou execução de forma diferente ao previsto no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017).

h) Após a conferência dos quantitativos e valores pelas duas partes, a **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela **CONTRATADA**.

i) Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a **CONTRATADA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**;

j) A **CONTRATADA** deverá disponibilizar no local de controle de acesso e registro das vendas, uma câmera de monitoramento, com acesso online disponível para a **CONTRATANTE**, e apresentar junto com o fechamento mensal, as imagens dos períodos em que há controle de acesso, gravadas em DVD ou Pen Drive.

### Parágrafo Segundo

Serão adotados os seguintes procedimentos para realização de pesquisa de satisfação:

a) O nível de satisfação dos usuários será objeto de avaliação realizado pela **CONTRATANTE**, através de pesquisas com o objetivo de avaliar o grau de satisfação dos usuários dos quatro Restaurantes Universitários da UFPR localizados em Curitiba/PR, em

relação às condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados pela **CONTRATADA**;

b) A Pesquisa de Satisfação será realizada, mensalmente pela **CONTRATANTE**, por amostragem de 108 (cento e oito) usuários que frequentam os restaurantes, escolhidos de forma aleatória em cada local e turno (café da manhã, almoço e jantar). Os usuários serão submetidos ao preenchimento do questionário, conforme Modelo de Formulário, constante no Anexo XXII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

b.1) O tamanho da amostra suficiente e necessário para estimar, com 95% de confiança os parâmetros da população, e admitindo um erro de 3% em torno da média, é de pelo menos 108 (cento e oito) pesquisas válidas. Para tal, sugere-se que seja sempre aplicada 10% a mais de questionários para que, quando necessário, possa-se eliminar os outliers;

c) A pesquisa de satisfação irá avaliar, entre outros, mas não se limitando, os seguintes indicadores:

- c.1) qualidade das refeições;
- c.2) apresentação das preparações no buffet;
- c.3) sabor e tempero das preparações;
- c.4) variedade do cardápio;
- c.5) reposição de preparações/utensílios
- c.6) higiene do ambiente;
- c.7) presteza no atendimento;
- c.8) higiene dos funcionários.

d) Cada indicador da pesquisa será avaliado de 0 a 10, sendo o grau 0 correspondente a totalmente insatisfeito, e o grau 10 correspondente a totalmente satisfeito;

e) A tabulação dos resultados da pesquisa será realizada individualmente, por restaurante, e por turno de serviço (café da manhã, almoço e jantar);

f) Para cada serviço avaliado (café da manhã, almoço e jantar), o resultado da pesquisa será considerado **SATISFATÓRIO** quando a média aritmética das notas de todos os itens estiver acima de 07 (sete). (média = soma das notas das pesquisas de todos entrevistados, dividida pelo total de notas multiplicadas pelo total de entrevistados);

f.1) Seja  $X_{ij}$  as notas dadas pelo entrevistado  $j$  para a questão  $i$  da pesquisa.

f.2) Seja  $m$  o número de questões e  $n$  o número de entrevistado.

f.3) A média global é dada pela razão entre a soma de todas as notas  $X_{ij}$  e  $m.n$ .

g) Ainda que o resultado da pesquisa de satisfação seja considerado **SATISFATÓRIO**, a **CONTRATADA** receberá relatório com as estatísticas e as observações dos usuários e itens a serem melhorados;

h) Quando o resultado da pesquisa for **INSATISFATÓRIO**, a **CONTRATANTE** disponibilizará à **CONTRATADA** os resultados através de relatório. A **CONTRATADA** deverá apresentar um Plano de Ação, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contemplando as medidas que serão tomadas para correção da(s) falha(s) bem como o prazo para solução

do(s) problema(s). As situações consideradas emergenciais deverão ser corrigidas imediatamente;

i) a pesquisa de satisfação apresente resultado **INSATISFATÓRIO**, serão analisados os itens individualmente, por restaurante, e por serviço; sendo as penalizações aplicadas da seguinte forma:

i.1) Até 02 (dois) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), será encaminhada comunicação formal à **CONTRATADA** a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;

i.3) De 03 (três) a 05 (cinco) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), a **CONTRATANTE** enviará aviso de advertência à **CONTRATADA**, e será aplicada multa de GRAU 2, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

i.4) De 06 (seis) a 07 (sete) itens com a média aritmética das avaliações abaixo de 07 (sete), a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa de GRAU 3, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

i.5) De 08 (oito) a 10 (dez) itens com a maioria das avaliações insatisfatórias: a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme a "Tabela de conversão das multas em percentual sobre a retribuição mensal", constante do Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, ou rescindir o contrato.

j) Caso haja reincidência do resultado insatisfatório em qualquer um dos serviços, de qualquer um dos quatro restaurantes, em período inferior a 12 (doze) meses, a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa de grau superior (5) ou rescindir o contrato, seguindo o disposto na "Tabela de Multas" que constitui o Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017;

k) Os valores das multas serão convertidos na forma da contrapartida mensal, observado o procedimento consignado do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas advindas da presente contratação correrão por conta dos recursos consignados no Elemento de Despesa 339039 - Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica, disponíveis na fonte 0112 e 0100 - Tesouro Nacional e fonte 0250 - Recursos Diretamente Arrecadados, Ação 12.364.2080.20RK.0041 - Funcionamento das Instituições Federais de Ensino Superior.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO AO EDITAL**

Vinculam-se ao presente contrato o Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017 e seus anexos, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais se constituem partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA CESSÃO**

É vedada a cessão ou transferência total ou parcial do objeto deste contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Com fulcro no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

I - Deixar de manter as condições de habilitação e endereço atualizado no SICAF.

II - Recusar-se ou deixar de receber a nota de empenho referente ao contrato: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do empenho.

III - Fraudar ou falhar na execução do contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

a) Recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos serviços contratados: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 01 (um) a 03 (três) anos e multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;

b) Atrasar a execução de quaisquer dos serviços solicitados por prazo superior a 30 (trinta) dias: cancelamento do contrato; impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor da fatura devida no mês em que ocorrer o inadimplemento;

c) Executar serviços com características diversas daquelas constantes em sua proposta ou no contrato, se recusando ou deixando de substituí-lo no prazo fixado pela UFPR: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de 02 (dois) a 03 (três) anos, além de multa calculada em relação ao valor da fatura do mês em que se deu o inadimplemento, de acordo com a gravidade da falha, conforme Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017:

i. Faltas leves – multa de 0,1% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;

ii. Faltas médias - multa de 0,5% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada;

iii. Faltas graves - multa de 1,0% sobre o valor da fatura mensal, por ocorrência registrada.

IV - Apresentar documento ou declaração falsa:

a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 04 (quatro) anos;

b) Adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: impedimento de licitar por até 05 (cinco) anos.

V - Cometer fraude fiscal:

a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;

b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;

c) Falsificar ou alterar quaisquer notas fiscais.

VI - Comportar-se de modo inidôneo:

a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo;

b) Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalizada anteriormente.

#### **Parágrafo Primeiro**

Para os casos elencados e correlatos ao inciso I desta cláusula, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União pelo prazo de até 06 (seis) meses.

#### **Parágrafo Segundo**

Para os casos correlatos aos elencados no inciso II desta cláusula, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por prazo de 01(um) a 03 (três) anos, além de multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor do contrato.

#### **Parágrafo Terceiro**

Para os casos elencados e correlatos ao inciso III desta cláusula, nas situações em que a empresa inadimplente executar os serviços durante o processo para sua penalização, fica facultado à UFPR receber o serviço e reduzir a multa até a metade do valor inicialmente calculado, deixando de aplicar a penalidade de impedimento de licitar, de acordo com o prejuízo sofrido pela Administração.

#### **Parágrafo Quarto**

As empresas enquadradas no inciso IV desta cláusula ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:

- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

#### **Parágrafo Quinto**

Para os casos elencados e correlatos ao inciso V desta cláusula, a **CONTRATADA** ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

#### **Parágrafo Sexto**

As empresas enquadradas no inciso V desta cláusula ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao:

- a) Valor total de sua proposta, quando a ocorrência se der anteriormente à homologação do certame;
- b) Valor do contrato, quando a ocorrência se der após a homologação da licitação.

#### **Parágrafo Sétimo**

Para os casos correlatos ao inciso VI desta cláusula, a **CONTRATADA** ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, além do pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total de sua proposta ou do contrato.

#### **Parágrafo Oitavo**

Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para os serviços ora contratados, da seguinte forma:

- a) Advertência, nos casos de menor gravidade;
- b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento), calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do edital de licitação, sendo que a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do contrato, incidindo sanções específicas, conforme o inciso III desta cláusula.

#### **Parágrafo Nono**

As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.

#### **Parágrafo Décimo**

Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

#### **Parágrafo Décimo Primeiro**

As sanções previstas no Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

#### **Parágrafo Décimo Segundo**

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.

#### **Parágrafo Décimo Terceiro**

A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:

- a) O dano causado à Administração;
- b) O caráter educativo da pena;
- c) A reincidência como maus antecedentes;
- d) A proporcionalidade.

#### **Parágrafo Décimo Quarto**

Na dosimetria da aplicação das sanções estabelecidas, são assim consideradas as possíveis faltas cometidas pela **CONTRATADA**, conforme Anexo XXIII do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, que descreve as condutas omissivas e comissivas prescritas, bem como as respectivas multas:

- a) **FALTAS LEVES**: puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pelo inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços contratados e a despeito das quais a sua regular prestação não reste inviabilizada.
- b) **FALTAS MÉDIAS**: puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multa, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços contratados, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da **CONTRATADA**.
- c) **FALTAS GRAVES**: puníveis com a aplicação de multa e impedimento de licitar e contratar com a **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços contratados, inviabilizando a execução do contrato, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da **CONTRATADA**.

#### **Parágrafo Décimo Quinto**

Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

#### **Parágrafo Décimo Sexto**

Caso as multas previstas no Contrato, no Edital e neste Termo de Referência não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

#### **Parágrafo Décimo Sétimo**

As multas referidas neste Título deverão ser depositadas na conta única da UFPR, mediante GRU (Guia de Recolhimento da União), a ser fornecida pela autoridade aplicadora da multa, até a data de vencimento que será colocada na guia. Caso a GRU não seja quitada até o vencimento previsto pela Administração, os valores poderão sofrer acréscimo pela aplicação do índice IGP-M/FGV, da data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

#### **Parágrafo Décimo Oitavo**

Caso a **CONTRATADA**, por qualquer motivo, não efetue o recolhimento da GRU na conta única da UFPR, dentro dos prazos estabelecidos, os valores serão deduzidos da próxima fatura a ser paga à fornecedora, independente de comunicação prévia.

#### **Parágrafo Décimo Nono**

Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor o contrato, cobrando apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

#### **Parágrafo Vigésimo**

As sanções de impedimento de licitar e contratar não serão passíveis de reabilitação anteriormente ao final do prazo fixado, tendo os licitantes, licitante ou **CONTRATADA** que cumprir sua integralidade, ressalvado o direito de apreciação judicial do ato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

A **CONTRATADA** é obrigada a manter, durante toda a vigência deste instrumento contratual, todas as condições de habilitação e qualificação com as quais venceu a licitação.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO**

A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão pela **CONTRATANTE**, com as consequências contratuais e as previstas nos termos dos artigos 77 a 80, consoante a Lei nº 8.666/1993.

#### **Parágrafo Único**

Não realizar ou permitir realização/pagamento/recebimento de qualquer serviço que fuja ao objeto deste contrato firmado com a UFPR nas dependências dos RUs, sendo

esta ação considerada motivo de rescisão imediata deste contrato, sem direito de qualquer pedido de ressarcimento e/ou indenização pela **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA LEGISLAÇÃO E DOS CASOS OMISSOS**

O presente contrato regula-se pela Lei nº 8.666/1993 e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições do Direito Privado.

**Parágrafo Único**

Os casos omissos decorrentes deste contrato serão resolvidos pela Administração da **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO**

O extrato deste contrato será objeto de publicação no Diário Oficial da União – Seção 3 – o qual será anexado ao processo licitatório.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO**

Por força do disposto no artigo 109, inciso I da Constituição Federal, o foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Paraná / Subseção Judiciária de Curitiba será competente para resolver questões relativas ao presente instrumento.

E, por estarem assim contratados e reciprocamente obrigados ao fiel e estrito cumprimento das cláusulas indicadas, lavrou-se o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor, tendo sido lido e assinado pelas partes contratantes.

Curitiba, xx de xxxxx de 2017.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ**  
Prof. MARCO ANTONIO RIBAS CAVALIERI  
PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO

**EMPRESA CONTRATADA**

**ANEXO IV  
VALORES ATUAIS PRATICADOS, POR REFEIÇÃO, POR CLASSE DE USUÁRIO**



Universidade Federal do Paraná  
Pró-Reitoria de Administração  
Restaurante Universitário



**Valores atuais praticados, por refeição,  
pelo RU/UFPR**

<b>Café da Manhã:</b>	
Estudantes da UFPR (todas as categorias com registro acadêmico vigente).	<b>R\$ 0,50</b>
Servidores Docentes UFPR	<b>R\$ 3,50</b>
Servidores Técnicos Administrativos UFPR e Vinculados (estagiários, Funpar, Ebserh e prestadores de serviços terceirizados)	<b>R\$ 2,50</b>
Eventos (*)	<b>R\$ 3,50</b>
Visitantes	<b>R\$ 5,00</b>
<b>Almoço e Jantar</b>	
Estudantes da UFPR (todas as categorias com registro acadêmico vigente).	<b>R\$ 1,30</b>
Servidores Docentes UFPR	<b>R\$ 6,00</b>
Servidores Técnicos Administrativos UFPR e Vinculados (estagiários, Funpar, Ebserh e prestadores de serviços terceirizados)	<b>R\$ 4,50</b>
Eventos (*)	<b>R\$ 6,00</b>
Visitantes	<b>R\$ 10,00</b>

As quatro unidades do Restaurante Universitário são para atender, prioritariamente, os Alunos da UFPR regularmente matriculados, Servidores Técnico-Administrativos, Docentes e Bolsistas Seniores.

(\*) Eventos institucionais, de interesse acadêmico da UFPR, planejados com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

**Observação: É obrigatório apresentação de identificação**

**ALUNOS:** Carteira estudantil válida, Comprovante de matrícula e/ou declaração de matrícula atualizados (com apresentação da carteira de identidade), ou Carteira do RU válida.

**SERVIDOR:** Crachá ou identificação Funcional (Téc. Administrativos e docentes).

**ANEXO V  
HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

**HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES NOS RUS DA UFPR - CURITIBA**

<b>CENTRAL</b>	<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>
DIA DE SEMANA	06h45 às 08h00	11h00 às 13h30	17h30 às 19h30
SÁBADO	07h30 às 08h30	11h30 às 13h15	17h45 às 19h30
DOMINGO / FERIADO	08h30 às 09h30	11h30 às 13h00	17h45 às 19h00
<b>CENTRO POLITÉCNICO/ JARDIM BOTANICO</b>	<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>
DIA DE SEMANA	06h45 às 08h00	11h00 às 13h30	17h30 às 19h30
<b>AGRÁRIAS</b>	<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>
DIA DE SEMANA	06h45 às 08h00	11h30 às 13h00	-

**ANEXO VI**  
**EXEMPLO DE CARDÁPIO MENSAL DE CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR**

CARDÁPIO DE JUNHO 2017						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
12 Chá de camomila Pão hot dog com queijo Ponkan	13 Chá de erva-cidreira Pão francês com margarina Cacui	14 Chá de erva-doce Pão hot dog com patê de presunto Mamão frito	15 - FERIADO Chá de camomila Pão hot dog com margarina Salada de frutas	16 Chá de erva-cidreira Pão hot dog com patê de cenoura Laranja	17 Chá de erva doce Pão francês com margarina Banana	18 Chá de camomila Pão hot dog com patê de frango Abacaxi
Bife ao molho do chef Farofa completa Laranja Couve manteiga e tomate Creme de ervilha seca	Pernil ao molho de cebola e pimentões Quirera Pudim de chocolate Alface e pepino Arroz com lentilha	Stroganoff de frango Batata chips Salada de frutas Radite e chuchu cozido Grão de bico ao sugo	Almôndega Chinesa Polenta cremosa Gelatina Acelga e cenoura ralada Berinjela à rolê	Frango ao molho curry Arroz de festa crocante Ponkan Escarola e beterraba ralada Batata com PTS e curry	Carne de panela Bolinho de arroz Banana Alface e tomate Feijão branco com vagem e cenoura	Costela Mandioca sauté Caqui Repolho e cenoura cozida Croquete de alpim
Pernil ao molho oriental Sopa Húngara Alface e abobrinha Grão de bico refogado	Espininho de frango Sopa minestrone II Radite e batata salsa Bolinho de batata c/ ervilha	Quibe frito Sopa raízes Acelga e tomate Quibe de PTS	Frango assado com alectim Sopa Juliana Escarola e pepino Hamburguer de Soja	Picadinho de carne Sopa da casa Acelga e chuchu cozido PTS c/ abóbora	Frango a paulista Sopa de abóbora Almeirão e cenoura ralada Grão de bico a Paulista	Bolinho de carne Sopa meia estação Repolho verde e beterraba cozida Bolinho de PTS
19 Chá de erva-cidreira Pão hot dog com queijo Maçã	20 Chá de erva doce Pão francês com margarina Banana	21 Chá de camomila Pão hot dog com patê de frango Caqui	22 Chá de erva-cidreira Pão francês com margarina Mamão	23 Chá de erva doce Pão hot dog com patê de presunto Laranja	24 Chá de camomila Pão francês com margarina Ponkan	25 Chá de erva-cidreira Pão hot dog com patê de cenoura Abacaxi
Bisteca ao sugo Espaguete alho e óleo Maçã Repolho verde e cenoura ral. PTS ao sugo	Filé de frango ao m. oriental Jardineira de legumes Torta de bolacha Almeirão e beterraba ral. Bolinho de feijão cavalo	Quibe Purê prático Gelatina Repolho roxo e abobrinha ralada Charuto de PTS	Frango frito Abobrinha colorida Gellian Alface americana e berinjela Grão de bico ao shoyu	Barreado Farofa de cenoura Banana Agnão e tomate Legumes refogados com soja em grão	Frango assado Polenta ao molho Mamão Acelga e brócolis Panqueca de cenoura	Churrasco Farofa Sagu de vinho Alface e tomate Quibe vegano
Filé frango à milanesa Caldão verde Almeirão e tomate Cuscuz de PTS	Bisteca à cigana Sopa mandioca Repolho verde e beterraba ralada Soja refogada	Frango ao m. mostarda Sopa eslava Alface am. e cenoura ral. Croquete batata c/ lentilha	Carne de panela Sopa legumes c/ arroz Agnão e pepino Feijão cavalo c/ mandioca	Risoto de frango Sopa minestrone I Acelga e berinjela ao vinagre Risoto de Lentilha	Posta assada Sopa caldo verde Alface e rabanete Trigo em grão ao shoyu	Bisteca acobolada Sopa mineira Escarola e chuchu c/ milho Charuto de ervilha seca
26 Chá de erva doce Pão francês com queijo Banana	27 Chá de camomila Pão hot dog com margarina Maçã	28 Chá de erva-cidreira Pão francês com patê de cenoura Laranja	29 Chá de erva-doce Pão hot dog com margarina Abacaxi	30 Chá de camomila Pão francês com patê de presunto Mamão		
Bisteca ao molho do chef Repolho refogado Ponkan Escarola e beterraba Trigo em grão refogado	Picadinho de carne Batata doce corada Gelatina miscelânea Couve e tomate Abobrinha com soja	Frango assado ao molho mostarda Batata frita Ratatouille Pudim de chocolate Alface crespa e rabanete Croquete de PTS	Almôndega ao sugo Espaguete na manteiga Salada de frutas Acelga e cenoura Almôndega de lentilha	Frango Xadrez Arroz chop suey Caqui Almeirão e pepino Berinjela xadrez		
Enopado caipira Canja Couve e macarrone Lentilha c/ vagem	Frango assado/frito Sopa leve Alface e rabanete Charuto c/ PTS	Filé de frango acobolado Sopa de lentilha Radite e tomate Hamburguer de Soja	Bife à espanhola Sopa da casa Agnão e abobrinha ralada Ervilha refogada			

**CARDÁPIO DE JUNHO 2017**

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
12 Chá de camomila Pão hot dog com queijo Ponkan	13 Chá de erva-cidreira Pão francês com margarina Caqui	14 Chá de erva-doce Pão hot dog com patê de apresentado Mamão fatiado	15 - FERIADO Chá de camomila Pão hot dog com margarina Salada de frutas	16 Chá de erva-cidreira Pão hot dog com patê de cenoura Laranja	17 Chá de erva doce Pão francês com margarina Banana	18 Chá de camomila Pão hot dog com patê de frango Abacaxi
Bife ao molho do chef Farofa completa Laranja Couve manteiga e tomate Creme de ervilha seca	Pernil ao molho de cebola e pimentões Quirera Pudim de chocolate Alface e pepino Arroz com lentilha	Stroganoff de frango Batata chips Salada de frutas Radite e chuchu cozido Grão de bico ao sugo	Almôndega Chinesa Polenta cremosa Gelatina Berenjeira à rolê	Frango ao molho curry Arroz de fusia crocante Ponkan Escarola e beterraba ralada Batata com PTS e curry	Carne de panela Bolinho de arroz Banana Alface e tomate Feijão branco com vagem e cenoura	Costela Mandioca sauté Caqui Repolho e cenoura cozida Croquete de alpim
Pernil ao molho oriental Sopa Hingara Alface e abobrinha Grão de bico refogado	Espetinho de frango Sopa minestrone II Radite e batata salsa Bolinho de batata c/ ervilha	Quibe frito Sopa raízes Acelga e tomate Quibe de PTS	Frango assado com alecrim Sopa Juliana Escarola e pepino Hamburguer de Soja	Picadinho de carne Frango da casa Acelga e chuchu cozido PTS c/ abóbora	Frango a paulista Sopa de abóbora Almeirão e cenoura ralada Grão de bico a Paulista	Bolinho de carne Sopa meia estação Repolho verde e beterraba cozida Bolinho de PTS
19 Chá de erva-cidreira Pão hot dog com queijo Maçã	20 Chá de erva doce Pão francês com margarina Banana	21 Chá de camomila Pão hot dog com patê de frango Caqui	22 Chá de erva-cidreira Pão francês com margarina Mamão	23 Chá de erva doce Pão hot dog com patê de apresentado Laranja	24 Chá de camomila Pão francês com margarina Ponkan	25 Chá de erva-cidreira Pão hot dog com patê de cenoura Abacaxi
Bisteca ao sugo Espaguete alho e óleo Maçã Repolho verde e cenoura ral. PTS ao sugo	File de frango ao m. oriental Jardineira de legumes Torta de bolacha Almeirão e beterraba ral. Bolinho de feijão cavalo	Quibe Purê prático Gelatina Repolho roxo e abobrinha ralada Charuto de PTS	Frango frito Abobrinha colorida Gelatin Alface americana e berinjela Grão de bico ao shoyu	Barreado Farofa de cenoura Banana Agião e tomate Legumes refogados com soja em grão	Frango assado Polenta ao molho Mamão Acelga e brócolis Pancueca de cenoura	Churrasco Farofa Sagú de vinho Alface e tomate Quibe vegano
File frango à milanesa Caldão verde Almeirão e tomate Cuscuz de PTS	Bisteca à cigana Sopa mandioca Repolho verde e beterraba ralada Soja refogada	Frango ao m. mostarda Sopa eslava Alface ann. e cenoura ral. Croquete batata c/ lentilha	Carne de panela Sopa legumes c/ arroz Agião e pepino Feijão cavalo c/ mandioca	Risoto de frango Sopa minestrone I Acelga e berinjela ao vinegrete Risoto de Lentilha	Posta assada Sopa caldo verde Alface e rabanete Trigo em grão ao shoyo	Bisteca acebolada Sopa mineira Escarola e chuchu c/ milho Charuto de ervilha seca
26 Chá de erva doce Pão francês com queijo Banana	27 Chá de camomila Pão hot dog com margarina Maçã	28 Chá de erva-cidreira Pão francês com patê de cenoura Laranja	29 Chá de erva-doce Pão hot dog com margarina Abacaxi	30 Chá de camomila Pão francês com patê de apresentado Mamão		
Bisteca ao molho do chef Repolho refogado Ponkan Escarola e beterraba Trigo em grão refogado	Picadinho de carne Batata doce corada Gelatina miscelânea Couve e tomate Abobrinha com soja	Frango assado ao molho mostarda Ratatouille Pudim de chocolate Alface crespa e rabanete Croquete de PTS	Almôndega ao sugo Espaguete na manteiga Salada de frutas Acelga e cenoura Almôndega de lentilha	Frango Xadrez Arroz chop suey Caqui Almeirão e pepino Berenjeira xadrez		
Enspapato caipira Cenja Couve e macarrone Lentilha c/ vagem	Frango assado/frito Sopa leve Alface e rabanete Charuto c/ PTS	Moida c/ batata Caldo italiano Acelga e beterraba cozida Grão de bico c/ abóbora	File de frango acebolado Sopa de lentilha Radite e tomate Hamburguer de Soja	Bife à espanhola Sopa da casa Agião e abobrinha ralada Ervilha refogada		

**ANEXO VII**  
**FREQUÊNCIA MENSAL DAS CARNES PARA PRATOS PROTÉICOS, CONSIDERANDO**  
**ALMOÇO E JANTAR DE SEGUNDA A SEGUNDA-FEIRA**

<b>CARNES</b>	<b>FREQUENCIA MENSAL</b>
Contra filé com osso (180g), resfriado	1 a 2 vezes
Coxão mole bife (120g), resfriado	5 a 7 vezes
Coxão mole peça inteira, sem capa de gordura (130g), resfriado	1 a 2 vezes
Bife de patinho (120g), resfriado	2 a 3 vezes
Patinho bovino, limpo, com teor máximo de 5% de gordura, moído, resfriado (130g)	6 a 8 vezes
Paleta bovina sem músculo e sem osso (130g), resfriada	5 a 6 vezes
Posta vermelha bife (130g), resfriada	2 a 5 vezes
Posta vermelha, peça inteira, resfriada (150g)	1 a 3 vezes
Costela bovina, magra, com osso, em ripa, resfriada (300g)	1 vez
Peito de frango sem osso, resfriado, filé (130g)	6 a 8 vezes
Peito de frango com osso, resfriado, pedaço (200g)	6 a 8 vezes
Coxa e sobrecoxa de frango com osso, resfriado, pedaço (250g)	6 a 8 vezes
Bisteca de porco, resfriada (130g)	3 a 6 vezes
Pernil suíno ou lombo suíno, resfriado (130g)	2 a 3 vezes
Filé de pescada sem pele, merluza ou tilápia congelado IQF (130g descongelado)	5 a 8 vezes
Lasanha a bolonhesa, panqueca de carne, madalena, kafta, nhoque a bolonhesa (90g de patinho moído resfriado, conforme descrição anterior)	2 a 3 vezes (jantar)
Empadão de frango, panqueca de frango, lasanha de frango, torta de frango (90g de frango)	2 a 3 vezes (jantar)
Espetinho de frango a milanesa (130g)	1 vez (jantar)

**ANEXO VIII**  
**SUGESTÃO DE PORCIONAMENTO DE PRATOS PROTÉICOS CONSIDERANDO**  
**ALMOÇO E JANTAR DE SEGUNDA A SEGUNDA-FEIRA**

<b>BOVINAS</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PORÇÃO (CARNE)</b>
Almôndega ao sugo (preparados no local)	2 un. (100g carne moída) – 130g total
Almôndega chinesa (preparados no local)	1 un. (100g carne moída) – 130g total
Bolinho de carne (preparados no local)	2 un. (100g carne moída) – 120g total
Quibe frito (preparados no local)	1 un. (90g carne moída) – 130g total
Kafta (preparados no local)	1 pedaço. (100g carne moída) – 130g total
Carne moída ao sugo	1 concha (100g carne moída) – 140g total
Carne moída com molho de ervilha	1 concha (100g carne moída) – 140g total
Carne moída refogada	1 concha (100g carne moída) – 110g total
Barreado	1 concha (100g paleta) – 155g total
Tiras de carne ao molho	1 concha (100g coxão mole) – 150g total
Cubos de carne ao molho	1 concha (100g coxão mole peça) – 150g total
Strogonoff de carne	1 concha (100g patinho) – 155g total
Carne de panela	1 concha (100g paleta) – 150g total
Picadinho especial	1 concha (100g paleta) – 150g total
Picadinho caipira	1 concha (100g paleta) – 150g total
Goulash	1 concha (100g paleta) – 150g total
Posta assada	1 un. (110g posta vermelha) – 130g total
Posta ao molho	1 un. (110g posta vermelha) – 150g total
Churrasco	1 un. (130g contra filé) – 130g total
Bife acebolado	1 un. (100g coxão mole) – 130g total
Bife à fantasia	1 un. (100g coxão mole) – 130g total
Bife à milanesa	1 un. – 110g total
Bife à rolê	1 un. (100g bife posta vermelha) – 150g total
<b>SUÍNAS</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Bisteca acebolada	1 un. (110g bisteca) – 130g total
Bisteca grelhada	1 un. – 110g total
Bisteca à cigana	1 un. (110g bisteca) – 150g total
Lombo (tiras, pedaços, fatia) ao molho	1 pegador/ 1 unidade (100g lombo) – 140g total
Pernil (tiras, pedaços, fatia) ao molho	1 pegador/ 1 unidade (100g pernil) – 140g total
<b>FRANGO</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Filé de frango com legumes	1 un. (100g filé de frango) – 150g total
Frango com molho (coxa/sobrecoxa, peito)	1 un. (140g frango) – 160g total
Frango chinês	1 concha. (80g frango) – 155g total
Frango frito (coxa/sobrecoxa, peito)	1 un. 140g total
Frango xadrez	1 concha (80g frango) - 155g total
Frango assado (coxa/sobrecoxa, peito)	1 un. - 140g total
Filé de frango (acebolado, com molho)	1 un. (100g frango) – 130g total
Filé de frango a milanesa	1 un. – 110g total
Fricassê de frango	1 concha - 140g total
Strogonoff de frango	1 concha – (80g frango) - 150g total
<b>PEIXES</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Peixe a milanesa	1 un. – 110g total
Peixe a milanesa com molho	1 un. (100g peixe) – 130g total

**ANEXO IX**  
**SUGESTÃO DE PORCIONAMENTO DE SOBREMESAS/DOCES CONSIDERANDO**  
**ALMOÇOS DE SEGUNDA A SEGUNDA FEIRA**

<b>SOBREMESAS/DOCES</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>PER CAPITA (g)</b>
Banana caramelada	1 concha (150g)
Banana surpresa	1 pedaço (120g)
Creme de abacate	1 concha (130g)
Flan de papaya	1 pedaço (100g).
Gelflan	1 pedaço (100g).
Gelatina	1 pedaço (100g)
Gelatina miscelânea	1 concha (120g)
Mamão picado	1 concha (150g)
Pudim de baunilha	1 pedaço (100g).
Pudim bicolor	1 pedaço (100g).
Pudim de chocolate	1 pedaço (100g).
Sagu de vinho	1 concha (120g)
Sagu de vinho com creme	1 concha (140g)
Sagu	120g
Creme	20g
Torta de bolacha	1 pedaço (100g).
Torta de amendoim	1 pedaço (100g).
Espuma de uva	1 pedaço (100g).
Salada de frutas	1 concha (120g)
Creme de maçã	1 concha (110g)

**ANEXO X  
DEMONSTRATIVO DE SEMIPERECÍVEIS UTILIZADOS PARA PRODUÇÃO DAS  
PREPARAÇÕES DOS ALMOÇOS E JANTARES DOS RUS**

SEMIPERECÍVEIS	
Açafrão em pó	Feijão de cor tipo 1
Achocolatado em pó	Feijão preto tipo 1, classe preto
Açúcar refinado	Fermento em pó químico
Alecrim seco	Flan de papaya
Amaciante de carnes	Fubá amarelo, tipo fino
Amendoim cru sem casca e sem pele	Leite condensado
Amido de milho	Lentilha seca
Arroz integral	Macarrão espaguete com ovos nº 5, massa seca
Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino amarelo, rendimento mínimo 2,7	Macarrão parafuso com ovos, massa seca curta
Azeitona verde em conserva, sem caroço, fatiada	Manjerição seco
Arroz integral agulhinha tipo 1, classe longo fino	Margarina vegetal
Batata em flocos	Massa de alho e sal
Bolacha tipo maisena	Massa para lasanha
Café moído	Milho verde em conserva
Caldo de carne, em pó	Milho para canjica
Caldo de frango, em pó	Molho de mostarda
Caldo de legumes, em pó	Molho de pimenta
Canela em pó	Molho de soja (tipo shoyo)
Canela em rama	Molho inglês
Catchup	Nos moscada
Chá mate em saquinhos	Óleo de soja refinado
Champignon em conserva fatiado	Orégano seco
Colorau (pó)	Pimenta do reino moída
Cominho em pó	Pó para gelatina, sabores morango, abacaxi, cereja, limão e uva
Cravo	Pó para pudim com leite, sabores baunilha, chocolate, morango e caramelo
Creme de leite	Pó para refresco sabor uva, rend. aprox. 30 litros/kg
Creme de maionese industrial	Proteína texturizada de soja, granulada, média, clara
Curry – TEMPERO EM PÓ	Queijo parmesão ralado
Ervilha em conserva	Quirera
Ervilha seca partida	Sagu pérola
Extrato de tomate concentrado	Sal refinado iodado
Farinha de mandioca torrada	Tempero preparado, sem pimenta
Farinha de milho biju amarela	Vinagre de vinho tinto
Farinha de pão / rosca	Vinho seco
Farinha para quibe	
Feijão branco tipo 1, classe branco	

**ANEXO XI  
DEMONSTRATIVO DE HORTALIÇAS UTILIZADAS PARA PRODUÇÃO DAS  
PREPARAÇÕES DOS ALMOÇOS E JANTARES DOS RUS**

<b>HORTALIÇAS</b>	
Abóbora vermelha pescoço, média	Couve flor, média, sem folhas
Abobrinha verde, extra A	Couve manteiga
Acelga cabeça	Escarola
Agrião	Espinafre
Alface americana	Hortelã
Alface crespa	Mandioca
Alface roxa	Pepino
Alho nacional 5/6	Pimentão verde extra A
Alho poró	Pimentão vermelho extra A
Almeirão	Rabanete, médio, sem folhas
Batata doce	Radite
Batata inglesa binje (especial para fritura), lavada	Repolho roxo, médio, limpo
Batata inglesa comum, lavada	Repolho verde, médio, limpo
Batata salsa	Rúcula
Berinjela	Salsão
Beterraba, extra A, sem folhas	Tempero verde
Brócolis, médio, limpo	Tomate para molho extra A ou extra, 80% de
Cebola, média, argentina, branca	Maturação
Cenoura, extra AA, sem folhas	Tomate para salada, extra AA, 70% de maturação
Chuchu extra A	Vagem macarrão, sem fio

**ANEXO XII  
DEMONSTRATIVO DE FRUTAS UTILIZADAS PARA PRODUÇÃO DAS PREPARAÇÕES  
DOS ALMOÇOS E JANTARES DOS RUS**

<b>FRUTAS</b>	
Abacate, médio, maturação 85%	Limão tahiti, 11 unidades/kg
Abacaxi maturação 80%	Maçã vermelha nacional (embaladas em caixas de 110 a 120 unidades por caixa, classificadas e selecionadas, de 140 a 160 gramas cada unidade)
Banana caturra, maturação 90% (5 a 6 unidades por kg)	Mamão comum, médio, maturação de 80%
Caqui (7 unidades por kg, selecionado)	Melancia
Kiwi (10 a 11 unidades por kg, selecionado, classificado)	Tangerina poncan, selecionada a 6 unidades por kg
Laranja pêra (6 a 7 unidades por kg, selecionada)	Tangerina murcott, selecionada a 6 unidades por kg

**ANEXO XIII  
DEMONSTRATIVO DE OVOS, LEITE E DERIVADOS UTILIZADOS PARA PRODUÇÃO  
DAS PREPARAÇÕES DOS ALMOÇOS E JANTARES DOS RUS**

<b>OVOS, LEITE E DERIVADOS</b>	
Leite pasteurizado tipo C ou integral	Queijo parmesão peça inteira
Queijo mussarela fatiado	Ovos brancos, médios, unidade

**ANEXO XIV  
DEMONSTRATIVO DE CARNES E PEIXE UTILIZADOS PARA PRODUÇÃO DAS  
PREPARAÇÕES DOS ALMOÇOS E JANTARES DOS RUS**

<b>CARNES E PEIXE</b>	
Apresentado em peça, resfriado	Costela bovina, magra, com osso, em ripa
Bacon em manta, embalado a vácuo	Charque
Bisteca suína (130 gramas/unidade), resfriada	Costelinha de porco defumada, embalada a vácuo
Carne bovina, bifes de patinho (110 gramas/unidade), Resfriado	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, resfriado
Carne bovina, contra filé com osso (180 gramas/unidade), resfriado	Filé de pescada sem pele, congelado
Carne bovina, coxão mole em bifes (120 gramas/unidade), resfriado	Lingüiça calabresa defumada, embalada a vácuo
Carne bovina, coxão mole em peça inteira, sem capa de gordura, resfriado	Músculo bovino, limpo, sem osso, resfriado
Carne bovina, paleta sem músculo e sem osso (Pá), Resfriada	Orelha de porco salgada
Carne bovina, posta vermelha em bifes (130 gramas/unidade), resfriada	Patinho bovino limpo, com teor máximo 5% de gordura, moído, resfriado
Carne bovina, posta vermelha peça inteira, resfriada	Peito de frango com osso, resfriado
	Peito de frango sem osso, resfriado
	Presunto cozido fatiado, resfriado

**ANEXO XV**  
**RELAÇÃO DE PRATOS PROTÉICOS UTILIZADOS NOS RUS**

<b>BOVINAS</b>	
Almôndega ao sugo	Ensopado caipira
Almôndega chinesa	Espetinho de carne
Arroz de forno	Espetinho de carne à milanesa
Barreado	Goulash
Bife à fantasia	Kirsch de carne
Bife à milanesa	Lasanha à bolonhesa
Bife à rolê	Madalena de carne
Bife acebolado	Nhoque à bolonhesa
Bife ao molho escuro	Nhoque ao molho de frango
Bolinho de carne	Picadinho ao molho de ervilha
Bife ao sugo	Picadinho de carne
Bife de panela	Posta ao molho
Bife grelhado	Posta recheada
Carne ao vinho	Quibe assado
Carne com molho de ervilha	Quibe frito
Carne de panela	Rocambole de carne
Carne moída com molho (ao sugo)	Strogonoff de carne
Carne moída com molho de ervilha	Tirinhas de carne ao molho
Carne moída com molho de ervilha e cenoura	Tirinhas de carne aceboladas
Carne moída refogada	Posta assada
Churrasco	Kafta de forno
Costela assada	Quibe recheado
Croquete surpresa	Carne moída com batata
Cubos ao molho escuro	Panqueca com carne moída ao sugo
<b>AVES</b>	
Empadão de frango	Frango frito
Espetinho de frango à milanesa	Frango gratinado
Filé de frango à milanesa	Frango xadrez
Filé de frango grelhado	Fricassê de frango
Frango à dorê	Risoto de frango
Frango à dorê no curry	Strogonoff de frango
Frango ao molho	Lasanha de frango
Frango assado	Frango crocante
Frango assado na laranja	Frango acebolado
Frango ao molho de laranja	Frango assado ao molho curry
Frango com molho branco	Frango ao molho oriental
Frango com molho branco com bacon	Filé de frango à canadense
Frango chinês	Frango com molho de mostarda

**SUÍNOS**

Bisteca à cigana	Bisteca ao molho do chef
Bisteca acebolada	
Bisteca grelhada	

**PEIXES**

Croquete de peixe	Peixe à milanesa com molho rosée
Peixe à dorê	Peixe à milanesa com molho tártaro
Peixe à milanesa	Peixe à romana
Peixe à milanesa com limão	Peixe ao molho

**ANEXO XVI  
RELAÇÃO DE GUARNIÇÕES PRODUZIDAS NOS RUS**

---

Abobrinha refogada	Espaguete ao alho e óleo
Abobrinha sauté	Espaguete ao sugo
Aipim sauté	Espaguete com brócolis
Anéis de cebola	Espaguete com legumes
Arroz chop suey	Farofa completa com couve
Arroz crocante	Farofa completa com repolho
Arroz colorido	Farofa de banana
Arroz de festa	Farofa de cenoura
Arroz de festa crocante	Farofa simples
Banana à milanesa	Jardineira de legumes
Batata amassada com bacon	Legumes refogados
Batata amassada com tempero verde	Legumes sauté
Batata ao forno	Macarronada com queijo
Batata chips	Macarrão na manteiga
Batata corada	Polenta ao sugo
Batata doce corada	Polenta cremosa
Batata doce frita	Polenta frita
Berinjela à milanesa	Polenta vila rica
Bobó de aipim	Purê de batata
Bolinho de abobrinha	Purê de batata com ervilha
Bolinho de alface	Purê misto de batata salsa
Bolinho de aipim	Purê misto de cenoura
Bolinho de arroz	Purê misto ao sugo
Bolinho de cenoura	Purê misto prático
Bolinho de cenoura e milho	Purê prático de batata
Bolinho de espinafre	Purê prático de batata ao sugo
Bolinho de legumes	Quibebe
Bolinho de milho	Quirera com costelinha
Cenoura ao molho branco	Ratatouille
Cenoura refogada	Repolho à portuguesa
Cenoura sauté	Repolho com bacon
Chuchu ao molho branco	Repolho com orégano
Chuchu e cenoura ao molho branco	Repolho refogado
Chuchu e cenoura refogados	Risoto de legumes
Chuchu gratinado	Sufê de cenoura
Chuchu refogado	Torta de brócolis
Couve com bacon	Torta de legumes
Couve-flor à dorê	Vagem gratinada
Couve-flor à milanesa	Vagem refogada
Creme de milho	Virado de abobrinha
Cuscuz	Virado de couve

Espaguete ao molho alfredo

Virado de feijão

Espaguete ao molho branco

**ANEXO XVII  
RELAÇÃO DE SOBREMESAS PRODUZIDAS NOS RUS**

<b>DOCES</b>	
Banana caramelizada	Palha italiana
Banana surpresa	Pavê de bolacha
Canjica	Pé de moleque
Creme de baunilha	Pudim bicolor com calda
Espuma de cereja, limão, morango	Pudim com calda
Flan de papaya	Pudim bicolor
Gelatina com creme	Pudim simples
Gelatina miscelânea	Sagu de abacaxi
Gelatina simples	Sagu de vinho
Gelflan	Torta de amendoim
Gelflan de morango	Torta de bolacha
Maçã picada com canela	
<b>FRUTAS</b>	
Abacaxi picado	Mamão picado
Banana	Melancia
Caqui	Murcott / Ponkan
Creme de abacate	Salada de frutas
Kiwi	Salada de frutas com abacaxi
Laranja	Salada de frutas com maçã
Maçã	

**ANEXO XVIII  
RELAÇÃO DE SOPAS PRODUZIDAS NOS RUS**

<b>COM CARNE BOVINA</b>	
Sopa eslava	Sopa londrina
Sopa leve	
<b>COM CARNE DE AVE</b>	
Caldo italiano	Sopa califórnia
Canja	Sopa califórnia com arroz
Sopa caipira	Sopa da casa
<b>COM BACON, COSTELINHA E/OU LINGUIÇA</b>	
Caldo verde	Sopa de fubá
Sopa campestre	Sopa de lentilha
Sopa creme de ervilha	Sopa de raízes
Sopa de ervilha	Sopa mineira
Sopa de feijão de cor	Sopa húngara
Sopa de feijão preto	
<b>SEM CARNE</b>	
Creme rio branco	Sopa de legumes com macarrão
Sopa camponesa	Sopa juliana
Sopa creme de milho	Sopa juliana com arroz
Sopa de abóbora	Sopa Minestrone I
Sopa de aipim	Sopa minestrone II
Sopa de cenoura	Sopa primavera
Sopa de legumes com arroz	

**ANEXO XIX  
RELAÇÃO DE SALADAS SERVIDAS NOS RUS**

---

Abobrinha cozida	Couve
Acelga	Couve flor
Agrião	Escarola
Alface americana	Folhas mix (alface roxa, alface crespa e agrião)
Alface bicolor (alface crespa e alface roxa)	Legumes cozidos (cenoura, chuchu e vagem)
Alface crespa	Lisboa (pepino, tomate salada e azeitona)
Alface roxa	Macarronese
Almeirão	Maionese simples (batata, azeitona e maionese)
Ametista (apresentado, repolho roxo e repolho verde)	Mista (tomate salada, acelga e vagem)
Barigui (alface crespa, beterraba e cenoura)	Mista verde I (alface crespa e escarola)
Batata cozida	Mista verde II (alface crespa e rúcula)
Berinjela	Natural (alface crespa, pimentão verde, tomate salada, farinha para quibe e tempero verde)
Beterraba cozida	Pepino
Beterraba ralada	Rabanete
Brócolis	Radite
Caipira (agrião, rabanete e milho)	Repolho verde
Campestre (alface crespa, pimentão verde e tomate salada)	Repolho roxo
Camponesa (repolho verde, tomate salada e azeitona)	Rúcula
Cenoura cozida	Russa (batata, beterraba e maionese)
Cenoura ralada	Salpicão de legumes (batata, cenoura, tomate salada, vagem, salsão, ervilha, milho verde e maionese)
Chuchu	Tabule (alface crespa, pepino, tomate salada e farinha para quibe)
Colorida I (alface crespa, cenoura e tomate salada)	Tropical (maçã, cenoura, repolho e maionese)
Colorida II (cenoura, repolho roxo e tomate salada)	Tomate salada
Colorida III (cenoura, tomate e alface roxa)	Vagem

---

**ANEXO XX  
TERMO DE RECEBIMENTO/ENTREGA DAS INSTALAÇÕES**

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO/ENTREGA DAS INSTALAÇÕES:

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de xxxxxxxxxxxx de 2017, declaro que o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_, emitida pelo \_\_\_\_\_, em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, na qualidade de \_\_\_\_\_, da empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, devidamente identificada como licitante, compareceu ao Restaurante Universitário da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, e recebeu o prédio com XXX m<sup>2</sup> (metragem), objeto do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, localizado na rua \_\_\_\_\_, recebendo a edificação no estado em que se encontram, para o cumprimento das obrigações relativas ao Objeto do Contrato de Prestação de Serviços nº 00/2017.

(Anexar descrição do estado do imóvel, juntamente com um relatório fotográfico, se for o caso)

Curitiba, \_\_\_\_ de xxxxxxxxxxxx de 2017.

\_\_\_\_\_  
(Nome e assinatura do Fiscal do Contrato)

**ANEXO XXI  
TERMO DE VISTORIA DAS INSTALAÇÕES**

MODELO DE TERMO DE VISTORIA DAS INSTALAÇÕES

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de xxxxxxxxxxxx de 2017, declaro que o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_, emitida pelo \_\_\_\_\_, em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, na qualidade de \_\_\_\_\_, da empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, devidamente identificada como licitante, compareceu ao Restaurante Universitário da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ e tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto do processo licitatório, pertinente ao Pregão Eletrônico nº 103/2017, através de vistoria no prédio com xxx m<sup>2</sup> ( descrição), objeto do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, localizado na rua \_\_\_\_\_, onde serão prestados os serviços de alimentação, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta a ser oferecida na execução dos trabalhos pertinentes, de acordo com o disposto no Termo de Referência, constante do ANEXO XX, do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017, c/c o inciso III, do artigo 30, da Lei nº 8.666/93.

Curitiba, \_\_\_\_ de xxxxxxxxxxxx de 2017.

\_\_\_\_\_  
(Nome e assinatura do Representante do Parque)

**ANEXO XXII  
MODELO FORMULÁRIO PESQUISA DE OPINIÃO**

**PESQUISA DE OPINIÃO - RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS UFPR**

Nome da empresa CONTRATADA:  
Contrato nº 00/2017 PERÍODO DE: (período da pesquisa)

**Qual o seu vínculo com a UFPR:**  
( ) aluno ( ) servidor ( ) técnico ( ) terceiro ( ) visitante

**Quantas vezes por semana você frequenta o RU?**  
( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4 ( ) 5 ( ) 6 ( ) 7

**Refeição avaliada**  
( ) café da manhã ( ) almoço ( ) jantar

**RU avaliado**  
( ) Politécnico ( ) Central ( ) Botânico ( ) Agrárias

Julgue os seguintes aspectos dos serviços de acordo com sua satisfação pontuando de **0** (TOTALMENTE INSATISFEITO) a **10** (TOTALMENTE SATISFEITO) cada um dos itens:

**AMBIENTE (Iluminação, Organização, Ventilação, Mesas)**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**LIMPEZA E HIGIENE (Utensílios, Mesas, Balcões, Ambiente)**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS (Uniformes, Hábitos pessoais)**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**ATENDIMENTO/CORTESIA**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**CARDÁPIO**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**APRESENTAÇÃO DOS PRATOS**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**SABOR DAS PREPARAÇÕES**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**VARIEDADE DO CARDÁPIO**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**ATENDIMENTO NO CAIXA**  
0 \_1\_2\_3\_4\_5\_6\_7\_8\_9\_10

**Sugestões, críticas e elogios:**

---

---

---

**ANEXO XXIII**

**TABELA DE CONVERSÃO DAS MULTAS EM PERCENTUAL SOBRE A RETRIBUIÇÃO MENSAL**

<b>GRAU</b>	<b>IRREGULARIDADE</b>	<b>PONTOS POR OCORRENCIA</b>
<b>Leve</b>	Preços cobrados em desacordo com o Contrato.	1
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento do Restaurante.	1
	Descumprimento do cardápio apresentado e autorizado.	1
	Ineficiência na reposição das preparações durante o horário de funcionamento.	1
	Falta de utensílios para distribuição das refeições.	1
	Falta de alguma preparação no balcão durante a distribuição.	1
	Descumprimento das normas higiênico sanitárias preconizadas pela legislação vigente.	1
<b>Média</b>	Utilização de gêneros com qualidade inferior ao previsto em Contrato.	2
	Funcionário sem EPI's adequado, trajando uniforme sujo, ou inadequado à função.	2
	Desorganização e/ou higienização inadequada das áreas do restaurante.	2
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios in natura, semi-preparados ou preparados, assim como de produtos descartáveis e de limpeza, em qualquer área do restaurante.	2
	Não apresentação de cópia de laudo de análise de água e higienização periódica dos reservatórios de água.	2
	Higienização inadequada de equipamentos e utensílios.	2
	Falha na coleta seletiva de resíduos.	2
	Falha em limpar sujeira causada pelo movimento normal do atendimento (guardanapos, cascas de frutas, restos de alimentos etc.) na área do restaurante.	2
	Funcionários trabalhando sem registro em carteira, atestado de saúde e certificado de treinamento válidos.	2
	Presença de preparações armazenadas inadequadamente.	2
<b>Grave</b>	Não apresentação de certificado de controle de pragas.	2
	Presença de insetos vivos ou mortos, e/ou roedores nas áreas de cozinha e refeitório.	3
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área do restaurante.	3
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição em temperatura inadequada.	3
	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante durante o horário de funcionamento.	3
	Reduzir ou interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal ou qualquer outro fato.	3
	Higiene pessoal inadequada.	3
	Ocorrência de casos de intoxicação alimentar.	3
Deixar de utilizar de forma adequada produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	3	

<b>GRAU</b>	<b>(%) SOBRE RETRIBUIÇÃO MENSAL</b>
<b>1</b>	<b>0,1%</b>
<b>2</b>	<b>0,5%</b>
<b>3</b>	<b>1,0%</b>

**ANEXO XXIV  
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

*LOGOMARCA DA EMPRESA*

**DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

Declaramos para os devidos fins que a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, realizou vista técnica na \_\_\_\_\_ da UFPR, localizada na Rua \_\_\_\_\_, comprovando que a mesma está ciente das condições para a execução dos serviços propostos no Pregão Eletrônico \_\_\_\_\_, tendo conhecimento da complexidade na execução deste contrato, conforme detalhamento na descrição no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 103/2017).

É da responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da omissão na verificação dos locais de prestação do serviço, com vistas a proteger o interesse da UFPR na fase da execução do contrato (conforme TCU, Acórdão n. 7.519/2013 - Segunda Câmara).

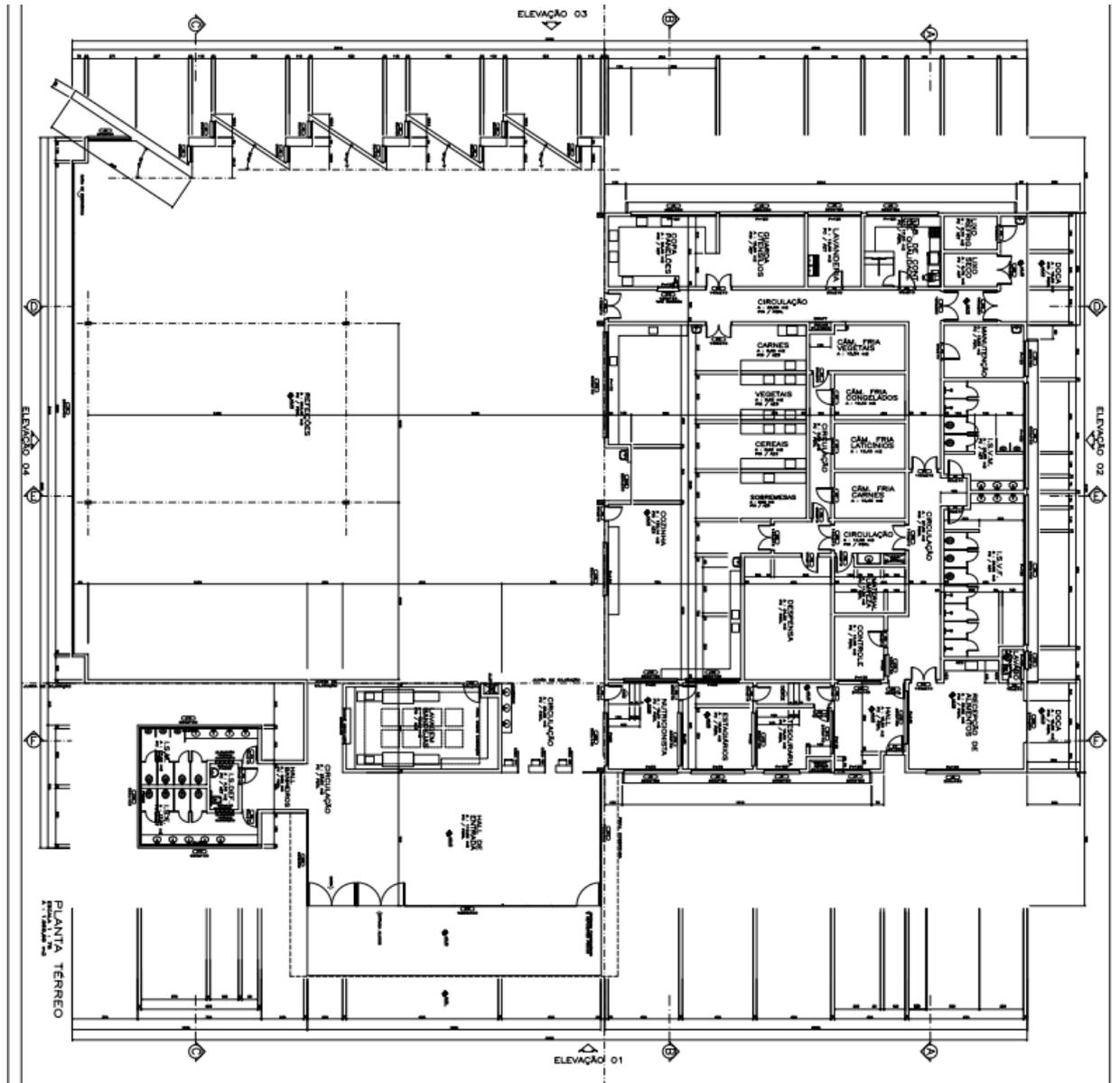
Curitiba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

Empresa  
Nome  
Assinatura

Visto da UFPR  
Servidor  
Assinatura  
Carimbo

APÊNDICE I: PLANTAS BAIXAS DOS RUS

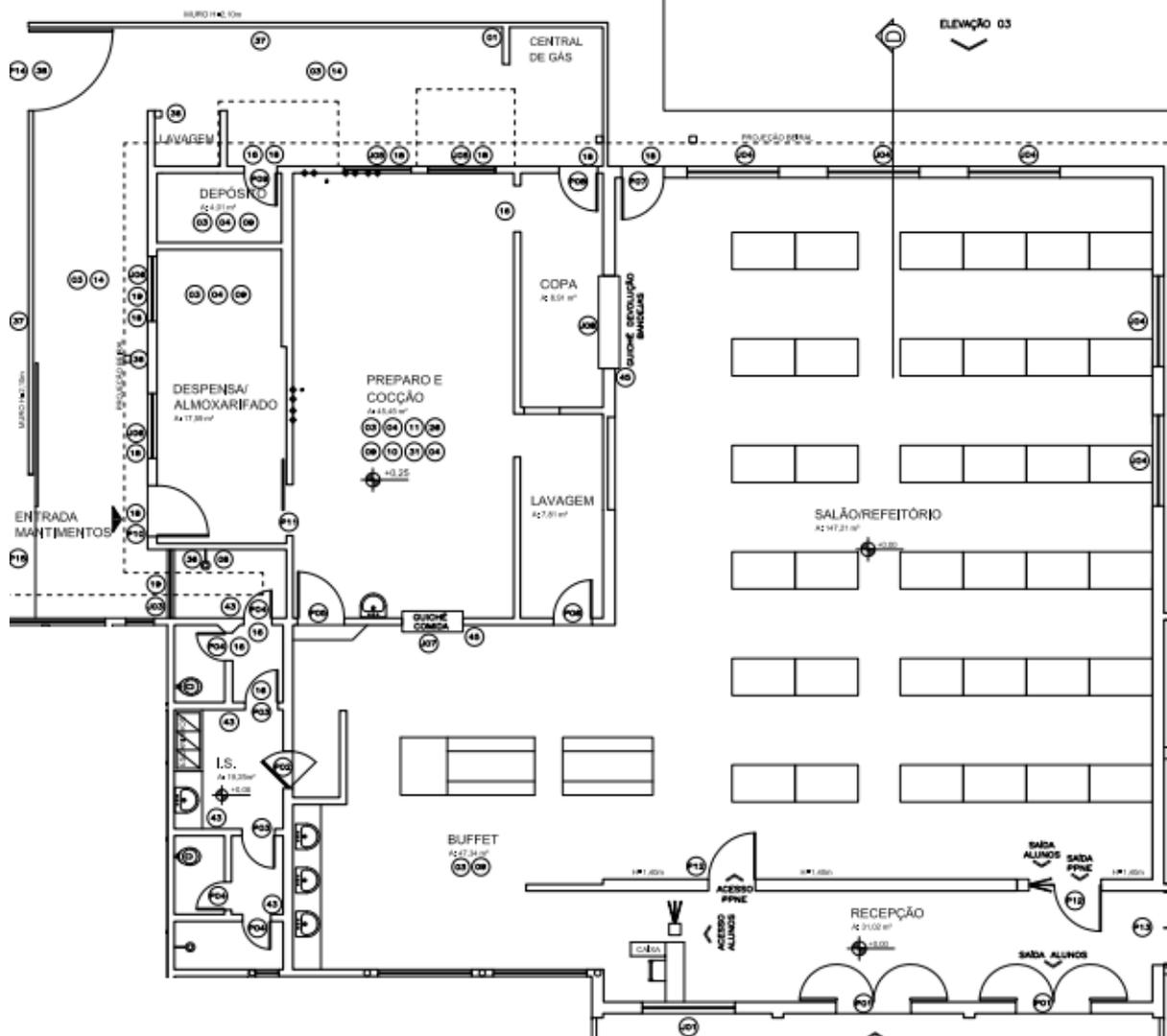
CENTRO POLITÉCNICO







**AGRÁRIAS**



**APÊNDICE II**  
**PROJEÇÃO DE CENÁRIOS DE ECONOMIA COM BASE EM ESCALONAMENTO DE PREÇOS**  
**DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS**

ESTUDOS REALIZADOS PELA PRÓ-REITORIA DE  
ADMINISTRAÇÃO SOB A DETERMINAÇÃO DA  
COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO DO  
ORÇAMENTO

Com esse relatório, solicitado pela Comissão de Acompanhamento de Orçamento, pretendemos fornecer à comunidade estudantil da UFPR um cenário a respeito das finanças e da situação dos Restaurantes Universitários da nossa universidade. É preciso pensar nossos restaurantes junto à comunidade usuária, em especial junto aos estudantes. Historicamente, os Restaurantes Universitários da UFPR (e do sistema público de ensino superior) são uma importantíssima condição de possibilidade para que nossos jovens tenham acesso à universidade pública, gratuita e de qualidade. São cruciais na diminuição da evasão e muito importantes na medida em que o ensino superior público caminha à necessária meta de atender às camadas mais frágeis economicamente da população. A reitoria, portanto, reafirma seu compromisso com a qualidade e a importância dos Restaurantes Universitários.

Pensando em equacionar a imposição da restrição orçamentária do governo federal, com o menor impacto possível à comunidade universitária, alguns estudos em relação aos gastos com os restaurantes universitários foram esboçados, assumindo que não haja significativa evasão dos alunos usuários, o que elevaria o custo unitário das refeições.

**Cabe ressaltar que licitação de terceirização total dos Restaurantes Universitários está em andamento, por exigência da Secretaria de Ensino Superior do MEC. Entrando essa terceirização total em operação, os custos unitários para a UFPR serão fixos, pois o critério de julgamento do processo licitatório é o menor preço.**

**Tabela 1 - Faixas salariais *per capita* propostas**

CLASSE 1	0,00	1405,50
CLASSE 2	1405,50	1874,00
CLASSE 3	1874,00	3748,00
CLASSE 4	3748,00	ou mais

Fonte: PRAE

Nota: salário mínimo de R\$ 937,00

**Cenário 1**

**Tabela 2: Distribuição dos alunos usuários do RU, por classe de valores e pesos, e a projeção do custo médio mensal e de cinco meses (ago-dez), 2017, UFPR**

CLASSES	CENÁRIO PREÇOS	PESOS	ESTIMATIVA DE ALUNOS	CUSTO ALUNO	CUSTO UFPR
Classe 1	0,00	15%	42396	0,00	402.761,29
Classe 2	1,50	15%	42396	63.593,89	339.167,40
Classe 3	2,50	15%	42396	127.187,78	275.573,51
Classe 4	5,50	55%	155452	854.984,49	621.806,90
custos por mês					1.639.309,10
custos por 5 meses					8.196.545,50
<b>REDUÇÃO</b>					<b>4.018.267,80</b>

Neste cenário, estima-se uma redução de custos na ordem de 4 milhões de reais, desde que não haja significativa evasão dos alunos usuários, principalmente na última classe de valor, o que elevaria o custo unitário das refeições.

A classe 1, estimada em 15% dos alunos usuários, corresponde aos bolsistas que apresentam maior fragilidade econômica comprovada junto à Pró Reitoria de Assuntos Estudantis, ou seja, que são totalmente custeados pela instituição, em torno de 402 mil reais. Na classe 2, projetada em 15%, os alunos usuários pagariam R\$1,50 (hum real, cinquenta centavos) no qual o custo para os alunos seria, no total, em aproximadamente 64 mil reais por mês e para instituição em torno de 339 mil reais mensais. Já na classe 3, valor de R\$3,00 (três reais), na qual inferiu-se que haveriam 15% dos alunos usuários, que pagariam no total aproximadamente 127 mil e a instituição custearia aproximadamente 275 mil reais por mês. Na última classe, valor de R\$5,50 (cinco reais, cinquenta centavos) na qual espera-se 55% dos usuários, o valor pago pelos alunos seria de 855 mil reais por mês e para instituição 621 mil reais.

Nesse contexto, a soma mensal das despesas institucionais com refeições ficaria em torno de 1,6 milhões de reais, que em cinco meses (agosto à dezembro de 2017) corresponderia cerca de 8,2 milhões de reais.

Portanto, sendo o custo estimado para cinco meses, nas condições atuais, é de 12,2 milhões de reais, neste cenário, a redução esperada é de 4 milhões de reais com os gastos dos restaurantes.

## Cenário 2

**Tabela 3:** Distribuição dos alunos usuários do RU, por classe de valores e pesos, e a projeção do custo médio mensal e de cinco meses (ago-dez), 2017, ufpr

CLASSES	CENÁRIO PREÇOS	PESOS	ESTIMATIVA DE ALUNOS	CUSTO ALUNO	CUSTO UFPR
Classe 1	0,00	15%	42396	0,00	402.761,29
Classe 2	1,50	15%	42396	63.593,89	339.167,40
Classe 3	3,00	15%	42396	127.187,78	275.573,51
Classe 4	4,50	55%	155452	699.532,76	777.258,63
custos por mês					1.794.760,83
custos por 5 meses					8.973.804,13
				<b>REDUÇÃO</b>	<b>3.241.009,18</b>

Neste cenário estima-se uma redução de custos na ordem de 3,2 milhões de reais, desde que não haja significativa evasão dos alunos usuários, principalmente na última classe de valor, o que elevaria o custo unitário das refeições.

A classe 1 deste cenário, estimada em 15% dos alunos usuários, corresponde aos bolsistas que apresentam maior fragilidade econômica comprovada junto à Pró Reitoria de Assuntos Estudantis, ou seja, que são totalmente custeados pela instituição. Na classe 2, projetada em 15%, os alunos usuários pagariam R\$1,50 (hum real, cinquenta centavos), na qual o custo para os alunos seria, no total, em aproximadamente 64 mil reais por mês e para instituição em torno de 339 mil reais mensais. Já na classe 3 o valor de R\$3,00 (três reais), no qual inferiu-se que haveriam 15% dos alunos usuários, o que pagariam no total aproximadamente 127 mil e a instituição custearia aproximadamente 275 mil reais por mês. Na última classe o valor de R\$4,50 (quatro reais, cinquenta centavos), no qual se espera 55%

dos usuários, o valor pago pelos alunos seria de 700 mil reais por mês e para instituição 777 mil reais

Nesse contexto, a soma mensal das despesas institucionais com refeições ficaria em torno de 1,8 milhões de reais, que em cinco meses (agosto à dezembro de 2017) corresponderia a cerca de 9 milhões de reais.

Portanto, sendo o custo estimado para cinco meses, nas condições atuais, é de 12,2 milhões de reais, neste cenário, a redução esperada é de 3,2 milhões de reais com os gastos dos restaurantes.

### Cenário 3

**Tabela 4:** Distribuição dos alunos usuários do RU, por classe de valores e pesos, e a projeção do custo médio mensal e de cinco meses (ago-dez), 2017, ufpr

CLASSES	CENÁRIO PREÇOS	PESOS	ESTIMATIVA DE ALUNOS	CUSTO ALUNO	CUSTO UFPR
Classe 1	0,00	15%	42396	0,00	402.761,29
Classe 2	1,50	15%	42396	63.593,89	339.167,40
Classe 3	3,00	20%	56528	169.583,70	367.431,35
Classe 4	4,50	50%	141320	635.938,88	706.598,75
custos por mês			282.639,50	869.116,46	1.815.958,79
custos por 5 meses					9.079.793,94
				<b>REDUÇÃO</b>	<b>3.135.019,36</b>

Com este cenário, estima-se uma redução de custos na ordem de 3,1 milhões de reais, desde que não haja significativa evasão dos alunos usuários, principalmente na última classe de valor, o que elevaria o custo unitário das refeições.

A classe 1, estimada em 15% dos alunos usuários, corresponde aos bolsistas que apresentam maior fragilidade econômica comprovada junto à Pró Reitoria de Assuntos Estudantis, ou seja, que são totalmente custeados pela instituição. Na classe 2, projetada em 30%, os alunos usuários pagariam R\$1,50 (hum real, cinquenta centavos), no qual o custo para os alunos seria, no total, em aproximadamente 63 mil reais por mês e para instituição em torno de 339 mil reais mensais. Já na classe 3 o valor de R\$3,00 (três reais), no qual inferiu-se que haveriam 20% dos alunos usuários, o que pagariam no total aproximadamente 170 mil e a instituição custearia aproximadamente 367 mil reais por mês. Na última classe o valor de R\$4,50 (quatro reais, cinquenta centavos), no qual se espera metade dos usuários, o valor pago pelos alunos seria de 636 mil reais por mês e para instituição 707 mil reais

Nesse contexto, a soma mensal das despesas institucionais com refeições ficaria em torno de 1,8 milhões de reais, que em cinco meses (agosto à dezembro de 2017) corresponderia a cerca de 9,08 milhões de reais.

Portanto, sendo o custo estimado para cinco meses, nas condições atuais, é de 12,2 milhões de reais, neste cenário, a redução esperada é de 3,1 milhões de reais com os gastos dos restaurantes.

## Cenário 4

Tabela 5: Distribuição dos alunos usuários do ru, por classe de valores e pesos, e a projeção do custo médio mensal e de cinco meses (ago-dez), 2017, ufpr

CLASSES	CENÁRIO PREÇOS	PESOS	ESTIMATIVA DE ALUNOS	CUSTO ALUNO	CUSTO UFPR
Classe 1	0,00	15%	42396	0,00	402.761,29
Classe 2	1,30	15%	42396	55.114,70	347.646,59
Classe 3	3,00	20%	56528	169.583,70	367.431,35
Classe 4	4,50	50%	141320	635.938,88	706.598,75
custos por mês					1.824.437,97
custos por 5 meses					9.122.189,86
REDUÇÃO					<b>3.092.623,44</b>

Este cenário difere do segundo somente em uma das classes e estima-se uma redução de custos na ordem de 3,1 milhões, desde que não haja significativa evasão dos alunos usuários, principalmente na última classe de valor, o que elevaria o custo unitário das refeições.

A classe 1, estimada em 15% dos alunos usuários, corresponde aos bolsistas que apresentam maior fragilidade econômica comprovada junto à Pró Reitoria de Assuntos Estudantis, ou seja, que são totalmente custeados pela instituição, em torno de 402 mil reais. Na classe 2, projetada em 30%, os alunos usuários pagariam R\$1,50 (hum real, cinquenta centavos) no qual o custo para os alunos seria, no total, em aproximadamente 63 mil reais por mês e para instituição em torno de 339 mil reais mensais. Já na classe 3 o valor de R\$3,00 (três reais), no qual inferiu-se que haveriam 20% dos alunos usuários, o que pagariam no total aproximadamente 170 mil e a instituição custearia aproximadamente 367 mil reais por mês. Na última classe o valor de R\$4,50 (quatro reais e cinquenta centavos), no qual se espera metade dos usuários, o valor pago pelos alunos seria de 636 mil reais por mês e para instituição 707 mil reais

Nesse contexto, a soma mensal das despesas institucionais com refeições ficaria em torno de 1,8 milhões de reais, que em cinco meses (agosto à dezembro de 2017) corresponderia a cerca de 9,1 milhões de reais.

Portanto, sendo o custo estimado para cinco meses, nas condições atuais, é de 12,2 milhões de reais, neste cenário, a redução esperada é de 3,1 milhões de reais com os gastos dos restaurantes.

**APÊNDICE III**  
**LISTA DE EQUIPAMENTOS QUE PERMANECEM - RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS UFPR**

GRUPO 2	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	SITUAÇÃO
2 (RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUC	Refrigerador industrial, com 6 portas; temperatura média entre 0° a 5°C; com visor digital; refrigeração ar forçado. Marca/Modelo Artfrio	PERMANECE
2 (RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUB	Câmara fria para alimentos; motores: Technoblock – 6 unidades, sendo 3 unidades com 1 motor e 3 unidades com 2 motores. Marca/Modelo Frigobox	PERMANECE
2 (RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUCP	Câmara fria para alimentos; motores: Technoblock, 6 unidades, sendo 3 unidades com 1 motor e 3 unidades com 2 motores	PERMANECE
	RUC		
2 (RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUCP	Refresqueira elétrica; 7 níveis de temperatura; 220 V; com filtro de carvão, Modelo do filtro: 5 Hidro Pro Carbon 9.3/4". Marca/Modelo	PERMANECE
2 (RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUC	Refresqueira elétrica; botão regulador de temperatura – 7 níveis; com 4 torneiras em plástico ABS (2 de cada lado) com calhas; com rodas; 220 V; com filtro de carvão, Modelo do filtro: 5 Hidro Pro Carbon 9.3/4". Marca/Modelo Artfrio	PERMANECE
	RUB		
	RUA		
2 (RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUCP	Buffet refrigerado; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de refrigeração; com compressor hermético; capacidade para 5 cubas GNs 1/1 x100 mm ou 10 cubas GNs 1/2 x 100 mm. Marca/Modelo Sorinox	PERMANECE
2	RUCP	Buffet refrigerado; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de refrigeração; com compressor hermético;	PERMANECE

(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUC	capacidade para 5 cubas GNs 1/1 x100 mm ou 10 cubas GNs 1/2 x 100 mm. Marca/Modelo Ourofrio	
2	RUCP		
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUB	Buffet refrigerado; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de refrigeração; com compressor hermético; capacidade para 5 cubas GNs 1/1 x100 mm ou 10 cubas GNs 1/2 x 100 mm. Marca/Modelo Artfrio	<b>PERMANECE</b>
2			
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUA	Buffet refrigerado; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de refrigeração; com compressor hermético; capacidade para 4 GNs 1/1x100mm ou 8 GNs 1/2x100mm	<b>PERMANECE</b>
2	RUCP		
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUC	Buffet térmico; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de aquecimento; temperatura de serviço entre 55°C a 75°C; temperatura controlada por termostato variando entre 20°C a 120°C; aquecimento banho-maria; resistência entre 2.000W a 5.000 W; capacidade para 5 cubas GNs 1/1 x100 mm ou 10 cubas GNs 1/2 x 100 mm. Marca/Modelo Ourofrio	<b>PERMANECE</b>
2	RUCP		
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUC	Buffet térmico; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de aquecimento; temperatura de serviço entre 55°C a 75°C; temperatura controlada por termostato variando entre 20°C a 120°C; aquecimento banho-maria; resistência entre 2.000W a 5.000 W; capacidade para 5 cubas GNs 1/1 x100 mm ou 10 cubas GNs 1/2 x 100 mm. Marca/Modelo Artfrio	<b>PERMANECE</b>
	RUB		
2			
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUCP	Buffet térmico; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de aquecimento; temperatura de serviço entre 55°C a 75°C; temperatura controlada por termostato variando entre 20°C a 120°C; aquecimento banho-maria; resistência entre 2.000W a 5.000 W; capacidade para 5 cubas GNs 1/1 x100 mm ou 10 cubas GNs 1/2 x 100 mm. Marca/Modelo Sorinox	<b>PERMANECE</b>
2			
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUA	Buffet térmico; com apoio de bandeja; controle por termostato da temperatura de aquecimento; temperatura de serviço entre 55°C a 75°C; temperatura controlada por termostato variando entre 20°C a 120°C; aquecimento banho-maria; resistência entre 2.000W a 5.000 W; capacidade para 5 cubas GNs 1/1 x100 mm ou 10 cubas GNs 1/2 x 100 mm. Marca/Modelo Jato	<b>PERMANECE</b>
2	RUC		
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUB	Pass through frio; com uma porta de vidro em cada lado; sistema de refrigeração ar forçado; compressor de ½ HP; temperatura de trabalho entre 2° a 10°C; capacidade para 20 GN 1/2. Marca/Modelo Artfrio MT-512R	<b>PERMANECE</b>
2	RUCP	Pass through frio, 1 porta; temperatura de trabalho entre 0°C a 5°C; motor bifásico tensão 220V ar forçado. Marca/Modelo MR	<b>PERMANECE</b>

(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)		Inox/Rodrião	
2	RUC		
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUB	Pass through quente; com uma porta de vidro em cada lado; aquecido com resistência elétrica blindada; temperatura de trabalho entre 60° a 70°C; capacidade para 20 GN 1/2. Marca/Modelo Artfrio TIC-17RGT	<b>PERMANECE</b>
2			
(RESFRIAMENTO E AQUECIMENTO)	RUCP	Pass through quente, 1 porta; controle de temperatura por termostato com variação de temperatura de 20°C a 80°C. Marca/Modelo MR Inox/Rodrião	<b>PERMANECE</b>
<b>GRUPO 3</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>SITUAÇÃO</b>
3	RUCP		
(PRÉ PREPARO)	RUC	Serra fita industrial para ossos; 220/380V; motor 1,5 CV; 50-60 Hz. Marca/Modelo Gural BRT 40	<b>PERMANECE</b>
	RUB		
<b>GRUPO 4</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>SITUAÇÃO</b>
4			
(COCCÃO)	RUB	Fogão industrial; com 8 queimadores duplos; com forno elétrico embutido; Potência aprox.: 284.440 GLP-Btu. Marca/Modelo Metalmaq	<b>PERMANECE</b>
4	RUC	Fogão industrial, com 8 queimadores duplos; potência média de 391.206 GLP-Btu/98.588 GN-Kcal/h. Marca/Modelo Cozil ou Villenox FGCIL4-8D ou FG8I	<b>PERMANECE</b>
(COCCÃO)			
4	RUCP	Frigideira basculante modular 1000 a gás, capacidade aprox. 100 litros, Sistema piloto e acendimento externo; Potência: 71.064/28.200 GLP-Btu/GN-Kcal/h. Marca/Modelo Cozil FRGIL-100M	<b>PERMANECE</b>
(COCCÃO)			
4	RUB	Frigideira basculante a gás; comando manual; capacidade aproximada de 100 litros; potência: 71.064/28.200 GLP-Btu/GN-Kcal/h. Marca/Modelo Emcop FBE	<b>PERMANECE</b>
(COCCÃO)			
4	RUC	Caldeira industrial a gás auto clavada tipo hermética; capacidade para 500 litros; potência térmica aproximada: 48.000 Kcal/h. Marca/Modelo Inecom	<b>PERMANECE</b>
(COCCÃO)			
4	RUB 2	Caldeira industrial; 300 litros	<b>PERMANECE</b>
(COCCÃO)	RUC 1		
4	RUC 1	Caldeira industrial a gás auto clavada tipo hermética; capacidade para 500 litros; potência térmica aproximada de 48.000	<b>PERMANECE</b>

(COCCÃO)		Kcal/h. Marca/Modelo Cozil 500L	
4	RUCP 2	Caldeira industrial a gás auto clavada tipo hermética; capacidade para 500 litros; potência térmica aproximada de 48.000 Kcal/h. Marca/Modelo Mobinox CGI-500T	PERMANECE
(COCCÃO)	RUC 3		
	RUB 2		
4	RUCP	Chapa bifeteira industrial a gás, com acendimento automático e 4 queimadores. Marca/Modelo Steel	PERMANECE
(COCCÃO)	RUC		
	RUB		
4	RUCP	Fritadeira industrial elétrica, água-óleo; capacidade total 180 litros; Potência: 24.000 W/h. Marca/Modelo Multifritas SI – 1.5	PERMANECE
(COCCÃO)	RUC		
	RUB		
<b>GRUPO 5</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>SITUAÇÃO</b>
5	RUCP	Lavadora de bandejas alto volume; multicâmara, com deslocamento das gavetas por esteira; capacidade mecânica: 370 gavetas/hora; com aquecimento elétrico (resistência); T° de pré-lavagem: 40°C, T° de lavagem: 55° a 65°C, T° de pré- enxague: 65°C a 75°C e T° de enxague: 80° a 90°C. Marca/Modelo Netter NT 810 PLTAS	PERMANECE
(HIGIENIZAÇÃO)			
5	RUCP	Lavadora de bandejas alto volume; multicâmara, com deslocamento das gavetas por esteira; capacidade mecânica: 150 gavetas/hora; operação de lavagem e enxague com aquecimento elétrico (resistência); T° de lavagem: 55° a 65°C e T° de enxague: 80° a 90°C; Consumo elétrico: 44,8 kWh. Potência da moto-bomba de lavagem: 3 CV; Potência da moto-bomba de enxague: 0,5 CV. Marca/Modelo Netter NT 800	PERMANECE
(HIGIENIZAÇÃO)	RUC		
5	RUB	Lavadora de bandejas, alto volume; Multicâmara, com deslocamento das gavetas por esteira; capacidade mecânica: 370 gavetas/hora; operação de pré-lavagem, lavagem, pré-enxague e enxague. Com aquecimento elétrico (resistência); T° de pré- lavagem: 40°C, T° de lavagem: 55° a 65°C, T° de pré-enxague: 65°C a 75°C e T° de enxague: 80° a 90°C. Marca/Modelo Hobart CRS 110A	PERMANECE
(HIGIENIZAÇÃO)			
5	RUB	Lavadora de bandejas, alto volume; Multicâmara, com deslocamento das gavetas por esteira; capacidade mecânica: 150 gavetas/hora; operação de lavagem e enxague com aquecimento elétrico (resistência); T° de lavagem: 55° a 65°C e T° de enxague: 80° a 90°C. Marca/Modelo Hobart CRS 66A	PERMANECE
(HIGIENIZAÇÃO)	RUA?		
<b>GRUPO 6</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>SITUAÇÃO</b>
6	RUC	Exaustor, de uso industrial; potência de ¼ HP, 1.750 RPM	PERMANECE
(EXAUSTÃO)			
6	RUC	Exaustor de uso industrial; motor 5 CV	PERMANECE
(EXAUSTÃO)			

6	RUCP	Coifa, linha industrial; com sistema de ventilação e exaustão; material aço inox AISI 304; contém 3 exaustores e 3 tubulações; em formato piramidal; tipo/posição de ilha; apresenta 28 filtros “corta chama” em uma coifa e 18 filtros “corta chama” em outra coifa, em aço inox AISI 304, removíveis e laváveis.	<b>PERMANECE</b>
(EXAUSTÃO)	RUB		
6	RUCP	Coifa, linha industrial; com sistema de ventilação e exaustão; material aço inox AISI 304; contém 1 exaustor e 1 tubulação; em formato piramidal; tipo/posição de ilha; apresenta 12 filtros “corta chama”, em aço inox AISI 304, removíveis e laváveis.	<b>PERMANECE</b>
(EXAUSTÃO)	RUB		
6	RUCP	Coifa, linha industrial; com sistema de ventilação e exaustão; material aço carbono; esmaltada; contém 2 exaustores e 2 tubulações; tipo/posição de ilha; apresenta filtro.	<b>PERMANECE</b>
(EXAUSTÃO)	RUB		
<b>GRUPO 9</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>SITUAÇÃO</b>
9 (MOBILIÁRIO)	RUC	Cadeiras tipo refeitório e/ou escolar	<b>PERMANECE</b>
	RUP		
	RUB		
	RUA		
9 (MOBILIÁRIO)	RUC	Mesas de refeitório	<b>PERMANECE</b>
	RUP		
	RUB		
	RUA		
9 (MOBILIÁRIO)	RUC	Bancadas em inox com ou sem cuba	<b>PERMANECE</b>
	RUP		
	RUB		
	RUA		
9 (MOBILIÁRIO)	RUC	Prateleiras em inox	<b>PERMANECE</b>
	RUP		
	RUB		
	RUA		
9 (MOBILIÁRIO)	RUC	Mesas de apoio em inox	<b>PERMANECE</b>
	RUP		
	RUB		
	RUA		

GRUPO	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	SITUAÇÃO
9 (MOBILIÁRIO)	RUC	Armário de madeira para vestiário	PERMANECE
10 (UTENSÍLIOS)	RUC	Utensílios de consumo (talheres, bandejas)	PERMANECE aqueles que estiverem em condições
	RUP		
	RUB		
	RUA		
10 (UTENSÍLIOS)	RUC	Utensílios de produção (panelas, formas, etc)	PERMANECE aqueles que estiverem em condições
	RUP		
	RUB		
	RUA		
10 (UTENSÍLIOS)	RUC	Hot box (caixas isotérmicas para transporte)	PERMANECE aqueles que estiverem em condições
	RUP		
	RUB		
	RUA		
10 (UTENSÍLIOS)	RUC	Cubas (GN)/ Rechaulds	PERMANECE aqueles que estiverem em condições
	RUP		
	RUB		
	RUA		

**APÊNDICE IV  
ESPECIFICAÇÃO E PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) DOS GÊNEROS  
ADQUIRIDOS PELOS RUS**

**ESPECIFICAÇÃO DE CARNES**

Apresentado em peça, resfriado, de carne suína selecionada, baixo teor de gordura, embalado a vácuo e resfriado. Cor e sabor característicos, sem odor de ranço e manchas escurecidas e/ou esverdeadas. Peças de aproximadamente 4,5 Kg.
Bacon em manta defumado, com pouca camada de gordura, processado da parte pancetta (barriga). Cheiro, cor e sabor característicos. Apresentar consistência firme e sem presença de bolor. Resfriado e embalado a vácuo.
Bife de coxão mole, sem gordura, unidades de 120 g, com espessura entre 5 a 8 mm. Os bifês não devem ser “batidos” (amaciados). Sexo do animal: macho. Resfriado e embalado a vácuo em pacotes de 5 kg.
Bife de patinho traseiro, unidades de 120 g, com espessura de até 8 mm. Os bifês não devem ser “batidos” (amaciados). Sexo do animal: macho. Resfriado, embalado a vácuo, em pacotes de 5 kg.
Bisteca suína com osso, com unidade de 130 g, sendo que a unidade deve apresentar entre 10 a 15 g de osso. Não apresentar excesso de gordura. Sexo do animal: macho. Resfriada.
Contra-filé com osso (bisteca bovina), unidades de 180 g e espessura de até 8 mm, sem capa do contra-filé, com pequena camada de gordura (uniforme) de no máximo 1 cm, sendo que a unidade deve apresentar no máximo 45 g de osso. Sexo do animal: macho. Resfriado.
Costela bovina traseiro, magra, com osso, em ripa embalada individualmente, sexo do animal: macho, cortada em tiras de aproximadamente 8 cm de largura e espessura entre 4 a 6 cm. Resfriada.
Costela bovina traseiro, magra, sem osso, em ripa embalada individualmente, com largura entre 35 a 40 cm e espessura de 8 cm. Sexo do animal: macho. Resfriada.
Costelinha suína defumada em manta, curada, inteira, sem excesso de gordura, com largura de aproximadamente 5 cm. Resfriada.
Coxa com sobrecoxa de frango, com osso, sem excesso de gordura e pele, sem dorso, sem penugem. Resfriado e não temperado. Em pacotes de aproximadamente 1 Kg.
Coxão mole, peça inteira, sem capa de gordura e sem aponeurose. Eventualmente poderá ser solicitado coxão mole moído, sem gordura e sem aponeurose. Ainda, no caso da peça inteira, o produto deverá estar devidamente limpo, não apresentando couro e/ou pelagem do animal. Sexo do animal: macho. Resfriado, embalado a vácuo.
Linguiça calabresa defumada, inteira. Cor, sabor e odor característicos, sem cheiro de ranço. Não pegajosa. Não conter manchas esbranquiçadas, verdes ou cinzas. Resfriada e embalada a vácuo.
Lombo suíno, sem osso, sem pele e sem toucinho, cortado em cubos entre 25 e 30 g, sem excesso de gordura e sem fileto lateral. Sexo do animal: macho. Resfriado e embalado a vácuo. Eventualmente poderá ser solicitado lombo suíno inteiro, sem osso, sem pele e sem toucinho, sem excesso de gordura e sem fileto lateral. Sexo do animal: macho. Resfriado e embalado a vácuo.
Músculo mole bovino traseiro, limpo, sem osso, sem gordura e aponeurose, cortado em cubos de 25 a 30 g. Sexo do animal: macho. Resfriado, embalado a vácuo em pacotes de 5 Kg.
Paleta bovina sem músculo e sem osso (Pá), limpa, sem gordura e aponeurose, cortada em cubos entre 25 a 30 g. Sexo do animal: macho. Resfriada, embalada a vácuo em pacotes de 5 Kg.
Patinho bovino, limpo, moído, com teor máximo de 4% de gordura, sem aponeurose. Não conter cartilagem e pedaços de ossos moídos. Sexo do animal: macho. Resfriado e embalado a vácuo em pacotes de 5 kg.
Peito de frango, com osso, sem excesso de pele e gordura, sem costela do dorso. Resfriado e não temperado. Em pacotes de aproximadamente 1 Kg.
Peito de frango, sem osso, sem pele, sem sassami, sem cartilagem. Resfriado e não temperado. Em pacotes de aproximadamente 1 Kg.

Pernil suíno, sem osso, cortado em cubos entre 25 e 30 g, sem pele e sem toucinho, sem excesso de gordura. Sexo do animal: macho. Resfriado e embalado a vácuo. Eventualmente poderá ser solicitado pernil suíno inteiro, sem osso, sem pele e sem toucinho, sem excesso de gordura. Sexo do animal: macho. Resfriado e embalado a vácuo.
Posta vermelha (coxão duro) em bife, unidades de 130 g, sem excesso de gordura e aponeurose, com espessura máxima de 5 mm. Sexo do animal: macho. Resfriada e embalada a vácuo em pacotes de 5 kg.
Posta vermelha (coxão duro) peça inteira, peso da peça entre 5 a 6 Kg, sem excesso de gordura e aponeurose. O produto deve estar devidamente limpo, não apresentando couro e/ou pelagem do animal. Sexo do animal: macho. Resfriada e embalada a vácuo.
Presunto cozido superior, de pernil suíno, fatiado, com fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriado e embalado a vácuo. Cor e sabor característicos, sem odor de ranço e manchas escurecidas. Embalagem de 0,5 kg.
Queijo mussarela fatiado, fatias de aproximadamente 20 g cada, interfolhado, resfriado e embalado a vácuo. Conter cor, odor e sabor característicos. Embalagem de 1 kg, hermeticamente fechada e rotulada.
Queijo parmesão, peça inteira redonda, conter sabor e odor suaves, apresentar cor e textura característicos, peso aproximado da peça de 6 Kg. Composição base: leite pasteurizado, sal, coagulante, fermento lácteo e cloreto de cálcio. Validade de 180 dias (embalagem fechada).

### **ESPECIFICAÇÃO DE PESCADO**

Filé de peixe pescada glaciado - processo de IQF ( <i>Individually Quick Frozen</i> ), com <u>no mínimo 140 gramas cada filé</u> . Não apresentar líquido dentro da embalagem ou sinal de recongelamento ou descongelamento. Apresentar consistência firme, não amolecida, nem pegajosa; odor suave ou ausente; cor clara; pouca pele. Não conter abscessos, nódulos, cistos, aparas, couros, escamas, nadadeiras, espinhas e nervos, além de substâncias contaminantes (moscas, larvas, fio de cabelo, pelos, dentre outras) ou que encubram alguma alteração (produtos para alteração de cor ou odor). A quantidade máxima de gelo permitida no glaciamento é de 20% e este percentual (ou percentual menor necessário) deverá ser repostado no ato da entrega. A embalagem primária deve ser de polietileno de baixa densidade, atóxica e aprovada para contato direto com alimentos; e a secundária de papelão reforçado, apropriada para o uso, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon. Deverá estar íntegra, limpa, não rasgada e/ou aberta e conter rótulo original do fabricante, descrevendo: denominação (nome) de venda do produto de origem animal, peso líquido, peso bruto, peso da embalagem, identificação da origem e do país de origem, nome ou razão social e endereço do estabelecimento, nome ou razão social e endereço do importador (no caso de produto importado), temperatura de conservação do produto, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade. O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 10 a 15 kg.
--

### **ESPECIFICAÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS**

Abacate; peso mínimo unitário 500 gramas; maturação 85%; variedades manteiga, geada ou quintal; F.C. Máx. 1,40
Abacaxi pérola; peso médio unitário 1,5 Kg; maturação 80%; com coroa; F.C. Max. 1,75
Abóbora vermelha seca pescoço; peso médio unitário 10 Kg; inteira; limpa; sem rachaduras; fresca; F.C. Max. 1,40
Abobrinha verde italiana, extra A; sem manchas, pontos de podridão ou batidos; F. C. Max. 1,08
Acelga (couve chinesa) cabeça, peso médio unitário 1,2 Kg; folhas sem manchas escurecidas; F.C. Max. 1,19
Agrião, peso médio do maço 500 gramas, folhas sem pontos escurecidos ou amarelados; F.C. Max. 1,28
Alface americana, grande, peso médio unitário 400 gramas; limpa; sem manchas escurecidas; F.C. Max. 1,25
Alface crespa, peso médio unitário 300 gramas; folhas sem rasgos, pontos escurecidos ou com podridão; F.C. Max. 1,21
Alface roxa, peso médio unitário 300 gramas; folhas sem rasgos, pontos escurecidos ou com podridão; F.C. Max. 1,21
Alho inteiro, branco, nacional 5/6, sem defeitos externos e internos; dentes uniformes e sem manchas escurecidas, com película; F.C. Max. 1,08

Alho poró, peso médio unitário 400 gramas, extra, F. C. Max. 1,10
Almeirão comum, peso médio do maço 1 Kg; folhas sem pontos escurecidos ou amarelados; F.C. Max. 1,22
Banana caturra, maturação 80%; sem pontos de podridão ou escurecidos; unidades uniformes; 170 a 190g/unidade, F. C. Max. 1,75
Batata comum, extra, lavada; variedades Monalisa ou Mondial; unidades uniformes e não esverdeadas; não apresentar podridão e brotamentos; F.C. Máx. 1,14
Batata doce rosada; extra A; interior não escurecido; F.C. Max. 1,16
Batata especial para fritura, lavada, casca rosada, variedade Asterix; unidades uniformes e não esverdeadas; não apresentar podridão e brotamentos; F.C. Max. 1,10
Batata salsa (mandioquinha), extra, coloração amarela, comprimento entre 9 cm a 18 cm, F.C. Max. 1,28
Berinjela de coloração escura, extra A; interior não escurecido; comprimento entre 17 a 20 cm e diâmetro de 7 a 10 cm; F.C. Max. 1,11
Beterraba, extra A, sem folha; coloração vermelho-arroxeadas; F.C. Max. 1,22
Brócolis tipo japonês, peso médio unitário 1 Kg, limpo, sem excesso de talos e folhas, não estar amarelado, F.C. Max. 1,31
Caqui fuyu, grupo doce, coloração amarelo-alaranjado; extra, 150 a 170g/unidade, selecionado, F. C. Max. 1,16
Cebola importada, coloração da casca amarela ou vermelha Pinhão Baia, média, sem defeitos leves ou graves (não apresentar mofo, manchas, podridão e brotamento), F.C. Max. 1,19
Cenoura, extra AA, variedades Nantes ou Brasília, sem folhas, não apresentar podridão e não estar murcha; comprimento entre 14cm a 22 cm, F.C. Max. 1,14
Chuchu, extra A, 250 a 280g/unidade; coloração verde-claro; não deve estar brotado ou murcho; apresentar formato uniforme; F.C. Max. 1,32
Couve manteiga, folhas verdes, não amareladas, peso médio do maço 500g, de primeira, F.C. Max. 1,25
Couve-flor, limpa, sem folhas, amarela, extra; não apresentar pontos escurecidos; peso médio unitário 1 kg, F.C. Max. 1,28
Escarola (chicória), peso médio unitário 300g, sem manchas; F.C. Max. 1,18
Espinafre, peso médio do maço 500g, sem manchas; F.C. Max. 1,13
Hortelã, peso médio do maço 100g, sem manchas; F. C. Max. 1,05
Kiwi, selecionado e classificado, nacional, 90 a 100g/unidade, F. C. Max. 1,11
Laranja pera, 170 a 190g/unidade, selecionada, adocicada; não apresentar podridão ou bolor; F. C. Max. 1,47
Limão tahiti, 80 a 90g/unidade, F. C. Max. 1,01
Maçã vermelha nacional (gala ou fuji), embaladas em caixas de 110 a 120 un./caixa, classificadas e selecionadas, de 140 a 160g/unidade; não apresentar pontos escurecidos, podridão ou interior escurecido; F. C. Max. 1,15
Mamão formosa comprido, peso médio unitário 1,5 kg, maturação 80%; formato uniforme, não estar batido ou com pontos de podridão; F. C. Max. 1,42
Mandioca (aipim) amarela graúda, com casca; escovada e lavada; F.C. Max. 1,41
Melancia comum, casca verde e polpa avermelhada; peso mínimo unitário 8 kg, extra; não estar com rachadura; F.C. Max. 1,64
Melão amarelo/comum, formato oval; peso mínimo unitário 1,2 Kg; extra; não estar com rachadura; F. C. Max. 1,40
Nectarina nacional, polpa amarela; extra; não deve apresentar podridão ou bolor; 120 a 130g/unidade, F. C. Max. 1,15
Ovo de galinha, branco, classe A, bandeja com 30 unidades, peso mínimo 50g/unidade (Tipo 3/grande), limpo
Pepino comum, extra AA; não apresentar coloração amarelada; coloração verde; comprimento entre 15 a 20 cm; F.C. Max. 1,30
Pera nacional ou importada, 130 a 140g/unidade, selecionada, caixa de papelão com 120 a 150 unidades; F.C. Máx. 1,20
Pêssego nacional, polpa amarela; extra; não deve apresentar podridão ou bolor; 110 a 130g/unidade, F.C. Max. 1,15
Pimentão verde, extra A, não deve estar murcho; F.C. Max. 1,10

Pimentão vermelho, extra A, não deve estar murcho; F.C. Max. 1,10
Rabanete, médio, sem folhas; não apresentar coloração escurecida interiormente; F. C. Max. 1,14
Radite, peso médio do maço 300g, sem manchas; F.C. Max. 1,22
Repolho roxo, peso médio unitário 1,5 Kg, limpo, F.C. Max. 1,27
Repolho verde, peso médio unitário 1,5 Kg, limpo, F.C. Max. 1,27
Rúcula, peso médio do maço 500g, sem manchas; F.C. Max. 1,23
Salsão, peso médio unitário 800g, F. C. Max. 1,15
Tangerina ponkan, selecionada, 150 a 170g/unidade; F.C. Máx. 1,40
Tempero verde (cebolinha e salsinha), maço industrial, peso médio unitário 500g, não apresentar coloração amarelada; F. C. Max. 1,04
Tomate para molho, extra A, longa vida, maturação 80 %, variedades Carmen, Débora ou Fanny, coloração vermelha, peso médio unitário 200g, sem pontos de podridão ou amassados; F.C. Max. 1,05
Tomate para salada (caqui/salada), extra AA, longa vida, maturação 70%, variedades Carmen, Débora ou Fanny, coloração vermelha, peso médio unitário 200g, sem pontos de podridão ou amassados; F. C. Max. 1,04
Vagem macarrão, sem fio, extra A, sem pontos escurecidos ou com podridão; coloração verde, não amarelada; consistência firme; F.C. Max. 1,05

### **ESPECIFICAÇÃO SEMIPERECÍVEIS**

<p>Açafrão (cúrcuma) em pó. Apresentar cor pardo-avermelhada; odor forte e característico; sabor acre e levemente picante; aspecto de aglomerado filamentoso em pó homogêneo; conter somente açafrão/cúrcuma na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Açúcar refinado. Pacote de 5kg. Deverá possuir ótima capacidade de dissolução; apresentar cor, sabor, odor e textura característicos; não conter sujidades ou insetos misturados ao produto. O produto deverá trazer a data de validade impressa na embalagem, sendo esta de, no mínimo, 12 meses a contar da data de entrega.</p>
<p>Achocolatado em pó, sabor tradicional. Não ser adoçado excessivamente; apresentar cor marrom escuro; textura de pó homogêneo; sabor e odor característicos; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer material prejudicial à saúde; ser de fácil diluição; o rendimento aproximado deve ser de 1 Kg do produto para 8 litros de leite. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico, resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Alecrim seco. Apresentar cor verde-acinzentada; sabor, odor e textura característicos; conter somente alecrim na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3</p>

<p>da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p> <p>Alho triturado sem sal. Apresentar cor bege clara; sabor e odor característicos; consistência de grânulos (não se apresentar na forma de pasta ou purê); conter somente alho puro in natura descascado e conservantes na composição.</p> <p>A embalagem deve ser de pote plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, lacrada e que não transmita sabores e odores ao produto. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 8 meses. Embalagem/pote de 1 kg.</p>
<p>Amaciante de carnes, a base de papaína. Apresentar sabor suave e característico; cor e odor característicos e aspecto de pó homogêneo; conter baixo teor de gordura e não conter gordura trans; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. O rendimento deve ser de aproximadamente 30 gramas do produto para 1 kg de carne e a ação deve ser rápida (de 30 minutos a 1 hora). Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 10 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Amendoim inteiro, torrado, sem casca e sem sal. Apresentar cor bege claro; sabor, odor e textura característicos; grãos íntegros, sem ou com mínimas quebras, uniformes, sem manchas e/ou bolores; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde, assim como qualquer outro tipo de grão misturado ao amendoim.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.</p>
<p>Amido de milho. Apresentar cor branca; textura de pó fino e sem grumos; sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. O produto não deve estar visualmente úmido, rançoso ou fermentado. Não apresentar mistura de amido com fécula.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Arroz branco tipo 1, classe longo fino. <u>Antes do preparo</u>: conter grãos íntegros; ausência de insetos vivos e/ou matérias estranhas prejudiciais à saúde; ausência ou quantidade muito baixa de grãos quebrados e quirera (máximo 0,10%/peso), grãos mofados e ardidos (máximo 0,15%/peso) e grãos picados e manchados (máximo 1,75%/peso). <u>Após o preparo</u>: apresentar aparência solta e firme; cor branca; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,5.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; tipo e classe; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no</p>

<p>máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 5 kg.</p> <p>Arroz integral tipo 1, classe longo fino, não polido. <u>Antes do preparo</u>: não conter cascas soltas dos grãos de arroz; conter grãos íntegros; ausência de insetos vivos e/ou matérias estranhas prejudiciais à saúde; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de matérias estranhas e impurezas (máximo 0,05%/peso); grãos mofados, ardidos e enegrecidos (máximo 0,20%/peso) e grãos quebrados e quiereras (máximo 2,50%/peso). <u>Após o preparo</u>: apresentar aparência solta e firme; cor marrom claro; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,5.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; tipo e classe; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino, polido. <u>Antes do preparo</u>: conter grãos íntegros, sem manchas; ausência de insetos vivos e/ou matérias estranhas prejudiciais à saúde; ausência ou quantidade muito baixa de matérias estranhas e impurezas (máximo 0,05%/peso); grãos mofados, ardidos e enegrecidos (máximo 0,20%/peso) e grãos quebrados e quiereras (máximo 4,50%/peso). <u>Após o preparo</u>: apresentar aparência solta e firme; cor clara; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,7.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; tipo e classe; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto, prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade) e instrução sobre preparo do produto. O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 5 kg.</p>
<p>Azeitona verde em conserva, sem caroço, fatiada. Apresentar cor verde uniforme; sabor, odor e textura característicos; ser composto por azeitonas selecionadas e não trituradas; conter somente azeitonas verdes fatiadas, água, sal, acidulante e conservante na composição. O líquido deve estar límpido e claro. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, tipo balde, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem/balde de 2 kg (peso drenado).</p>
<p>Batata desidratada em flocos. Apresentar cor amarelada/clara; sabor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, não transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Bolacha doce tipo maisena. Apresentar cor bege, textura crocante, sabor doce, odor característico, sem recheio ou revestimento, inteiras ou com mínimas quebras.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de</p>

fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 400 gramas.

Café torrado e moído. Café em pó homogêneo, torrado e moído, de qualidade tipo tradicional. Constituído por grãos de café predominantemente arábica, dos tipos 6 a 8 - grupo II, categoria I - sabor mais suave e acentuado, aromático, segundo a Classificação Oficial Brasileira. Com um máximo de 20% de grãos com defeitos pretos verdes e ardidos, evitando-se grãos pretos verdes e fermentados. Deverá apresentar nota mínima de 5,5 pontos na Escala de Qualidade Global (de 0 a 10). O produto deverá estar acondicionado em embalagem a vácuo, em papel laminado internamente, recoberto por embalagem secundária em material plástico ou tipo box externamente, em pacotes com 500g, intactos, sem vazamento e uniformes, com prazo de validade de, no mínimo, 12 meses a contar da data de entrega. Deverá trazer registros da data de fabricação e validade na embalagem. Não poderá ter, na data de entrega, mais de 60 dias de produzido. A embalagem deverá conter as instruções e indicações de uso (modo de preparação, tipo de torra), bem como o lote do produto e instruções de conservação. O produto deverá estar em conformidade com o estabelecido pela RDC nº 277, de 22/09/2005 – ANVISA

Caldo de carne em pó. Apresentar cor, sabor e textura característicos, aroma de carne; apresentar boa diluição em água; conter baixo teor de gordura; não conter gordura trans, corantes artificiais e conservantes; não conter sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; rendimento de aproximadamente 1 kg de produto para 50 litros de água. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Caldo de frango em pó. Apresentar cor, sabor e textura característicos, aroma de frango; apresentar boa diluição em água; conter baixo teor de gordura; não conter gordura trans, corantes artificiais e conservantes; não conter sujidades e/ou qualquer matéria estranha à saúde; rendimento de aproximadamente 1 kg de produto para 50 litros de água. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Caldo de legumes em pó. Apresentar cor, sabor e textura característicos, aroma de legumes; apresentar boa diluição em água; conter baixo teor de gordura; não conter gordura trans, corantes artificiais e conservantes; não conter sujidades e/ou qualquer matéria estranha à saúde; rendimento de aproximadamente 1 kg de produto para 50 litros de água. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Canela em pó. Apresentar cor de pardo-amarelada escura a marrom claro; sabor e odor característicos, aspecto de pó fino; conter somente canela na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de

validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Canela em rama (casca). Apresentar cor de pardo-amarelada escura a marrom claro; sabor, odor e textura característicos; as ramas devem estar íntegras, sem manchas e/ou bolores; conter somente canela em rama na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Catchup, sabor tradicional. Apresentar cor vermelha, aspecto de líquido viscoso, textura homogênea, sabor suave e odor característico; conter somente polpa de tomate, açúcar, sal, vinagre, condimentos e especiarias na composição; não conter corantes artificiais; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, tipo bombona, não transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 8 meses. Embalagem/bombona de 3,4 a 3,6 kg.

Champignon em conserva fatiado. Apresentar cor branca ou creme; aspecto de botão, globular, irregular, com haste grossa; sabor e odor característicos; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de cogumelos triturados (máximo 0,50%/peso); não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; o líquido de conserva deve estar límpido e claro. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, tipo balde, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 8 meses. Embalagem/balde de 1 kg (peso drenado).

Chocolate em pó, sabor tradicional. Conter na composição no mínimo 30% de cacau; apresentar cor marrom escura; textura de pó homogêneo; sabor doce e levemente amargo e odor característico; ser de fácil diluição; não apresentar sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, casca de sementes de cacau e de outros detritos vegetais e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; para uso culinário em geral. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, não transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Colorau/colorífico em pó. Apresentar cor vermelho-intensa, aspecto de pó fino e homogêneo, sabor doce ou picante característico e odor característicos; apresentar como base principal o urucum; não conter amido ou qualquer outro tipo de produto misturado ao colorau; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo:

denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Cominho em pó. Apresentar cor verde-pardacenta, odor aromático, aspecto de pó fino e homogêneo e sabor característico; conter somente cominho na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 24 meses. Embalagem de 1 kg.

Cravo da Índia. Apresentar cor pardo-negra, sabor pungente característico, odor fortemente aromático característico e aspecto de botão floral maduro e dessecado; conter somente cravo da Índia na composição; não apresentar bolores, sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Creme de maionese industrial, sabor tradicional. Apresentar cor clara, sabor suave, odor e textura característicos; não conter gordura trans na composição; não apresentar qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, tipo balde, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 6 meses. Embalagem/balde de 3 kg.

Curry em pó. Apresentar cor amarela ou amarelo-esverdeada ou amarelo-alaranjada, sabor picante, odor característico e aspecto de pó fino e homogêneo; não conter sal e amido de milho na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 24 meses. Embalagem de 1 kg.

Ervilha em conserva. Apresentar cor verde, sabor e odor característicos, textura firme, aparência de grãos inteiros; conter somente grãos de ervilhas selecionadas e salmoura (água, sal e açúcar) na composição; não apresentar grãos mofados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de grãos enegrecidos (máximo 0,50%/peso); apresentar líquido da conserva límpido e claro. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de lata (folha de flandres), não amassada e/ou estufada, sem pontos de ferrugem, íntegra, limpa e não aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data

de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 24 meses. Embalagem/lata de 2 kg (peso drenado).

Ervilha seca partida, tipo 1. Apresentar cor esverdeada; odor, sabor e textura característicos; grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores; apresentar ausência ou quantidade mínima de matérias estranhas (máximo 0,5%/peso) e de grãos mofados ou ardidos (máximo 0,5%/peso); não apresentar insetos vivos e carunchos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 1,5.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; tipo; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Espeto de madeira para churrasco, tipo roliço. Apresentar coloração característica (clara); comprimento de aproximadamente 25 cm; não apresentar farpas e/ou fiapos, manchas e/ou bolores e odor forte; conter somente uma das pontas finas/pontiagudas; ser resistente.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do produto; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador) e identificação do lote. Embalagem com 100 unidades.

Extrato de tomate concentrado. Apresentar cor vermelha, aspecto de massa mole, sabor e odor característicos; não apresentar alto teor de acidez; conter somente tomate, açúcar e sal na composição; apresentar no máximo 1% de açúcar total e 5% de cloreto de sódio; não apresentar qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de lata (folha de flandres), não amassada e/ou estufada, sem pontos de ferrugem, íntegra, limpa e não aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 24 meses. Embalagem/lata de 4 a 4,2 kg.

Farinha de mandioca torrada, tipo 1, classe fina. Apresentar cor bege; sabor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde, como também outros amidos misturados ao produto.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 8 meses. Embalagem de 1 kg.

Farinha de milho flocada (tipo biju) amarela. Apresentar maior porcentagem de flocos inteiros no pacote; apresentar cor amarela, textura crocante e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde, como também outros amidos misturados ao produto.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Farinha de rosca (de pão), tipo 1, classe fina. Apresentar cor de branco a bege claro, aparência de pó fino e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500 gramas.

Farinha de trigo especial, tipo 1. Apresentar cor branca, aparência de pó fino, sabor e odor característicos; deve ser composta exclusivamente da moagem do miolo do grão de trigo, fortificada com ferro (mínimo 4,2 mg/100 g) e ácido fólico alimentícios (mínimo 150 mcg/100 g); não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde e outros amidos misturados ao produto.  
A embalagem deve ser resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto, não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; tipo; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 5 kg.

Farinha de trigo integral. Apresentar cor marrom claro; aparência de pó fino e sabor e odor característicos; conter somente a farinha integral fina na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde e outros amidos misturados ao produto.  
A embalagem deve ser resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 3 meses. Embalagem de 1 kg.

Farinha de trigo para quibe. Conter aparência de trigo fragmentado e cor marrom; sabor e odor característicos; conter somente grão integral de trigo, quebrado e torrado na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde e outros amidos misturados ao produto.  
A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Feijão carioca (de cor ou classe cores), tipo 1. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras; apresentar ausência ou quantidade mínima de grãos ardidos, mofados ou germinados (máximo 1,5%/peso), total de matérias estranhas (máximo 0,5%/peso), defeitos leves (máximo 2,5%/peso), grãos de classes diferentes da declarada (máximo 3%/peso); ausência de insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; ausência de grãos carunchados; apresentar cor marrom claro; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,0 (sem caldo); o tempo de cozimento deve ser de aproximadamente 40 minutos em panela de pressão. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº12, de 28 de março de 2008 – Regulamento Técnico do feijão.  
A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; classe e tipo; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Feijão cavalo, classe cores, tipo 1, safra nova. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, não devem estar ardidos, carunchados ou germinados; apresentar ausência ou quantidade mínima de sujidades (máximo 0,5%/peso); não apresentar insetos e/ou mofos misturados ao produto; apresentar cor marrom avermelhado; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,0 (sem caldo); o tempo de cozimento deve ser de aproximadamente 40 minutos em panela de pressão. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº12, de 28 de março de 2008 – Regulamento Técnico do feijão.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; classe e tipo; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Feijão grupo 1, classe branco, tipo 1; safra nova. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, não devem estar ardidos, carunchados e/ou germinados; apresentar ausência ou quantidade mínima de sujidades (máximo 0,5%/peso); não apresentar insetos e/ou mofos misturados ao produto; apresentar cor branca; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,0 (sem caldo); o tempo de cozimento deve ser de aproximadamente 40 minutos em panela de pressão. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº12, de 28 de março de 2008 – Regulamento Técnico do feijão.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; grupo, classe e tipo; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Feijão classe preto, tipo 1. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras; apresentar ausência ou quantidade mínima de grãos ardidos, mofados ou germinados (máximo 1,5%/peso), total de matérias estranhas (máximo 0,5%/peso), defeitos leves (máximo 2,5%/peso), grãos de classes diferentes da declarada (máximo 3%/peso); ausência de insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; ausência de grãos carunchados; apresentar cor preta; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,0 (sem caldo); o tempo de cozimento deve ser de aproximadamente 40 minutos em panela de pressão. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº12, de 28 de março de 2008 – Regulamento Técnico do feijão.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; classe e tipo; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Fermento biológico seco. Apresentar cor variando de branco a castanho claro; odor e textura característicos; aspecto de pó, grânulos, escamas ou cilindros de tamanhos variáveis; sem sabor; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; para uso em massas; assegurar ótimo crescimento das massas (deve, no mínimo, dobrar o tamanho da massa).

A embalagem deve ser resistente, íntegra, limpa, atóxica, não rasgada e/ou aberta, que impeça a passagem de luz e umidade e que não transmita sabores e odores ao produto. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses.

Embalagem/pacote de 100 gramas.

Fermento em pó químico. Apresentar cor branca; odor e textura característicos; aspecto de pó fino; sem sabor; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; para uso em massas; assegurar ótimo crescimento das massas.

A embalagem deve ser resistente, íntegra, limpa, atóxica, não aberta, que impeça a passagem de luz e umidade e que não transmita sabores e odores ao produto. Se for embalagem de alumínio, a mesma também não deve estar amassada e/ou estufada e nem apresentar pontos de ferrugem. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses.

Embalagem/lata de 250 gramas.

Fubá de milho amarelo, tipo fino. Apresentar cor amarela, textura de pó sem grumos e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 8 meses. Embalagem de 1 kg.

Grão de bico, tipo 1. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores, claros e uniformes, médios e redondos; não apresentar sujidades, grãos carunchados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar cor bege; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 1,5.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Leite condensado. Apresentar cor amarelo claro; aspecto de líquido viscoso; sabor doce e característico; odor característico e não estranho; o produto não deve conter mais que 50% da sua composição em açúcares; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser resistente, íntegra, limpa, atóxica, não aberta, que não transmita sabores e odores ao produto. Se a embalagem for de alumínio ou aço (folhas de flandres), a mesma também não deve estar amassada e/ou estufada e nem apresentar pontos de ferrugem. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 9 meses. Embalagem mínima de 2,5 kg.

Leite Integral (3% de gordura), UHT ou longa vida. Apresentar cor branca; sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem tipo "Tetra Pak" de 1 litro; apresentar registro no SIF/SIP.

A embalagem deve ser resistente, íntegra, limpa, que não transmita sabores e odores ao produto e não aberta e/ou com vazamentos. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume contido na embalagem e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade) e Registro no Ministério da Saúde. O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 4 meses. Embalagem "Tetra Pak" de 1 litro.

Lentilha seca, tipo 1, classe misturada. Os grãos devem estar inteiros, sem ou com mínimas quebras, sem manchas e/ou bolores; não apresentar sujidades, insetos, grãos carunchados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar cor entre marrom claro e cor esverdeada; odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; classe e tipo; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Louro em folha. Apresentar cor verde-pardacenta, odor aromático e sabor característico; as folhas devem estar limpas, secas e sem bolores (sãs); aproximadamente 80% das folhas devem estar inteiras; conter somente louro na composição; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Milho verde em conserva. Apresentar cor amarela, sabor e odor característicos, textura firme, aparência de grãos inteiros; conter somente grãos de milho verde selecionados e salmoura (água, sal e açúcar) na composição; não apresentar grãos mofados e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde; apresentar ausência ou quantidade muito baixa de grãos enegrecidos (máximo 0,50%/peso); apresentar líquido da conserva límpido e claro. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de lata (folha de flandres), não amassada e/ou estufada, sem pontos de ferrugem, íntegra, limpa e não aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 24 meses. Embalagem/lata de 2 kg (peso drenado).

Macarrão espaguete, sem ovos. Apresentar cor amarelada; sabor e odor característicos; conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma) na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Macarrão espaguete integral, sem ovos. Apresentar cor marrom; sabor e odor característicos; conter somente sêmola integral de trigo durum e água na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500

<p>gramas.</p> <p>Macarrão fusilli (parafuso), sem ovos. Apresentar cor amarelada, sabor e odor característicos; conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma) na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.</p>
<p>Macarrão fusilli (parafuso) integral, sem ovos. Apresentar cor marrom, sabor e odor característicos; conter somente sêmola integral de trigo durum e água na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.</p>
<p>Macarrão ave-maria (para sopa), sem ovos. Apresentar cor amarelada, sabor e odor característicos; conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma) na composição; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.</p>
<p>Manjerição seco (desidratado), em folhas cortadas. Apresentar cor verde, sabor e odor característicos; conter somente manjerição na composição; não apresentar sujidades, insetos, bolores e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 18 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Margarina vegetal, cremosa. Apresentar cor amarela ou branco amarelada e homogênea; aspecto de emulsão plástica ou fluída, homogênea e uniforme; sabor e odor característicos; conter no mínimo 60% de lipídios na composição; não conter na composição produtos de origem animal; sem sal; apresentar ótimo derretimento e dissolução; para uso geral. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser do tipo balde plástico resistente, não transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 6 meses. Embalagem/balde de 15 kg.</p>

Massa para lasanha, festonada, seca. Apresentar cor amarelada; sabor, odor e textura característicos; as massas devem apresentar ausência ou o mínimo de quebras; conter apenas sêmola de trigo e corantes naturais (urucum e/ou cúrcuma) na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Milho para canjica, classe branca, tipo 1, grupo misturada, subgrupo despeliculada. Apresentar grãos secos e inteiros; os grãos devem apresentar cor branca e não escurecida e/ou com bolores; apresentar sabor e odor característicos; não conter sujidades, insetos e/ou matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500 gramas.

Molho de mostarda amarela. Apresentar cor castanho-amarelada, aspecto líquido viscoso, textura homogênea, sabor característico e odor pungente; conter apenas semente de mostarda amarela e/ou polpa de mostarda amarela, vinagre, água, sal, açúcar, corantes naturais e especiarias na composição; não conter amido de milho; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, tipo bombona, não transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem/bombona de 3,4 a 3,6 kg.

Molho de pimenta, com polpa de pimenta vermelha moída. Apresentar cor vermelha, consistência de molho, sabor e odor característicos; apresentar grau de ardência mediano; conter somente polpa de pimentas, vinagre, água, açúcar e sal, além dos conservantes na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem/frasco de 900 ml.

Molho de soja (shoyu), tradicional. Apresentar cor entre caramelo e rubi escuro; sabor e odor característicos; conter como base na composição soja fermentada, trigo, sal e água; não apresentar sabor excessivamente salgado ou sabor forte de soja fermentada; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3

<p>da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem/frasco de 900 ml.</p> <p>Molho inglês. Apresentar cor marrom escura; sabor e odor característicos; conter como base na composição extrato de carne, molho de soja, açúcar mascavo e vinagre, podendo conter outros condimentos; não apresentar sabor excessivamente ácido; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem/frasco/pet de 900 ml.</p>
<p>Noz moscada em pó. Apresentar cor castanho-clara; sabor picante e fracamente amargo; odor forte e aromático e aspecto de pó fino homogêneo; conter somente noz moscada na composição; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Óleo de soja, refinado, tradicional, sem aromas e/ou condimentos. Apresentar aspecto límpido, sem impurezas e homogêneo; cor, odor e sabor característicos; conter somente o óleo refinado de soja e antioxidantes na composição. A embalagem deve ser de plástico transparente, tipo frasco Pet, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume contido na embalagem e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem/frasco Pet de 900 mL.</p>
<p>Orégano seco (desidratado). Apresentar cor verde-pardacenta, sabor e odor característicos e aspecto de folhas ovaladas secas; apresentar somente orégano na composição; não conter sumidades florais, sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Palito para dente, de madeira. Apresentar coloração característica (clara), formato roliço, duas pontas finas e comprimento de aproximadamente 6,5 cm; não apresentar farpas e/ou fiapos, manchas e/ou bolores e odor forte; ser resistente.</p> <p>A embalagem deve ser de material resistente, íntegra, limpa e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do produto; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador) e identificação do lote. Embalagem/caixa com 200 unidades.</p>
<p>Pimenta do reino preta moída. Apresentar cor cinza-escuro e mesclado de partículas acinzentadas; odor pungente; sabor picante; aspecto de pó heterogêneo, grosso ou fino; conter somente a pimenta do reino preta moída na composição; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo:</p>

denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para flan, sem leite, sabor baunilha. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 8 litros de leite; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 60 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor branca a bege claro, sabor e odor de baunilha. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para flan, sem leite, sabor papaya. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 8 litros de leite; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 60 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor alaranjada, sabor e odor de mamão. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor abacaxi. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor amarelada, sabor e odor de abacaxi. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor cereja. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor vermelha, sabor e odor de cereja. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor framboesa. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor vermelha, sabor e odor de

framboesa. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor limão. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor esverdeada, sabor e odor de limão. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor maracujá. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor amarelada, sabor e odor de maracujá. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor morango. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor vermelha, sabor e odor de morango. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor pêssego. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor alaranjada, sabor e odor de pêssego. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para gelatina sabor uva. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 5 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 47 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor roxa/vinho, sabor e odor de uva. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para pudim, com leite, sabor baunilha. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 3 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 30 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor branca a bege claro, sabor e odor de baunilha. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para pudim, com leite, sabor caramelo. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 3 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 30 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor de caramelo, sabor e odor de caramelo. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para pudim, com leite, sabor chocolate. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 3 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 30 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor marrom escuro, sabor e odor de chocolate. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para pudim, com leite, sabor morango. Apresentar pó de cor, odor e textura característicos; diluição de 1 kg de produto para aproximadamente 3 litros de água; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Após o preparo o produto deve apresentar boa geleificação, rendimento mínimo de 30 porções de 120 gramas em ponto de corte, cor rosa claro, sabor e odor de morango. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional;

denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Pó para refresco sabor uva. Apresentar cor roxa/vinho, aspecto de pó fino e homogêneo, sabor doce e de uva, odor característico; rendimento aproximado de 10 litros para 1 kg de pó; apresentar boa diluição em água fria, sem formação de grumos; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Linha Food Service.

A embalagem deve ser de plástico resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.

Proteína texturizada de soja (PTS), média, granulada. Apresentar cor marrom, aparência de grânulos e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Conter somente PTS e não conter corantes na composição.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.

Proteína texturizada de soja (PTS), grossa, em pedaços. Apresentar cor marrom, sabor e odor característicos; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde. Conter somente PTS e não conter corantes na composição.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 250 gramas.

Queijo parmesão ralado grosso. Apresentar cor ligeiramente amarelada; aspecto consistente; sabor salgado; odor suave e característico; não conter outros tipos de queijos misturados ao parmesão, bem como qualquer tipo de amido; não apresentar sujidades, larvas, parasitas, mofos/bolores e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 6 meses. Embalagem/pacote de 100 gramas.

Quirera de milho amarelo (canjiquinha), classe fina. Apresentar cor amarela, textura fina e sabor e odor característicos; não apresentar sujidades e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da

<p>data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500 gramas.</p> <p>Sagu pérola, tipo 1, grupo II, subgrupo pérola. Apresentar cor branca antes do preparo e transparente após o preparo; aparência de grânulos, com grãos inteiros e sem manchas; sabor, odor e textura característicos; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 gramas.</p>
<p>Sal refinado iodado. Apresentar cor branca; sabor salino-salgado próprio; aspecto de cristais com granulação fina e uniforme; não apresentar odor; o teor de iodo deve ser de no mínimo 15 mg e máximo 45 mg por kg de sal; não conter sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 36 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Soja em grão, grupo 1, tipo 1, classe amarela. Apresentar grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras, uniformes, sem manchas e/ou bolores; não apresentar sujidades, insetos, matérias estranhas e/ou mofos misturados ao produto. Após o preparo, o produto deve apresentar aparência solta e firme; cor, odor, sabor e textura característicos. O Fator de Rendimento deve ser de no mínimo 2,0.</p> <p>A embalagem deve ser resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; grupo, tipo e classe; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>
<p>Tempero preparado/completo em pasta. Apresentar cor, sabor, odor e textura característicos; conter somente especiarias, condimentos leves e sal na composição e não conter pimenta; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser de plástico resistente, tipo pote, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem/pote de 1 kg.</p>
<p>Trigo em grão, grupo 1, tipo 1. Apresentar cor marrom; odor e sabor característicos; grãos uniformes, sem ou mínima quantidade de grãos quebrados, sem manchas e/ou bolores; não apresentar sujidades, insetos e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.</p> <p>A embalagem deve ser resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e não rasgada e/ou aberta. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; grupo e tipo; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; peso do produto e prazo de validade (data de fabricação e data ou prazo de validade). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 1 kg.</p>

Vinagre de vinho tinto tradicional. Apresentar cor arroxeadada; aspecto límpido, homogêneo e sem depósitos no fundo do frasco, sabor ácido e odor característico; acidez mínima de 4%; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume contido na embalagem e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 18 meses. Embalagem/frasco de 750 ml.

Vinagre de álcool, não aromatizado. Apresentar cor transparente; aspecto translúcido, límpido, homogêneo e sem depósitos no fundo do frasco; sabor ácido e odor característico; acidez mínima de 4%; não apresentar sujidades, larvas, parasitas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser de plástico resistente, transparente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: informação nutricional; denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume contido na embalagem e prazo de validade (data de validade ou prazo de validade com data de fabricação). O mesmo deverá ser entregue com prazo de validade de no máximo 1/3 da data de fabricação ou embalagem. Validade mínima de 18 meses. Embalagem/frasco de 750 ml.

Vinho tinto de mesa seco. Apresentar cor entre vermelho e roxo vivo, sabor suave e odor característico; apresentar graduação alcoólica entre 8,6 a 14% em volume; conter na composição preferencialmente as uvas Bordô e Isabel; não apresentar sujidades, parasitas, larvas e/ou qualquer matéria estranha prejudicial à saúde.

A embalagem deve ser do tipo garrafão de vidro, resistente, íntegra, limpa, atóxica, que não transmita sabores e odores ao produto e lacrada. Deverá ser original do fabricante e conter rótulo (em conformidade à exigência da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), descrevendo: denominação de venda do produto; lista de ingredientes; identificação da origem (endereço do fabricante ou embalador); identificação do lote; volume contido na embalagem, data de fabricação e graduação alcoólica. Embalagem/garrafão de aproximadamente 4,5 litros.

### **ESPECIFICAÇÃO DE PÃES**

Pão francês tradicional, fresco, com peso aproximado de 50 gramas cada unidade; sem partes queimadas ou mal assadas.

Pão tipo hot dog, fresco, com peso aproximado de 50 gramas cada unidade, sem partes queimadas ou mal assadas.

Pão francês produzido com farinha de trigo integral, fresco, com peso aproximado de 50 gramas cada unidade; sem partes queimadas ou mal passadas.

### **PRODUTOS DE LIMPEZA**

**ÁLCOOL 70%:** em gel ou líquido.

**ADITIVO DE SECAGEM:** Excelente poder de secagem. Indicado no enxágüe final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas.

**DETERGENTE: líquido (neutro):** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor; **ALCALINO CLORADO EM PÓ:** Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças; **ALCALINO CLORADO LÍQUIDO:** para lavagem de louças em máquina de lavar.

**DETERGENTE DESENGORDURANTE: líquido:** Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; Não oxida metais pois possui aditivo anti-corrosivo.

**DESINCRUSTANTE: líquido:** Produto químico pronto para uso, indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas.

**DETERGENTE: limpa alumínio:** Indicado para limpeza de superfície de alumínio como painéis, formas e utensílios.

**LIMPADOR MULTI USO: líquido:** Produto químico pronto para uso, indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades.

**PANO DE LIMPEZA:** descartável (limpeza pesada e leve).

**SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA:** para higienização das mãos.

**SACO DE LIXO:** na cor preta, resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com os coletores de resíduos;

**SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó:** Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.

### PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

#### PRODUTOS BENEFICIADOS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ARROZ	Beneficiado	Longo Fino	Parboilizado	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; Presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; Odor estranho impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009 – MAPA. PORTARIA Nº 269/88 – MAPA. PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002- SARC Nº85/02 ANEXO –MAPA.
		Curto	Polido		
		Longo fino	Integral		
FEIJÃO PRETO	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009 – MAPA. Ferreira, <i>Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I</i> , 2002.
FEIJÃO BRANCO	Comum	Branco	1		
FEIJÃO MULATINHO	Comum	Cores	1		
FEIJÃO MANTEIGA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO CARIOQUINHA	Comum	Cores	1		
FEIJÃO FRADINHO	Feijão de corda	Branco	1		

#### OUTRAS LEGUMINOSAS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ERVILHA SECA		Graúda	1		Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despeliculados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza; Odor impróprio ao produto.	PORTARIA Nº 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
LENTILHA		Graúda	1			PORTARIA Nº 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 – MAPA.
GRÃO DE BICO			1			ORNELLAS, 2007.
SOJA	I	Amarela		Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 15 DE MAIO DE 2007 – MAPA. PORTARIA Nº 85 DE 06 DE MARÇO DE 2002- SARC Nº 85/02 ANEXO XVI-MAPA.
	II	Branca		Texturizada Granulada		
				Texturizada Grossa		
	II	Caramelo		Texturizada Granulada		
			Texturizada Grossa			

#### FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

MATÉRIA PRIMA	GRUPO/ SUBGRUPO	CLASSE	TIPO	Especificação	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA		
AVEIA	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	PORTARIA Nº 191, DE 14 DE ABRIL DE 1975 - MAPA.		
				Farinha fina				
				Farelo fino				
				Integral laminada				
TRIGO	Farinha	Branca	1	Comum		Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	INSTRUÇÃO NORMATIVA SARC Nº 7, DE 15 DE AGOSTO DE 2001 – MAPA. PORTARIA Nº 85/02 ANEXO XV INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 2 DE JUNHO DE 2005 – MAPA.	
	Triguilho			Integral				Farinha para quibe
	Farinha							Farinha comum
	Farelo de trigo							Farelo de trigo fino
MILHO	1	Amarela	1	Amido			Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	PORTARIA Nº 109, DE 24 DE FEVEREIRO DE 1989 - MAPA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
		Branca		Flocos de milho				
				Farinha fina/grossa				
				Milho de canjica				
FARINHA DE MANDIOCA	Seca /extrafina ou fina	Natural	1		Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.			PORTARIA Nº 347, DE 02 DE OUTUBRO DE 2009 – MAPA.
		Torrada						
PRODUTO AMILÁCEO DE MANDIOCA	Fécula		1	Polvilho doce		Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2005 – MAPA. RDC 263- de 22 DE SETEMBRO DE 2005.- ANVISA
	Tapioca			Polvilho azedo				
PRODUTO DE ARROZ		Cereal	Branca	Pré-cozida				Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.
	Refinado			Farinha de arroz				
				Creme de arroz				

PRODUTO DE BATATA	Fécula		Refinado	Fécula de batata		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA
PRODUTO AMILÁCEO DE ARARUTA	Fécula		Refinado	Fécula de araruta		RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA
FARINHA DE ROSCA	Industrializada					RDC nº90 DE 18 D OUTUBRO DE 2000 – ANVISA. RDC nº 263, de 22 DE SETEMBRO 2005 – ANVISA.
GERGELIM	Semente		Branco ou natural			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Preto			
LINHAÇA	Semente		Dourada			INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009 – MAPA.
			Marrom			

### MASSAS

MATÉRIA-PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
MASSAS	Com ovos	Seca ou fresca	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	RDC Nº 93 DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 – ANVISA. Ferreira, <i>Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I</i> , 2002 PORTARIA INTERMINISTERIAL MA/MS nº 224, de 5 DE ABRIL DE 1989. RESOLUÇÃO RDC nº 14, de 21 DE FEVEREIRO de 2000 – ANVISA.
	Integral	Seca ou fresca		
	Recheada	Seca ou fresca		

### FRUTAS

MATÉRIA PRIMA	VARIEDADE/CULTIVAR	GRUPO	TIPO/CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AMEIXA			Extra	Formato arredondado; polpa macia, doce, de cor amarelada ou avermelhada; película fina, vermelho-arroxeadada.	PHILIPPI, 2003 RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
BANANA	D' água	II	Extra	Cacho formado de pencas; tamanho compatível com a variedade; polpa macia, doce e cor branco-creme a amarelada; casca amarela.	PORTARIA Nº 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Prata				
	Da Terra				
MAÇÃ	Gala		Extra	Formato arredondado; polpa doce, branco-amarelada; casca fina, lisa e cor vermelha;	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Fuji				
PÊRA	Willians		Extra	Polpa macia, doce, cor branca; casca fina, lisa e verde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ABACAXI	Pérola		Extra	Formato cônico; folhas verdes, armadas, espinhosas; polpa amarelada, doce; casca grossa, verde e amarela.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002. MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

					PHILIPPI, 2003.
GOIABA	Vermelha		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, avermelhada; casca amarelada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 7, DE 11 NOVEMBRO DE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
CAQUI	Estrela		Extra	Formato redondo; polpa firme, macia, doce, vermelho-alaranjada; casca fina, vermelha.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 19 JULHO DE 2005 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
MELÃO	Amarelo		Extra	Formato redondo, ovalado ou alongado; polpa firme, macia, doce, branco-amarelada; casca lisa, com coloração amarela.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
MAMÃO	Formosa		Extra	Formato alongado; polpa firme, macia, doce, laranja; casca amarelada ou alaranjada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 8 JANEIRO DE 2009 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Bahia				
	Papaya				
MELANCIA			Extra	Formato redondo ou alongado; polpa macia, doce, vermelha, com sementes achatadas e pretas; casca lisa e lustrosa, com estrias de cor verde-escura intercaladas de um verde mais claro no sentido do comprimento.	PHILIPPI, 2003.
MANGA	Tommy		Extra	Fruto com formato redondo, ovalado ou alongado; Polpa macia, doce, às vezes fibrosa, com coloração variando do amarelo-claro ao alaranjado-escuro; Casca lisa e fina, cor variável do verde ao vermelho, passando pelo amarelo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 02 FEVEREIRO DE 2003 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
	Haden				
	Rosa				
TANGERINA	Poncã	I	Extra	Formato arredondado-achatado; polpa suculenta, fibrosa, em gomos facilmente separáveis, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada, facilmente destacada da polpa.	PHILIPPI, 2003. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PORTARIA Nº 690, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002 – MAPA.
	Mexerica	III			
	Murcote	V			
LARANJA	Bahia	II	Extra	Formato redondo; polpa suculenta, fibrosa, em gomos, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada.	PHILIPPI, 2003. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PORTARIA Nº 691, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002.
	Pêra	I			
	Seleta	II			
LIMÃO	Tahiti	I	Extra	Formato redondo; polpa suculenta, ácida, verde-clara, casca lisa, cor verde.	PORTARIA Nº 692, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2002. PHILIPPI, 2003.
MORANGO			Extra	Formato cônico; polpa macia, doce, vermelha; casca fina, áspera, de cor vermelha e folhas verdes.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº

					12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
UVA	Itália		Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº14 DE 01 DE ABRIL DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003.
	Rubi				
PÊSSEGO			Extra	Fruto redondo; polpa macia, doce; casca aveludada de cor amarelada e rosada; aroma delicado.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 37, DE 18 JUNHO DE 2008 – MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

### HORTALIÇAS

RAÍZES, TUBÉRCULOS E BULBOS	VARIETADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
AIPIM			Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br">http://www.cnph.embrapa.br</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ALHO	Branco		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos.	PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA <a href="http://www.cnph.embrapa.br">http://www.cnph.embrapa.br</a>
	Roxo				
ALHO-PORÓ			Extra	Bulbo alongado de coloração verde-clara; aroma e sabor fortes, característicos	<a href="http://www.cnph.embrapa.br">http://www.cnph.embrapa.br</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
BATATA	Inglês / Asterix	1	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	PORTARIA Nº 69, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1995 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA <a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a>
	Doce	Roxa	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.	
	Baroa	Amarela comum	Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.	
BETERRABA			Extra	Raiz de formato arredondado e achatado; cor vermelho-arroxeadada.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br">http://www.cnph.embrapa.br</a> RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

RAÍZES E TUBÉRCULOS	VARIETADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
CEBOLA	Branca	<i>Typicum</i> (Regel)	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA

	Roxa			Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA <a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a>
CENOURA	Alvorada		Extra	Raízes longas, de formato cilíndrico; casca e polpa com coloração alaranjada intensa, baixa incidência de ombro verde ou roxo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA <a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a>
INHAME			Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
NABO			Extra	Forma arredondada ou alongada; polpa e película branco-leitosas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA
RABANETE			Extra	Formato globular, ovóide polpa branca; película rósea, avermelhada.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978-ANVISA

FRUTOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ABÓBORA	Moranga		Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA <a href="http://www.cnph.embrapa.br">http://www.cnph.embrapa.br</a>
	Japonesa				
	Paulista				
ABOBRINHA	Brasileira		Extra	Forma alongada mais arredondada em uma das pontas; casca lisa e brilhante de cor creme e verde-clara.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA PHILIPPI, 2003
	Italiana			Formato alongado regular; casca lisa e brilhante de cor verde mais intensa.	
BERINJELA	Roxa		Extra	Formato oblongo, cilíndrico e alongado; fruto de cor roxo-escuro e brilhante; pedúnculo verde.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
CHUCHU			Extra	Fruto compacto; formato de pêra alongado; polpa verde; casca rígida, rugosa e sulcada, cor verde.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002 - MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
JILÓ			Extra	Formato pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade; coloração verde clara ou escura; sabor amargo.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
MAXIXE			Extra	Fruto globular de coloração verde-	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a>

				esbranquiçada; casca coberta por espinhos macios.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
PEPINO	Comum		Extra	Formato cilíndrico, alongado; casca lisa de cor verde-escura.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Japonês			Fruto verde-escuro brilhante, mais fino e alongado.	
PIMENTÃO	Amarelo		Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Verde				
	Vermelho				
QUIABO	Cilíndrico	Verde	Extra	Fruto alongado e fino, de ponta afilada e coloração verde; superfície coberta por pequenos pelos; devem estar tenros e firmes.	PHILIPPI, 2003 INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
TOMATE	Salada		Extra	Fruto redondo de cor vermelha-intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Molho				
	Cereja				

FLOR	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO/CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
BRÓCOLIS	Comum		Extra	Ramas comercializadas em maços que incluem talos e folhas, além dos botões florais; botões florais totalmente fechados, talos firmes e folhas frescas; coloração verde, nunca amarelada;	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Americano			“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração verde, porém os botões florais podem apresentar coloração superior arroxeada.	
COUVE-FLOR		5, 6, 7 ou 8	Extra	“Cabeça” de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração branca ou creme, nunca amarela;  não deve apresentar pêlos na superfície das flores.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

FOLHAS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO /CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ACELGA			Extra	Folhas novas, viçosas, de cor verde-	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a>

				clara e talo verde-esbranquiado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
AGRIÃO			Extra	Maços com folhas frescas, pequenas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ALFACE	Americana	Verde, Roxa	Extra	Folhas lisas ou crespas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compacidade.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA.
	Crespa			Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante ou roxa (somente as bordas ou o todo).	
	Paulista			Folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça; coloração verde.	
BERTALHA			Extra	Folhas carnosas, de tamanho médio; formato semelhante ao do espinafre, porém mais arredondado; folhas e hastes verdes, vigorosas.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
CEBOLINHA			Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
CHICÓRIA	Crespa		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- ANVISA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Lisa				
COENTRO			Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas ou talos moles; aroma e sabor fortes, característicos.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
COUVE	Manteiga		Extra	Folhas arredondadas, grandes, lisas ou pouco onduladas, de cor verde-escura e talos verde-claros; sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
ESPINAFRE			Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
HORTELÃ	fresco		Extra	Pequenas folhas opostas, rugosas, de formato ovalado e margens serrilhadas; coloração verde; aroma e sabor refrescantes.	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a>
MANJERICÃO	fresco		Extra	Pequenas folhas ovaladas e pontiagudas, de margens lisas, presas a um caule muito ramificado; folhas	<a href="http://www.cnpb.embrapa.br/">http://www.cnpb.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE

				verde-brilhantes muito aromáticas.	NOVEMBRO DE 2002.- MAPA. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
REPOLHO	Verde	Extra		"Cabeça" formada pela sobreposição de folhas; coloração verde ou roxa, dependendo da variedade (as folhas de cobertura são mais escuras, enquanto as folhas internas são mais claras); pecíolo curto e bem destacado, firme e claro nas duas variedades.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Roxo				
RÚCULA		Extra		Folha alongada de borda lisa ou recortada; coloração varia do verde ao verde escuro; talo fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
SALSA	Lisa	Extra		Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
	Crespa				

SEMENTES	VARIÉDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO /CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
ERVILHA FRESCA	Ervilha-Torta			Ervilhas em vagens tenras, limpas, de cor verde clara; grãos, também verdes, podem ser lisos ou rugosos; vagens devem estar firmes e quebráveis, nunca amolecidas e dobráveis.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA
VAGEM	Manteiga			Vagem mais comprida e mais larga do que outras variedades, de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	<a href="http://www.cnph.embrapa.br/">http://www.cnph.embrapa.br/</a> INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.- MAPA RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- ANVISA

### CARNES IN NATURA

MATÉRIA PRIMA	ORIGEM	CORTE	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CARN E BOVINA	Bovina	Chã de dentro / Coxão de dentro, Alcatra (músculo do interior da perna, arredondado, com fibras curtas e de consistência macia)	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada); aspecto firme, livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	PORTARIA Nº 5 DE 8/11/88 – MAPA. PHILIPPI, 2003 DECRETO Nº 343, DE 04 DE NOVEMBRO DE 1996 - MAPA. Albino Luchiar Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006 Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA Resolução - RDC nº 12, de 02/01/01. Brasília: Ministério da Saúde, 2001 DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998-MAPA
		Contra-filé (carne macia, de forma redonda, com uma capa de gordura)			
		Patinho			

		(Corte ligeiramente macio)			
CARN E DE AVES	Frango	Peito	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação (resfriada, congelada); aspecto firme, cor amarelo-rosado; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio.	Carne com consistência amolecida, dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo. Coloração da carne com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Presença de excesso de gordura.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 59, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2009- MAPA
		Coxa			
		Sobrecoxa			
	Peru	Inteiro			
CARN E SUÍNA	Suína	Copa lombo	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 - MAPA. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas. SIMBOI, 2006. DIPOA n.304 de 22/04/96 DIPOA n.145 de 22/04/98 RESOLUÇÃO da ANVISA nº105 de 19/05/99. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA.
		Lombinho			
		Carré			
		Pernil/Lombo			
PESCA DO	Peixe	Filé de Pescada ou Cação	Odor característico, carne firme, olhos brilhantes, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, cor branca ou ligeiramente rósea, temperatura adequada à forma de conservação; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas escuras, espinhas quebradas ou aparentes.	Carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos; carne sem brilho, de cor leitosa; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso; nadadeira e cauda sem resistência a movimentos; vísceras dilaceradas.	ORNELLAS 2007. Albino Luchiari Filho. Produção De Carne Bovina No Brasil Qualidade, Quantidade Ou Ambas? SIMBOI, 2006. PORTARIA Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998.MAPA Decreto Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952- RIISPOA- MAPA.
		Posta de namorado, Dourado ou Congrio Rosa			

**PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS:**

MATÉRIA PRIMA	ORIGEM	CORTE	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
CARNE SECA / CHARQUE	Bovina	Coxão traseiro	Embalagem rasgada ou furada; carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura não deve apresentar odor de ranço.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20, DE 21 DE JULHO DE 1999 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 31 DE JULHO DE

				2000.MAPA Circular N° 109, DE 29 DE AGOSTO DE 1988
PRESUNTO	Suíno	Membro posterior, desossado ou não, e submetido ao processo térmico adequado.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; não conservação em temperatura adequada, ou seja, a de refrigeração (máximo 8°C).	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 20, DE 31 DE JULHO DE 2000 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 22, DE 31 DE JULHO DE 2000-MAPA
PEITO	Peru	Membro superior, desossado, submetido ao processo térmico adequado.		DECRETO N° 30691 DE 29/03/1952 – MAPA.
BLANQUET				
LINGUIÇA	Suína Curada / defumada	Calabresa, portuguesa, paio (industrializada)	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 – MAPA.
	Frango fresca	Toscana (em gomos uniformes)		INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 22, DE 31 DE JULHO DE 2000-MAPA

### LEITE E DERIVADOS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
LEITE UHT	Desnatado	Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odor suaves, levemente adocicados.	Aspecto viscoso; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos.	PORTARIA N° 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO N° 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA DECRETO N° 1236, DE 02 DE SETEMBRO DE 1994-MAPA ORNELLAS, 2007. ARRUDA, 2002.
	Integral			
CREME DE LEITE UHT / FRESCO	Creme de baixo teor de gordura	Deve apresentar-se espesso, de coloração branca ou levemente amarelada; sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos.	Presença de impurezas ou elementos estranhos; creme com consistência, cor, odor ou sabor alterados.	PORTARIA N° 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO N° 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Creme			
	Creme de alto teor de gordura			
MANTEIGA	Extra ou de primeira qualidade	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa, uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca-amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	Presença de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos; consistência amolecida; cor, sabor e odor alterados.	PORTARIA N° 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO N° 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997
QUEIJO	Minas frescal	Aspecto firme e consistência macia; textura fechada com ou sem buracos mecânicos pequenos; cor branca ou branco-creme; odor próprio e sabor levemente ácido.	Aspecto melado, pegajoso; consistência alterada; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	PORTARIA N° 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO N° 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Mussarela	Aspecto de massa semi-dura; cor branco-creme homogênea; sabor suave; odor próprio.	Produto estufado, rachado, mofado; presença de elementos estranhos em sua massa; cor, sabor ou odor impróprios ao produto.	PORTARIA N° 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. – MAPA. DECRETO N° 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Parmesão	Consistência dura; textura compacta, superfície de fratura granulosa; coloração amarelada; sabor salgado, ligeiramente picante; odor característico,	Aspecto pegajoso, textura amolecida; presença de mofo ou qualquer outro elemento estranho; cor, sabor ou odor impróprios ao	PORTARIA N° 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO N° 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA PORTARIA N° 353, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA.

		agradável e bem desenvolvido.	produto.	
	Prato	Aspecto de massa semi-dura; cor amarela; sabor e odor próprios.	Produto estufado, rachado ou mofado; odor, sabor e cor alterados; presença de substâncias estranhas de qualquer natureza em sua massa.	PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996 – MAPA. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Requeijão	Aspecto de massa mole, pastosa, homogênea; coloração branco-creme; sabor e odor característicos.	Massa heterogênea, de consistência ou cor alterada; presença de mofo ou elementos estranhos à sua natureza; odor e sabor pútridos.	PORTARIA Nº 359, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA. ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA
	Ricota	Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; textura fechada ou com alguns olhos mecânicos; consistência firme, macia; cor branca.	Aspecto melado, pegajoso; consistência ou cor alterada; sabor ou odor estranho ao produto.	ARRUDA, 2002. DECRETO Nº 2244, DE 04 DE JUNHO DE 1997-MAPA

## OVOS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
OVOS DE GALINHA	Fresco Branco	A	Tipo 1 (Extra ou Jumbo)	Ovos com casca suja, trincada ou rompida; alterações da gema e da clara; gema arrebatada, misturada à clara, com manchas escuras, presença de sangue, embrião ou fungos; cor, odor e sabor anormais; podridão.	PORTARIA Nº 1 DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990 – MAPA. ORNELLAS, 2007. DECRETO Nº 56.585, DE 20 DE JULHO DE 1965 – MAPA. DECRETO Nº 30691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 2 DE SETEMBRO DE 2008 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 56, DE 04 DE DEZEMBRO DE 2007 – MAPA. RESOLUÇÃO Nº 1, DE 09 DE JANEIRO DE 2003 – MAPA.
	Fresco Cor				
	Integral	Pasteurizado líquido Refrigerado	Sabor e odor desagradáveis; coloração e consistência alteradas; presença de matéria estranha ao produto.		
		Desidratado	Umidade anormal; formação de grumos; cor alterada; presença de corpos estranhos de qualquer natureza; sabor e odor impróprios ao produto.		

## GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
ÓLEOS VEGETAIS	1	Soja	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde. Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA RDC 270 DE 22/09/2005 – ANVISA.
		Milho		
		Girassol		
		Canola		
AZEITE	Extra Virgem	Oliva		
CREME VEGETAL	Comum	Com sal ou sem sal	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	PORTARIA Nº 372 DE 04 SETEMBRO DE 1997 – MAPA. ORNELLAS, 2007.
	Light			

## VINAGRE

MATÉRIA-	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES	REFERÊNCIAS
----------	---------------	-----------------	-----------	-------------

PRIMA			PARA REJEIÇÃO	
VINAGRE	Fermentado Acético de Vinho Tinto ou Branco	Líquido límpido, transparente ou vinho translúcido, dependendo do tipo de vinho fermentado; aroma acético e sabor ácido.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 36, DE 14 DE OUTUBRO DE 1999 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA. EMBRAPA UVA E VINHO www.cnpv.embrapa.br
	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico	Aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.		
	Fermentado Acético de Frutas, Cereais, Vegetais ou Mel.	Líquido límpido, de coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.		

### MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CONCENTRADO DE TOMATE	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
	Polpa			
CATCHUP				
MOSTARDA PREPARADA	Amarela	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor fortes, característicos.		
MOLHO SHOYO		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		
MOLHO INGLÊS		Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.		
MAIONESE		Consistência pastosa, emulsão estável; cor branco-creme; odor e sabor característico.		RESOLUÇÃO RDC Nº 276 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.

### AÇÚCAR E ADOÇANTES

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
AÇÚCAR	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. ORNELLAS, 2007.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.		
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.		
ADOÇANTE	Acessulfame K	Líquido branco ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Presença, ainda que em pequena quantidade, de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PORTARIA N º 38, DE 13 DE JANEIRO 1998 – ANVISA.
	Steviosídeo			
	Sucralose			

### DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
DOCES	Creimosos	Leite e variados	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.

	Compotas	De frutas	qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	PORTARIA Nº 354, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002. ANVISA ORNELLAS, 2007. PHILIPPI, 2003.
PÓ PARA PREPARO DE GELATINAS, PUDINS, FLANS E MOUSSES	Comum Diversos sabores	Coloridos e aromatizados artificialmente, remetendo ao sabor especificado na embalagem.		
	Diet Diversos sabores			
AMEIXA	Preta, sem caroço	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
UVA PASSA	Preta / Branca	Seca		

### CAFÉ, LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

MATÉRIA-PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
CAFÉ	Torrado e moído	Cor castanho-escuro; aroma forte e agradável, característico. Possuir selo ABIC.	Umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 277, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
LEITE DE COCO	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
COCO RALADO	Desidratado Sem açúcar	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e são.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
FERMENTO	Químico pó	Aspecto em pó, Cor branco, Cheiro e sabor próprio	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977- ANVISA
	Biológico seco	Fermento Seco; Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; Cor: do branco ao castanho claro; Cheiro: próprio; Sabor: próprio		
	Biológico instantâneo			
	Biológico instantâneo massa doce			

### CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
ALHO	Desidrato	Flocos	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade.	PORTARIA Nº 242 DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.MAPA
	Frito	Triturado		
CANELA	Secos	Casca		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 14 DE SETEMBRO DE 2006.MAPA ORNELLAS, 2007. PORTARIA Nº 13, DE 25 DE JANEIRO DE 2010- MAPA. RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO 2001 – ANVISA. GERMANO- P. M. L., 2008. RESOLUÇÃO - CNNPA nº 12, de 1978- Anvisa
		Pó		
CRAVO - DA - ÍNDIA	Bahia especial	Seco		
COENTRO	Desidratado	Folhas		
CEBOLA	Desidratado	Flocos		
TOMILHO	Desidratado	Folhas		
ESTRAGÃO	Desidratado	Folhas		

ALECRIM	Desidratado	Folhas	RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005.-ANVISA RESOLUÇÃO Nº 130 26 DE MAIO DE 2003.-ANVISA
LOURO	Desidratado	Folhas	
		Pó	
MANJERICÃO	Desidratado	Folhas	
MANJERONA	Desidratado	Folhas	
ORÉGANO	Desidratado	Folhas	
AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA)	Desidratado	Pó	
CURRY	Pó	Picante	
SALSA	Desidratada	Folhas	
		Talos	
SAL	Extra refinado	Fino	
		Sachê	
NOZ - MOSCADA	secos	Grãos	
		Pó	

### CONSERVAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
AZEITONA	Verde Preta	Sem caroço; fatiada, inteira, recheada.	Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.	ARRUDA, 2002. ORNELLAS, 2007. RDC 352 DE 23/12/2002 – ANVISA. RESOLUÇÃO RDC Nº 362, DE 29 DE JULHO DE 1999 – ANVISA. RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA. RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002.ANVISA
MILHO VERDE	Salmoura/simples			
ERVILHA	Salmoura/simples			
PALMITO	Pupunha Salmoura/simples	Fatiado ou inteiro		
CHAMPIGNON	Salmoura/simples	Fatiado ou inteiro		
ALCAPARRAS	Salmoura/ imples			
ASPARGOS	Salmoura/simples			
PICLES	Hortaliças Variadas	Simples ou mistas		
CEBOLINHA	Salmoura/simples			

### DESCARTÁVEIS

MATÉRIA-PRIMA	TIPOS	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
BOBINA DE PLÁSTICO	Transparente	VÁRIOS TAMANHOS	Material de polietileno, transparente, atóxico, deverá estar em conformidade com a legislação vigente.	RESOLUÇÃO RDC Nº 91 / 2001. GERMANO, 2008 ABNT- NBR- 14865 ABNT- NBR 13230
GUARDANAPO DE PAPEL	Folha dupla	24,0 cm X 24,0 cm. Em fibras 100% celulósicas		
JALECO DESCARTÁVEL	TNT	Padrão		
LUVA DESCARTÁVEL	Transparente (PVC) sem talco	Para alimentos	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações.	
PALITO PARA CHURRASCO	Bambu	Pacote	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo,	ABNT NBR 13230
TOUCA DESCARTÁVEL	TNT			ABNT- NBR- 14865
PALITO DENTAL	Americano	Embalagem individual		ABNT- NBR- 14865

	De mesa	Caixas com 5000		
FILME DE PVC	Atóxico transparente	Bobina	molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações. Isento de rebarbas, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	
PAPEL TOALHA	Folha dupla	Bobina		
PAPEL HIGIÊNICO	Folha dupla branco	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
PAPEL ALUMÍNIO	Alumínio	Rolo		
MONITOR DE ÓLEOS E GORDURAS	Fita			
<b>MATERIAIS DE LIMPEZA</b>				
			Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, molhadas.	PORTARIA nº 15, de 23 DE AGOSTO DE 1988- ANVISA RESOLUÇÃO nº 211, de 18 DE JUNHO de 1999- ANVISA RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004 RDC N.º 184, 22 DE OUTUBRO DE 2001- ANVISA PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 PORTARIA 1428 DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993 RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004 RESOLUÇÃO RDC N.º 77 DE 16 DE ABRIL DE 2001- ANVISA ABNT - NBR 9191:2002
LIMPADOR MULTI USO	Líquido	Produto Químico Pronto Uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície.. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém		

		fragrância.		
LIMPADOR DE VIDROS	Líquido	Para limpeza de vidros. Com Ph neutro, secagem rápida.		
LUVA	Látex	Para limpeza geral, leve.		
	Borracha	Para limpeza geral, pesada.		
PANO DE LIMPEZA	Descartável	Para limpeza leve		
		Para limpeza pesada		
SABONETE BACTERICIDA	Líquido	Para higienização das mãos - uso geral		
	Espuma	Para higienização das mãos- Com emolientes, para laboratórios.		
SACO DE LIXO		Cor preto. Vários tamanhos.		
	Extra forte	Colorido. Específico para coleta de resíduos, capacidade de 130 lts , medidas 90 x110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde.		
SANITIZANTE DE VEGETAIS	Líquido	Para sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.		
	Pó			