

1. OBJETO

O objetivo deste documento é estabelecer as condições para contratação de empresa especializada para o fornecimento de Alimentação Preparada / Coffee Break para eventos institucionais, acadêmicos, corporativos, envolvendo solenidades, seminários, encontros, reuniões, palestras, cursos, congressos, conferências, treinamentos, oficinas, workshops e outros eventos correlatos ao Instituto de Física da USP /SP, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos.

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	1.1	Alimentação Preparada para no mínimo 20 (vinte) e no máximo 100 (cem) pessoas – OPÇÃO 1. Código BEC: 170445.	5.000 pessoas
	1.2	Alimentação Preparada para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas – OPÇÃO 1. Código BEC: 243043.	5.000 pessoas
	1.3	Alimentação Preparada para no mínimo 20 (vinte) e no máximo 100 (cem) pessoas – OPÇÃO 2. Código BEC: 243140.	5.000 pessoas
	1.4	Alimentação Preparada para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas – OPÇÃO 2. Código BEC: 243159.	2.500 pessoas
	1.5	Alimentação Preparada para no mínimo 20 (vinte) e no máximo 100 (cem) pessoas – Tipo 1 (Almoço/Jantar). Código BEC: 260592.	1.500 pessoas
	1.6	Alimentação Preparada para no mínimo 101 (cento e uma) pessoas – Tipo 2 (Almoço/Jantar). Código BEC: 260606.	1.500 pessoas

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

LOTE 01 (1.1 a 1.6)

Itens:	1.1 e 1.2	OPÇÃO 1
RELAÇÃO DE PRODUTOS A SEREM SERVIDOS		
	Composição do item	Quantidades mínimas TOTAIS por pessoa
a.	Mini pão de queijo	100 g
b.	Bolo doce	80 g
c.	Café amargo	100 ml
d.	Até 3 tipos de bebidas (água ou água aromatizada ou água de coco, leite, leite achocolatado ou capuccino, ou 2 sucos ou refrigerantes)	1 l

Itens:	1.3 a 1.4	OPÇÃO 2
RELAÇÃO DE PRODUTOS A SEREM SERVIDOS		
	Composição do item	Quantidades mínimas TOTAIS por pessoa
a.	Até 4 tipos salgados	300 g
b.	Até 3 tipos de doces	200 g
c.	Café amargo	100 ml
d.	Até 4 tipos de bebidas (água ou água aromatizada ou água de coco, leite, leite achocolatado ou capuccino, ou 2 sucos ou refrigerantes)	1 l

Itens:	1.5 a 1.6	Tipo 1 e 2
RELAÇÃO DE PRODUTOS A SEREM SERVIDOS – Amoço/Jantar		
	Composição do item	Quantidades mínimas TOTAIS por pessoa
a.	Até 2 tipos de pratos quentes	400 g
b.	1 tipo de salada	100 g
c.	Até 2 tipos de doces ou 1 doce e 1 fruta (conforme tabela de doces e frutas de a até g)	100 g
d.	Até 2 tipos de bebidas (conforme tabela de bebidas de a até e)	600 ml
e.	Café sem açúcar	100 ml

Os sabores/recheios dos tipos de salgados poderão ser escolhidos a critério do Instituto de Física/SP, dentre as opções contidas no cardápio a seguir:

Salgados	<i>a.</i>	Mini salgado simples assado, frito ou folhado, com as seguintes opções de recheio: salsicha, carne bovina, frango, milho, palmito, presunto, queijo, requeijão, escarola, espinafre, tomate, alho poro, tomate seco.
	<i>b.</i>	Mini pão de queijo.
	<i>c.</i>	Mini lanche em pão comum, integral ou de forma, com as seguintes opções de recheio: alface, tomate, cenoura, peito de peru, presunto, queijo, rúcula, salame e patês.
	<i>d.</i>	Sanduíche de metro montado em pão do tipo baguete, recheado com 5 (cinco) ingredientes do grupo I e 3 (três) ingredientes do grupo II: Grupo I: presunto, salame italiano, lombinho canadense, peito de peru, mortadela, blanquet, queijo branco, queijo muçarela, queijo prato, queijo cheddar, queijo provolone, queijo parmesão, queijo gorgonzola, ricota, catupiry; Grupo II: tomate seco, rúcula, cebola, batata palha, alface, tomate, cenoura, berinjela, cheiro verde, creme de queijo, maionese.
	<i>e.</i>	Mini wraps: presunto, salame italiano, lombinho canadense, peito de peru, mortadela, blanquet, queijo muçarela, queijo prato, queijo gouda, queijo cheddar, queijo provolone, queijo parmesão, queijo gorgonzola, ricota, catupiry; Grupo II: tomate seco, rúcula, cebola, alface, tomate, cenoura, berinjela, abobrinha, cheiro verde, creme de queijo, maionese.
	<i>f.</i>	Mini torta salgada ou mini quiches com as seguintes opções de recheio: alho poro, tomate seco, frango com milho, frango com catupiry, palmito, ricota com escarola, presunto e queijo, queijo, abobrinha e queijo.
	<i>g.</i>	Canapés: patês, azeitonas, tomate seco, abobrinha, berinjela, pimentão, cogumelos (a combinar).

Os pratos quentes ou frios poderão ser escolhidos a critério do Instituto de Física/SP, dentre as opções contidas no cardápio a seguir:

Pratos Quentes e Saladas	<i>a.</i>	2 Massas (1 massa com molho vermelho e 1 massa com molho branco ou as duas massas com mesmo molho, a combinar) (Tipo da massa a combinar).
	<i>b.</i>	Risoto: cogumelos, alho poro, tomate seco.
	<i>c.</i>	Filé de frango grelhado.
	<i>d.</i>	Churrasco: contrafilé, maminha, frango, linguiça.
	<i>e.</i>	Salada verde: folhas verdes diversas.
	<i>f.</i>	Salada mista: alface, tomate, rúcula, palmito, azeitona verde, azeitona preta, cebola, cenoura.
	<i>h.</i>	Salada de Maionese (com batatas).

Os sabores/recheios dos tipos de doces e frutas poderão ser escolhidos a critério do Instituto de Física/SP, dentre as opções contidas no cardápio a seguir:

Doces e Frutas	<i>a.</i>	Bolo doce, com as seguintes opções de sabor: baunilha, cenoura, chocolate, coco, fubá, laranja, banana, maçã, milho, mesclado, com ou sem cobertura.
	<i>b.</i>	Bolo gelado (ou bolo sorvete).
	<i>c.</i>	Sorvete (pelo menos três sabores a combinar).
	<i>d.</i>	Mini bomba recheada com as seguintes opções de recheio: creme, chocolate, doce de leite, leite ninho, maracujá, limão.
	<i>e.</i>	Salada de frutas.
	<i>f.</i>	Mini tortinha recheada com as seguintes opções de recheio: chocolate, morango, limão e maracujá.
	<i>g.</i>	Mousses: chocolate, limão, maracujá, morango.
	<i>h.</i>	Docinhos variados: brigadeiro, beijinho, olho de sogra, surpresa de uva, cajuzinho.
	<i>i.</i>	Biscoito tipo petit four ou cookies.
	<i>j.</i>	Frutas da Estação.

As bebidas poderão ser escolhidas a critério do Instituto de Física/SP, dentre as opções contidas no cardápio a seguir:

Bebidas	<i>a.</i>	Água mineral com ou sem gás;
	<i>b.</i>	Água aromatizada (com frutas, manjeriço, hortelã, etc).
	<i>c.</i>	Água de coco.
	<i>d.</i>	Suco natural em polpa, polpa concentrada ou néctar, com as seguintes opções de sabor: abacaxi, caju, manga, laranja, maracujá, uva; nas versões light, diet e/ou normal.
	<i>e.</i>	Refrigerante (normal, <i>light</i> , <i>diet</i> ou zero), sabores: cola, guaraná, laranja ou limão.
	<i>f.</i>	Chá nas seguintes opções: preto, mate, erva-doce, erva cidreira, frutas vermelhas, maçã com canela, menta, abacaxi.
	<i>g.</i>	Leite de vaca tipo A, na forma pura, achocolatada ou com cappuccino.
	<i>h.</i>	Café sem açúcar.

3. OBSERVAÇÕES DE ORDEM GERAIS

- 3.1.1. A relação de produtos acima descrita é o requisito mínimo exigido para participação no certame, podendo posteriormente ser acrescentados novos itens, a critério do Instituto de Física/SP.
- 3.1.2. Todos os itens deverão estar identificados em placas ou etiquetas, de forma legível, em idioma português, e, quando solicitado pela contratante, também em inglês.
- 3.1.3. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas, higiênicas e separadas, proporcionando sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.
- 3.1.4. O café deverá ser servido quente, em temperatura adequada, em garrafa térmica. As bebidas deverão ser servidas em recipiente apropriado, de vidro ou inox, em temperatura apropriada.
- 3.1.5. Deverão ser utilizados utensílios duráveis, como copos, xícaras, pratos, recipientes e talheres, confeccionados em vidro, louça ou inox, podendo ocasionalmente ser substituídos por descartáveis, a critério do Instituto de Física/SP. Nesse caso, a quantidade mínima de copos de café, de água e de mexedores é de 2 (dois) de cada por pessoa.
- 3.1.6. Açúcar e adoçante deverão ser oferecidos em forma de sachês ou líquido em frasco.
- 3.1.7. Guardanapos de papel devem ser fornecidos na quantidade de 5 (cinco) por participante.
- 3.1.8. A contratada fica responsável por providenciar as superfícies onde serão dispostos os alimentos e bebidas, como mesas e pranchões, devidamente forradas por toalhas de mesa e cobre-manchas de pano, em perfeitas condições de uso, higienizadas, sem manchas e em tamanho apropriado.

4. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 4.1. Todos os alimentos deverão ser preparados com produtos de primeira qualidade, observados os procedimentos de higiene, sendo que os itens comestíveis deverão ser preparados conforme a legislação vigente e servidos na temperatura adequada, respeitando as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos.
- 4.2. Todos os itens comestíveis fornecidos, com exceção dos industrializados e resguardadas as exceções, deverão respeitar as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Estado de São Paulo, observando a Portaria CVS-6 de 10/03/1999, bem como a resolução RDC 216 de 15/11/2004 da Anvisa e Codex Alimentarius.
- 4.3. A quantidade de eventos é apenas estimativa (para um período de 12 (doze) meses e não obriga o Instituto de Física/SP a demandá-los, servindo apenas como referência competitiva. Os serviços serão solicitados de acordo com a necessidade efetivamente verificada, configurando fornecimento por demanda.
- 4.4. A prestação dos serviços será realizada de acordo com as necessidades do Instituto de Física/SP, em datas previamente estabelecidas mediante emissão de Pedido de Serviço, que será enviado por meio de correio eletrônico com **ANTECEDÊNCIA MÍNIMA DE 3**

(TRÊS) DIAS ÚTEIS da data de realização do evento. A contratada deverá, obrigatoriamente, confirmar o recebimento do pedido por correio eletrônico.

- 4.5. Visando o dimensionamento de lotes econômicos adequados aos quantitativos estimados e às entregas a serem feitas, os pedidos de fornecimento de serviços serão feitos **POR PESSOA**, contando cada evento com o mínimo de pessoas descrito em cada item.
- 4.6. Os serviços serão prestados nas instalações do Instituto de Física da USP /SP, podendo acontecer em qualquer dia da semana, no período matutino, vespertino ou noturno. Poderá ocorrer mais de um evento simultaneamente, em locais diferentes.
- 4.7. Cada evento deverá contar com pessoal especializado, uniformizado e equipado com Equipamentos Individuais de Segurança, incluindo máscaras, luvas e álcool gel, sempre que for necessário, considerando os protocolos de segurança e higiene da COVID-19.
 - 4.7.1. Para o serviço de refeições preparadas, opção 1, contando com no mínimo 20 (vinte) e no máximo 110 (cento e dez) participantes, deverão ser disponibilizados 1 (uma) copeira e/até 2 garçons, acrescentando profissionais operacionais, caso necessário, e terá **duração máxima do evento 90 (noventa) minutos**, incluindo tempo do evento, sem contar com a montagem e desmontagem no local.
 - 4.7.2. Para o serviço de refeições preparadas, opção 1, contando mais de 111 (cento e onze) participantes, deverão ser disponibilizados 2 (duas) copeira e/até 4 garçons, acrescentando profissionais operacionais, caso necessário, e terá **duração máxima do evento 90 (noventa) minutos**, incluindo tempo do evento, sem contar com a montagem e desmontagem no local.
 - 4.7.3. Para o serviço de refeições preparadas, opção 2, contando com no mínimo 20 (vinte) e no máximo 110 (cento e dez) participantes, deverão ser disponibilizados 1 (uma) copeira e/até 3 garçons, acrescentando profissionais operacionais, caso necessário, e terá **duração máxima do evento 90 (noventa) minutos**, incluindo tempo do evento, sem contar com a montagem e desmontagem no local.
 - 4.7.4. Para o serviço de refeições preparadas, opção 2, contando com mais de 111 (cento e onze) participantes, deverão ser disponibilizados 2 (uma) copeiras e/até 4 garçons, acrescentando profissionais operacionais, caso necessário, e terá **duração máxima do evento 90 (noventa) minutos**, incluindo tempo do evento, sem contar com a montagem e desmontagem no local.
 - 4.7.5. Para o serviço de refeições preparadas, opção 3, contando com no mínimo 20 (vinte) e no máximo 110 (cento e dez) participantes, deverão ser disponibilizados 2 (duas) copeiras e/até 3 garçons, acrescentando profissionais operacionais, caso necessário, e terá **duração máxima do evento 2 e 30 minutos (duas horas e trinta minutos)**, incluindo tempo do evento, sem contar com a montagem e desmontagem no local.
 - 4.7.6. Para o serviço de refeições preparadas, opção 3, contando com mais de 111 (cento e onze) participantes, deverão ser disponibilizados 2 (duas) copeiras e/até 4 garçons, acrescentando profissionais operacionais, caso necessário, e terá **duração máxima do evento 2 e 30 minutos (duas horas e trinta minutos)**, incluindo tempo do evento, sem contar com a montagem e desmontagem no local.
- 4.8. A empresa vencedora deverá se responsabilizar pela montagem de mesas, identificação, disposição e reposição dos alimentos dentro do limite contratado, bem como pela retirada dos materiais, recolhimento dos resíduos, limpeza e organização do espaço utilizado ao término do evento.

- 4.9. Serão de inteira responsabilidade da empresa vencedora todos os problemas ou ocorrências detectadas após o consumo de alimentos servidos no evento, que assumirá também as despesas decorrentes, inclusive laudos técnicos ou outros que possam ser utilizados para a devida comprovação.
- 4.10. A qualquer momento poderá ser realizada visita técnica nas instalações da contratada para verificar a conformidade do ambiente com os itens declarados, de que o local de preparação dos alimentos está de acordo com as normas vigentes, atendendo a todos os itens exigidos.
- 4.11. A empresa vencedora deverá cumprir com os prazos e horários previamente estabelecidos com Instituto de Física da USP /SP e providenciar a organização com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos antes do horário agendado. Deverá também adequar-se a eventuais alterações de horário do evento, podendo ter que adiantar em até 15 (quinze) minutos ou adiar em até 45 (quarenta e cinco) minutos o início anteriormente previsto pelo Instituto de Física da USP/SP. Ultrapassado o mencionado prazo, a concordância para a realização do respectivo evento ficará a critério da CONTRATADA, desde que não acarrete o comprometimento na qualidade dos produtos a serem fornecidos e qualquer ônus a CONTRATANTE.
- 4.12. Não será aceita alteração do cardápio, salvo por ocorrência inevitável ou imprevista alheia à vontade do fornecedor, mediante solicitação com antecedência mínima de 8 (oito) horas, desde que não haja alteração no preço, nas características, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, sendo facultado ao Instituto de Física da USP /SP acatar ou não a solicitação.

5. DAS PENALIDADES

- a. A fiscalização dos serviços será realizada, in loco, por servidor designado ao Instituto de Física da USP /SP, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. O responsável pela fiscalização se resguarda ao direito de verificar o cumprimento do contrato junto aos coordenadores e participantes dos eventos, bem como de coletar amostras aleatórias dos itens para eventuais análises laboratoriais.
- b. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais, sendo passível de aplicação das respectivas multas:

QUADRO DE SITUAÇÕES		
ITEM	OCORRÊNCIAS	MULTA (%)
01	Fornecimento de itens em quantidades inferiores às mínimas especificadas.	10%
02	Fornecimento de itens comprovadamente de baixa qualidade, fora do prazo de validade, que apresentem sinais de falta de higienização, ou que estejam com sabor, aparência e odores anormais.	10%
03	Atraso no cumprimento dos prazos e horários para organização e no fornecimento dos serviços, bem como interrupção dos serviços ou demora na reposição de itens durante o evento.	10%

04	Fornecimento de itens em desacordo com o cardápio solicitado.	7%
05	Utilização de mobiliário, toalhas, cobre-manchas, recipientes e utensílios (bandejas, copos, xícaras, pratos, talheres, recipientes, guardanapos, mexedores, etc.) sem a devida higienização, com manchas ou resíduos de gordura, alimentos e líquidos, ou em quantidade insuficiente para atendimento ao público do evento informado na solicitação dos serviços.	7%
06	Prestação dos serviços com contingente de pessoal inferior ao especificado no Edital.	7%
07	Falta de uso de uniformes e Equipamentos Individuais de Segurança por parte do pessoal da contratada.	7%
08	Fornecimento de alimentos e bebidas fora da temperatura adequada para consumo.	7%
09	Falta de limpeza e organização do espaço ao final do evento.	5%
10	Falta de identificação ou identificação ilegível dos alimentos e bebidas.	5%

c. OBSERVAÇÃO:

A REINCIDÊNCIA do não cumprimento dos termos acima CULMINARÁ, além da APLICAÇÃO DA MULTA, em ADVERTÊNCIA por escrito e, CASO PERSISTA, em RESCISÃO unilateral do contrato, de acordo com a legislação vigente.