

**EDITAL DE CONVOCAÇÃO PÚBLICA DE RESTAURANTES LOCALIZADOS NO ENTORNO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO – CAMPUS BAIXADA SANTISTA, INTERESSADOS EM OBTER CREDENCIAMENTO PARA FINS DE CONTRATAÇÃO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA.**

**EDITAL DE CREDENCIAMENTO 01/2017**

**PROCESSO Nº 010014/2017-61**

**DA CONVOCAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO E DO OBJETO DO CONTRATO**

1. A Pró-Reitora de Administração, Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Isabel Cristina Kowal Olm Cunha, portadora do RG n.º 7.109.792-2 e inscrita no CPF sob o n.º 669.643.778-91, por designação da Magnífica Reitora, realizada por meio da Portaria n.º 1.595 de 14 de maio de 2015, publicada no DOU de 15 de maio de 2015, torna público que se acha aberto procedimento de **Credenciamento de Restaurantes** interessados em fornecer refeições aos estudantes e servidores, mediante contratação direta, conforme condições deste Edital. Os estabelecimentos deverão estar **situados no entorno dos prédios da Universidade Federal de São Paulo, Campus Baixada Santista, Unidade I, Av. Ana Costa, n.º95, Vila Mathias; Edifício Acadêmico II, Rua Carvalho de Mendonça, 144, Vila Mathias, ambos na cidade de Santos/SP.** A contratação direta, por inexigibilidade de licitação, será realizada com fundamento no artigo 25, “caput”, da Lei 8.666/93.

- 1.1. Constitui-se o objeto o **fornecimento de refeições que atendam as necessidades diárias de alimentação de aproximadamente 415 (quatrocentos e quinze) estudantes e servidores**, no estabelecimento da CONTRATADA, no horário do almoço e jantar exclusivamente nos dias úteis, conforme especificações constantes do Projeto Básico – Anexo I, deste edital.
- 1.2. O estabelecimento poderá servir somente almoço, somente jantar ou ambas as refeições.
- 1.3. A estimativa de quantidade acima é do **total de usuários ao dia**, que poderão **optar** entre os estabelecimentos credenciados.
- 1.4. Para ser enquadrada a contratação por inexigibilidade de licitação (artigo 25 da Lei 8.666/93), o credenciamento prevê a possibilidade de contratação de **todos os interessados que satisfaçam às condições exigidas.**

## DO PREÇO

2. O valor máximo a ser cobrado pela contratada será **R\$11,76 (onze reais e setenta e seis centavos)**, não havendo nada que impeça a contratada de oferecer a refeição a um preço menor, desde que atendidas às especificações mínimas do cardápio.

2.1 A contratante pagará a importância de no máximo R\$ 9,26 (nove reais e vinte e seis centavos) por refeição a título de subsídio e o beneficiário **estudante de graduação** pagará R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos), perfazendo um total máximo de R\$ 11,76 (onze reais e setenta e seis centavos). O **estudante de pós graduação** pagará o valor de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) , o valor máximo a ser pago pela contratante será R\$ 8,26 (oito reais e vinte e seis centavos). No caso de **Residentes**, o *Campus* Baixada Santista pagará, a título de subsídio, o valor máximo de R\$ 6,26 (seis reais e vinte e seis centavos) e o residente, R\$ 5,50 (cinco reais e cinquenta centavos), conforme especificações estabelecidas neste edital e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

2.1.1 O valor a ser pago diretamente pelos estudantes poderá ser alterado por determinação da Unifesp; porém o preço total da refeição deve permanecer o mesmo durante o período contratual de 12 meses.

2.2 Para servidores não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral, conforme descrito no item 2.

2.3. No preço fixado não há inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Inclui-se, porém, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços.

## DA HABILITAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS

3.1 Os interessados na obtenção do credenciamento e futura contratação para fornecimento das refeições descrita no item 1.1, supra, deverão comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista e, a partir da publicação da presente convocação, entregar na **Administração do Campus Baixada Santista, situada na Rua Dr. Carvalho de Mendonça, 144, sala 404, 4.º andar**, os seguintes documentos:



Ministério da Educação  
**Universidade Federal de São Paulo**  
**Campus Baixada Santista**



Processo n.º 010014/2017-61

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa; Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;
- c) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- d) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII- A da Consolidação das Leis do Trabalho aprovada pelo Decreto-Lei 5.452 de 1.º de maio de 1943, nos termos da Lei 12.440/2011 e artigos 27, IV e 29 da Lei 8.666/1993;
- h) Declaração de plena concordância com as condições de prestação dos serviços estipuladas neste instrumento de convocação, devendo constar de referida declaração os seguintes dados:
  - 1- nome, endereço, CNPJ;
  - 2- número do processo e do credenciamento.
- i) Alvará de Funcionamento, Licença ou documento equivalente, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária no município de Santos-SP.
- j) Declaração subscrita por representante legal da interessada, elaborada em papel timbrado, atestando que atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado).
- k) Programa de controle médico de saúde ocupacional – PCMSO;
- l) Atestados de Saúde Ocupacional - ASO;

- m) Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA);
- n) Comprovantes de higienização do reservatório e potabilidade da água;
- o) Controle integrado de vetores e pragas urbanas, efetuado por empresa licenciada no órgão competente da vigilância sanitária;
- p) Inscrição no CRN-3;
- q) Auto de vistoria do corpo de bombeiros;
- r) Comprovante de capacitação de funcionários com conteúdo programático e carga horária adequados, com registro nominal de participação dos funcionários;
- s) Comprovante de contratação de responsável técnico;
- t) Planilha de controle de temperatura dos equipamentos;
- u) Receituário Padrão;
- v) Fichas técnicas das preparações;
- w) Manual de boas práticas e descrição dos procedimentos operacionais padronizados (POPs) de, no mínimo as seguintes operações: higienização das instalações, equipamentos móveis e utensílios, controle de potabilidade da água e higienização do reservatório de água, higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, seleção das matérias primas, ingredientes e higienização de frutas, verduras e legumes.

3.2 Não poderão ser contratadas empresas apenas com suspensão do direito de licitar e contratar com a UNIFESP ou com União.

3.3 Não poderão ser contratadas em toda a Administração Pública empresas declaradas inidôneas.

3.4 Essas condições deverão permanecer durante todo o contrato e serão aferidas a cada pagamento.

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

4. Os documentos relacionados acima deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo servidor responsável pelo recebimento da solicitação de credenciamento.
5. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
6. Uma comissão examinadora previamente designada analisará e avaliará a documentação das interessadas para fins de credenciamento, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do dia do recebimento da documentação e publicará no Diário Oficial da União a convocação das consideradas habilitadas para fins de celebração de contrato, bem como a relação das inabilitadas.
7. As interessadas consideradas não habilitadas, por não atenderem os requisitos exigidos no presente edital de convocação, intimadas de tal decisão mediante notificação, poderão interpor recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação respectiva.

## DA LOCALIZAÇÃO

8. O objeto dos contratos decorrentes do credenciamento de que trata este edital deverá ser executado no estabelecimento da CONTRATADA em conformidade com o estabelecido no Projeto Básico - Anexo I deste Edital, pelo período de 12 meses, correndo por conta da CONTRATADA as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

8.1 O estabelecimento deve estar localizado dentro do raio de 800 m (oitocentos metros) de um dos prédios da **Universidade Federal de São Paulo, Campus Baixada Santista: Unidade I, Av. Ana Costa, nº95, Vila Mathias e Edifício Acadêmico II, Rua Carvalho de Mendonça, 144, Vila Mathias.**

8.2 Distância entre as unidades do *Campus* Baixada Santista:\*

	Edifício Central R. Silva Jardim, 136	Unidade I Av. Ana Costa, 95	Edifício Acadêmico II R. Carvalho de Mendonça, 144
Edifício Central R. Silva Jardim, 136	----	1,5 km	1,4km
Unidade I Av. Ana Costa, 95	1,5 km	----	700 m
Edifício Acadêmico II R. Carvalho de Mendonça, 144	1,4km	700 m	---

\*Fonte: Google Maps

### DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

9. O objeto do contrato, em cada uma de suas parcelas, será recebido de acordo com o estabelecido a seguir:

9.1. No último dia de cada mês ou no primeiro dia útil subsequente, caso neste dia não haja expediente na UNIVERSIDADE, a CONTRATADA deverá apresentar relatório dos serviços prestados à CONTRATANTE, contendo os quantitativos diários e o total de refeições fornecidas no período, conforme especificações constantes do Projeto Básico – Anexo I deste Edital.

9.2. O Gestor do contrato atestará o fornecimento das refeições e aprovará os valores a elas correspondentes para fins do faturamento, comunicando-os à CONTRATADA no prazo de 03 (três) dias corridos, a contar do recebimento dos relatórios, na forma estipulada no item 9.1 supra.

9.3. Em sendo necessárias correções ou complementações, a Administração informará tal fato à CONTRATADA, concedendo-lhe prazo para a regularização da falha apontada.

9.4. Na hipótese prevista no subitem 9.3, o prazo para atestar o recebimento definitivo do objeto fixado no parágrafo primeiro só começará a correr a partir da efetiva regularização pela



CONTRATADA da falha ou pendência apontada.

9.5 A qualquer tempo, usuários ou administrados podem denunciar qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços à Administração do *Campus* Baixada Santista, pelo e-mail [diradm.bs@unifesp.br](mailto:diradm.bs@unifesp.br) e à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, [prae@unifesp.br](mailto:prae@unifesp.br)

## DOS PAGAMENTOS

10. Os pagamentos serão efetuados no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura na Administração do *Campus* Baixada Santista.

10.1. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente, aberta em nome da CONTRATADA.

10.2 Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, a empresa deverá fazer constar da nota fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra bem legível em nome da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP, CNPJ nº 60.453.032/0001-74, o nome do Banco e da Agência.

10.3 Caso a empresa seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES NACIONAL OU SUPER SIMPLES deverá apresentar a nota fiscal, com a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

10.4 A Nota Fiscal deverá ser de Venda.

10.5 Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, pelo gestor deste Contrato, e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

10.6 Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à CONTRATANTE, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

10.7 Os pagamentos serão realizados após a comprovação de regularidade da empresa junto ao



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, por meio de consulta *on-line* feita pela CONTRATANTE ou mediante a apresentação da documentação obrigatória (Receita Federal, FGTS, INSS e Débitos Trabalhistas), devidamente atualizadas.

## DA CONTRATAÇÃO

11. A contratação decorrente do credenciamento será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este edital como Anexo II, devendo a credenciada, no prazo de 05 dias corridos contados da data da convocação, comparecer na **Administração do Campus Baixada Santista**.

11.1. Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da credenciada perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Fazenda Nacional e Justiça Trabalhista estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão interessado verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.2. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações a credenciada será notificada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura.

11.4. O fornecimento das refeições deverá ter início a partir da data estipulada em contrato.

## DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12. Ficará impedida de licitar e contratar com a UNIFESP, pelo prazo de até 02 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais comunicações legais, a empresa que:

- a) Cometer fraude fiscal;
- b) Deixar de apresentar documento exigido para participação no credenciamento;



- c) Apresentar documento ou declaração falsa;
- d) Não manter a proposta de preços;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Cometer fraude na execução;
- g) Descumprir prazos

12.1. Além da penalidade acima, a Administração poderá aplicar ao licitante multa de 02% (dois por cento) sobre o valor mensal estimado da contratação por inexecução parcial, caso descumpra alguma cláusula do contrato.

12.2. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no CONTRATO e das demais cominações legais.

12.3. Em qualquer hipótese de aplicação das sanções, será assegurado às empresas, o direito ao contraditório e a ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da notificação emitida pela Administração.

### **DO DESCREDENCIAMENTO**

13. Durante a execução contratual, poderá ocorrer a exclusão do estabelecimento credenciado e contratado, solicitado por quaisquer das partes pactuadas, desde que devidamente justificado por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, interstício necessário para divulgação e conhecimento aos servidores usuários;

14. A Administração pode, a qualquer momento, solicitar um descredenciamento se:

14.1. O credenciado não cumprir as disposições mencionadas neste Projeto Básico, garantido o contraditório e a ampla defesa e sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis.

14.2. Fica facultada a defesa prévia do credenciado, a ser apresentada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação do descredenciamento.

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das interessadas que forem



Ministério da Educação  
**Universidade Federal de São Paulo**  
**Campus Baixada Santista**



Processo n.º 010014/2017-61

consideradas inabilitadas ficarão à disposição para retirada na **Administração do Campus Baixada Santista** durante 30 dias após a publicação dos contratos celebrados, findos os quais poderão ser destruídos.

16. Quaisquer informações ou esclarecimentos relativos a esta CONVOCAÇÃO serão prestados nos dias de expediente, das 9 às 17 horas, mediante solicitação, junto à **Administração do Campus Baixada Santista** pelo telefone nº 32290100- ramais 3802 e 3753.

17. A publicidade dos atos pertinentes a esta licitação será efetuada mediante publicação no Diário Oficial da União.

18. Integram o presente edital os seguintes anexos:

**ANEXO I - PROJETO BÁSICO**

**ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO**

**ANEXO III – ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO**

**ANEXO IV- RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

**ANEXO V- MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

**ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE MENOR**

**ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE**

**ANEXO VI II- MODELO DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO**

19. As questões decorrentes do presente Edital que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de São Paulo, Seção Judiciária da Capital.

Santos, 18 de abril de 2017.

Pró- Reitoria de Administração

## ANEXO I - PROJETO BÁSICO

### 1. Justificativa

1.1. O objetivo do credenciamento é a contratação de estabelecimentos comerciais interessados no fornecimento de refeições preparadas que proporcionem aos estudantes e servidores da Universidade Federal de São Paulo uma alimentação diversificada e balanceada em termos de proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas, sais minerais e água, mediante pagamento de preço unitário previamente fixado pela Contratante.

1.2 O credenciamento de restaurantes faz-se necessário, pois as unidades I e o Edifício Acadêmico II do *Campus* estão localizadas em bairros distantes do Edifício Central, onde está instalado o Restaurante Universitário, o que inviabiliza a sua utilização por estudantes e servidores dessas unidades.

1.3. **Estima-se** em 415 (quatrocentos e quinze) o número total de refeições a serem servidas por dia nos restaurantes credenciados.

1.4. Caberá ao estudante e ao servidor escolherem, dentre os estabelecimentos credenciados, onde fará a refeição.

1.5 A contratante pagará a importância de no máximo R\$ 9,26 (nove reais e vinte e seis centavos) por refeição a título de subsídio e o beneficiário **estudante de graduação** pagará R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos), perfazendo um total máximo de R\$ 11,76 (onze reais e setenta e seis centavos). O estudante de **pós graduação** pagará o valor de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos), o valor máximo a ser pago pela contratante será R\$ 8,26 (oito reais e vinte e seis centavos). No caso de **Residentes**, o *Campus* Baixada Santista pagará, a título de subsídio, o valor máximo de R\$ 6,26 (seis reais e vinte e seis centavos) e o residente, R\$ 5,50 (cinco reais e cinquenta centavos), diretamente à Contratada, conforme especificações estabelecidas neste edital e seus anexos, que dele fazem parte integrante.

1.5.1 O valor a ser pago diretamente pelos estudantes poderá ser alterado por determinação da Unifesp, porém o preço total da refeição deverá permanecer o mesmo durante o período da contratação de 12 (doze) meses.

1.5.2. O servidor não terá direito ao subsídio, tendo que pagar, portanto, o valor total da refeição contratada.

1.6. O controle do fornecimento destas refeições será feito através de um Sistema Eletrônico em rede, acessado via Internet, implementada pela Contratante e a ser utilizada pela Contratada, conforme as condições estabelecidas no item 5.

1.7. A contratação das empresas interessadas será feita de forma direta, com fundamento no artigo 25, caput, da Lei Federal nº 8.666/1993, em razão da inexigibilidade de licitação.

## **2. Condições para o Credenciamento dos Restaurantes**

2.1. Poderão solicitar credenciamento os restaurantes estabelecidos no raio de 800 m (oitocentos metros) dos seguintes prédios: **Unidade I, Av. Ana Costa, nº95, Vila Mathias; Edifício acadêmico II, Rua Carvalho de Mendonça, 144, Vila Mathias, ambos na cidade de Santos/SP**, que preencherem as condições de habilitação e concordarem com as condições de prestação de serviços definidas no edital de convocação.

2.2. Os estabelecimentos devem ter um espaço adequado destinado aos usuários, com número suficiente de mesas e cadeiras, ventilação, conservação e limpeza dentro das normas específicas da matéria.

2.3. Os estabelecimentos devem ter funcionários em número suficiente para atender ao objeto da contratação (1 funcionário para 40 refeições, no máximo), todos devidamente munidos de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

2.4. Quaisquer interessados que satisfaçam às condições exigidas poderão celebrar contrato com a Administração a qualquer tempo durante todo o período em que a Administração precisar dos serviços;

2.5. Para efetivar a contratação, os restaurantes devem apresentar a documentação exigida em lei, relacionada no Edital de Convocação, e possuir conta corrente;

2.6. O orçamento é estimado para o total das contratações. Conforme necessidade, os recursos deverão ser remanejados durante a execução dos contratos, caso mais de um restaurante seja credenciado.

2.7. Todos os estabelecimentos credenciados deverão utilizar o sistema de controle de fornecimento de refeições da UNIFESP e serão submetidos à fiscalização descrita nesse Projeto Básico e no contrato.



## **2.8. Do Descredenciamento:**

2.8.1. Durante a execução contratual, poderá ocorrer a exclusão do estabelecimento credenciado e contratado, solicitado por quaisquer das partes pactuadas, desde que devidamente justificado por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, interstício necessário para divulgação e conhecimento aos servidores usuários;

2.8.2. A Administração pode, a qualquer momento, solicitar um descredenciamento se:

2.8.2.1. O credenciado não cumprir as disposições mencionadas neste Projeto Básico, garantido o contraditório e a ampla defesa e sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis.

2.8.2.2. Fica facultada a defesa prévia do credenciado, a ser apresentada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação do descredenciamento.

## **3. Descrição dos Serviços**

3.1. Serão contratados os estabelecimentos que se interessem em prestar serviço de fornecimento de aproximadamente 415 (quatrocentas e quinze) refeições diárias a estudantes e servidores da **Universidade Federal de São Paulo, Campus Baixada Santista, conforme item 2.**

3.2. Os estabelecimentos poderão servir somente almoço, somente jantar ou ambas as refeições.

3.3 As refeições deverão ser servidas de segunda a sexta-feira, no horário do almoço das 11h30 às 14h30 e/ou no horário do jantar, das 18:00 às 19:30.

3.4. As refeições deverão ser equilibradas, fornecendo entre 700 e 950 kcal (por refeição), compostas dos seguintes elementos básicos: carboidratos, lipídios, proteínas, sais minerais, vitaminas e água, cuja distribuição de macronutrientes deve ser de 55-75% de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios.

3.5. O cardápio básico deverá ser composto de arroz, arroz integral, feijão, prato principal proteico (carne bovina, exceto miúdos e vísceras; carne suína; carne de frango; pescados), opção de prato proteico sem carne (soja em grãos; tofu; proteína texturizada de soja; ovo; queijo; ricota; grão-de-bico; misturas de cereais integrais e outras leguminosas), acompanhamento/guarnição, salada e temperos (duas opções, deve conter folhosos como ingrediente principal e no mínimo dois ingredientes), sobremesa (frutas - 3x na semana e doces à base de frutas - 2x na semana), suco (porções de no mínimo, 300 ml.). Os cardápios devem ser diversificados quanto aos gêneros alimentícios e suas preparações, e devem seguir as

**repetições máximas e quantidades per capita estipuladas no anexo IV.** O cardápio deverá ser único para todos os usuários, e as preparações proteicas (prato principal e opção de prato proteico sem carne) não poderão ser repetidas no almoço e jantar;

3.9. As refeições poderão ser servidas em sistema “self-service”, “por quilo” (máximo 400g) ou “prato feito”, desde que observadas às demais condições estabelecidas no presente projeto básico, ou seja, as quantidades mínimas per capita de cada alimento, a relação de gêneros e produtos alimentícios e suas repetições máximas permitidas e a composição básica do cardápio. **Não poderá ser cobrado valor superior ao estabelecido neste contrato/edital decorrente de consumo maior do que o previsto no termo de referência.**

3.10. Os utensílios utilizados para o preparo das refeições e para servi-las deverão gozar de condições adequadas de higiene e estar em bom estado de conservação.

3.11. A contratada deverá observar a condição adequada de temperatura e apresentação na distribuição das refeições bem como na estocagem de alimentos e bebidas.

3.12. Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão ser de primeira qualidade e em quantidades compatíveis com o atendimento imediato de serviço, inclusive em relação aos materiais utilizados e, estes, em número suficiente para atender as necessidades dos serviços.

3.13. A respeito dos itens 3.10 a 3.12; além das outras normas atinentes ao objeto da prestação de serviços ora contratada, a empresa contratada deverá atender as seguintes normativas:

- Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
- Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos.

- Resolução RDC . 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC 218 de 29/07/2005. Dispõe sobre o regulamento Técnico de Procedimentos para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.
- Portaria CVS 5, de 09/04/2013. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.
- Portaria CVS 18 de 9/9/2008. DOU de 11/09/2008 .
- Portaria CVS 15 de 7/11/1991 - DOE de 07/11/1991 - p. - Seção 1 - Nº - Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para consumo humano. Alterada pela Portaria CVS 04 de 21/03/2011 .
- Portaria 20 de 29/11/91. Altera a redação do item 6 do artigo 1º da Portaria CVS 15 de 07/11/91, sobre a identificação dos veículos de transporte de alimentos perecíveis.
- Decreto n 43.339 de 21/07/1998. Dispõe sobre a aquisição, utilização e o controle de gêneros de produtos alimentícios.
- Resolução SGGGE n. 45 de 28/08/2002, que define relação de gêneros e produtos alimentícios em substituição a Resolução SAMSP n. 16 de 21/07/1998;
- Guia de boas práticas nutricionais – Restaurantes Coletivos – Anvisa. Brasília, junho de 2014.

#### 4. Dos Benefícios

4.1. O estudante terá direito, em cada dia útil e dentro do horário previsto no item 3.5, a 1 (uma) refeição no almoço e 1 (uma) refeição no jantar, independentemente do restaurante escolhido; isto é, o benefício poderá ser utilizado em somente 1 (um) restaurante em cada refeição.

4.2. A UNIFESP subsidiará, com o valor máximo de R\$ 9,26 (nove reais e vinte e seis centavos), as refeições dos **estudantes de graduação**.

4.2.1- No caso das refeições de **estudantes de pós- graduação**, a UNIFESP subsidiará com o valor máximo de R\$ 8,26 (oito reais e vinte e seis centavos).

4.2.2- No caso das refeições de **Residentes**, a UNIFESP- *Campus* Baixada Santista subsidiará com o valor máximo de R\$ 6,26 (seis reais e vinte e seis centavos).

4.3. Se o estudante consumir refeição cujo valor seja superior ao estabelecido no contrato, deverá pagar a diferença diretamente à Contratada.

## 5. Do Sistema Eletrônico para Controle de Fornecimento de Refeições

5.1. O Sistema Eletrônico será implementado e hospedado pela Divisão de Tecnologia da Informação (DTI) da Contratante, desenvolvido em plataforma web, com interface acessível via Internet a todos os restaurantes credenciados, e que centralizará as informações em um banco de dados também hospedado na DTI da UNIFESP, visando o gerenciamento eletrônico do fornecimento diário das refeições a fim de atender às condições previstas neste edital.

5.2. O Sistema Eletrônico, através da leitura do crachá da UNIFESP, obterá o Registro Funcional e informará se é um estudante ou um servidor, e se já fez refeição no dia, para posterior liberação ou não do estudante/servidor, e registro no banco de dados. O estudante tem direito ao subsídio para somente **uma** refeição no **mesmo período do dia**.

5.3. Para a operação do Sistema Eletrônico, é de responsabilidade da Contratada disponibilizar os recursos necessários, a saber:

5.3.1. um computador com um navegador Internet atualizado (recomenda-se Mozilla Firefox 3.x ou superior, ou Microsoft Internet Explorer 7 ou superior);

5.3.2. uma conexão Internet;

5.3.3. um leitor de código de barras, capaz de identificar a codificação *Interleaved 2 of 5* (opcional).

5.4. A Contratada utilizará o Sistema Eletrônico conforme descrito a seguir:

5.4.1. A Contratada acessará o Sistema Eletrônico através de um endereço de Internet fornecido pela DTI da UNIFESP, e digitando um usuário e senha, também fornecidos pela DTI da Contratante.

5.4.2. Uma vez acessado o Sistema Eletrônico, a Contratada poderá informar nele o Registro Funcional da pessoa através da leitura do código de barras presente no crachá UNIFESP. Caso a



Contratada não faça uso de leitor de código de barras, poderá digitar o Número Funcional no Sistema Eletrônico.

5.4.2.1. Caso a pessoa seja um estudante calouro e não tenha recebido da Contratante seu crachá UNIFESP, a Contratada poderá digitar o CPF desta pessoa no lugar de seu Número Funcional.

5.4.3. O Sistema Eletrônico, então, consultará seu banco de dados e exibirá à Contratada algumas informações como: se a pessoa é um estudante ou um servidor, seu nome e se já fez refeição no dia.

5.4.4. Se o estudante ou servidor ainda não tiver feito a refeição no dia, será também exibido o valor a ser pago, conforme estabelecido no item 4.2; a Contratada então confirmará as informações apresentadas, e autorizará ao estudante/servidor a servir-se no restaurante pelo valor previamente estabelecido.

5.4.5. Ao confirmar a liberação da refeição para o estudante, o Sistema Eletrônico registrará esta confirmação em seu banco de dados.

5.4.6. Caso o estudante já tiver usufruído do benefício conforme estabelecido no item 4.2, o Sistema Eletrônico alertará a Contratada que ele já fez a refeição no dia, e não permitirá a liberação de nova refeição.

5.4.7. Em caso de indisponibilidade do Sistema Eletrônico, ou de interrupção na comunicação de rede entre a Contratada e a DTI da UNIFESP, é de responsabilidade da Contratada efetuar o controle de fornecimento das refeições de forma independente do Sistema Eletrônico, por meio de planilha eletrônica ou outros meios manuais. Solucionado o problema de indisponibilidade ou interrupção, a Contratada deverá encaminhar a planilha ou controle manual, citadas no item anterior, para a DTI da UNIFESP, para ser registrado no Sistema Eletrônico.

**5.5. No caso de atualização ou implementação de novo sistema de controle, os estabelecimentos credenciados serão avisados com antecedência e novas instruções serão fornecidas.**

## **6. Da Fiscalização e Recebimento**

6.1. A fiscalização e o acompanhamento da distribuição, da quantidade e qualidade das refeições, da pontualidade no horário de fornecimento das refeições e das condições dos equipamentos disponibilizados pelos restaurantes serão realizados pelo Gestor do contrato, que reclamará junto aos representantes das contratadas a regularização das eventuais falhas ou

irregularidades que forem verificadas, tudo sem prejuízo de recomendação de aplicação das penalidades que se mostrarem cabíveis.

6.2. É de competência do Gestor, com orientação da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, a fiscalização do estabelecimento no que tange às questões de higiene e segurança.

6.3. Os serviços prestados serão medidos no último dia de cada mês, ocasião em que a Contratante deverá apresentar relatório dos serviços prestados, contendo os quantitativos diários e totais de refeições fornecidas no período. Os quantitativos diários e totais de estudantes ou servidores que usufruíram do serviço podem ser gerados pelo Sistema Eletrônico descrito no item 5.

6.4. O Gestor do Contrato atestará o fornecimento das refeições, e aprovará os valores a elas correspondentes para fins do faturamento, comunicando-os à CONTRATADA no prazo de 03 (três) dias corridos, para elaboração de Nota Fiscal.

6.5. O Gestor poderá, conforme Acordo de Níveis de Serviço (anexo III), solicitar desconto no valor da nota fiscal, caso as condições de fornecimento exigidas no edital e no contrato não tenham sido respeitadas.

6.6. Em sendo necessárias correções ou complementações, o Gestor do Contrato informará tal fato à CONTRATADA, concedendo-lhe prazo para a regularização da falha apontada. Neste caso, o prazo para atestar o recebimento definitivo dos serviços só começará a correr a partir da efetiva regularização, pela Contratada, da falha ou pendência apontada.

## **7. Da Contratação**

7.1. A Contratação decorrente do credenciamento será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra o Edital como Anexo II.

7.2. O prazo de vigência do contrato será de 1 (um) ano, contados a partir de sua assinatura.

## **8. Da estimativa diária de quantidade de refeições**

**8.1** Estima-se em 415 (quatrocentas e quinze) refeições/dias considerando o quadro a seguir:

TIPO DE REFEIÇÃO	ESTUDANTE DE GRADUAÇÃO	ESTUDANTE DE PÓS GRADUAÇÃO	RESIDENTE	SERVIDORES	TOTAL/DIA
Almoço	300	10	3	4	318
Jantar	95	3	0	0	98
Total	395	13	3	4	415

**8.1.1 Não haverá subsídio para servidores. Estes deverão pagar diretamente à contratada o valor integral da refeição.**

**8.2** Para o período total de contratação (12 meses), estimam-se 91.300 (noventa e um mil e trezentas) refeições, dentre as quais, 90.420 (noventa mil, quatrocentas e vinte) serão servidas a estudantes do *Campus*, conforme o seguinte cálculo:

411 refeições/dia X 22 dias (úteis no mês) – 9.042

**10 meses/ ano, considerando calendário letivo – 90.420**

Trata-se apenas de uma estimativa. O pagamento será devido às refeições efetivamente fornecidas. No caso de perspectiva de o fornecimento ultrapassar a quantidade estimada, os contratos deverão ser reanalisados.

### **Disposições Finais**

9.1. A relação dos restaurantes contratados será divulgada para conhecimento dos usuários através da Intranet e dos quadros de aviso da CONTRATANTE.

9.2. A atualização da relação citada no item anterior será realizada sempre que ocorrerem alterações envolvendo os estabelecimentos contratados, decorrentes de exclusões, substituições, novas inclusões e situações similares.

9.3 A qualquer tempo, usuários ou administrados podem denunciar qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços à Administração do *Campus* Baixada Santista, pelo e-mail [diradm.bs@unifesp.br](mailto:diradm.bs@unifesp.br) e à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, [prae@unifesp.br](mailto:prae@unifesp.br)



## ANEXO II

**TERMO DE CONTRATO n.º xxx/2017 QUE ENTRE SI CELEBRAM A  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO E A EMPRESA xxxxxx PARA O  
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS.**

Pelo presente instrumento particular, a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP**, com sede na cidade de São Paulo - Capital, na Rua Sena Madureira, n.º 1500, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 60.453.032/0001-74, neste ato representada por sua Pró-Reitora de Administração XXXXXX, portadora do RG n.º XXXXX e inscrita no CPF sob o n.º XXXX, por designação da Magnífica Reitora, realizada por meio da Portaria n.º XXX de XX de XXX de XXX, publicada no DOU de XXX de XX de XX, doravante denominada **CONTRATANTE** e de outro lado, a empresa **xxxxxxx**, com sede à rua xxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob n.º xxxxxx, doravante designada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por xxxxx, RG n.º xxxxx, inscrito no CPF sob n.º xxxxxx, tendo em vista a adjudicação efetuada em decorrência do **EDITAL DE CREDENCIAMENTO n.º 01 /2017**, resolvem celebrar o presente Contrato de Prestação de Serviços, pelo regime de preços unitários, que será regido pela Lei Federal n.º 8.666/93 e suas respectivas alterações, pelas demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas:

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente contrato o **Fornecimento de refeições para estudantes e servidores da Universidade Federal de São Paulo, que estudam e trabalham nos prédios da Universidade Federal de São Paulo, Campus Baixada Santista: Unidade I, Av. Ana Costa, n.º 95, Vila Mathias; Unidade II, Rua Carvalho de Mendonça, 144, Vila Mathias, ambos na cidade de Santos/SP**, as quais deverão ser servidas em local apropriado, no estabelecimento da **CONTRATADA**, denominado xxxxx, situado na xxxxxxxx, conforme especificações constantes do Projeto Básico.

1.2. As refeições deverão ser servidas de segunda-feira a sexta-feira, no horário do almoço das 11h30 às 14h30 e/ou no horário do jantar, das 18:00 às 19:30.

## CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data da assinatura do presente termo.

2.2. As partes, a qualquer momento, durante a vigência contratual, poderão solicitar a exclusão do estabelecimento credenciado, mediante justificativa encaminhada por escrito à outra parte, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos da data pretendida para o encerramento da obrigação contratual. A exclusão assim pactuada consiste em motivo para a rescisão antecipada desta avença, sem penalidades para qualquer das partes.

2.3. A execução dos serviços deverá ter início em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e encerramento em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O objeto deste contrato deverá ser executado no estabelecimento da **CONTRATADA**, denominado xxxxx situado na rua xxxxx, nos horários e condições previstos no Edital de Credenciamento e no Projeto Básico.

## CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1. **Além das obrigações constantes no Projeto Básico e Edital**, daquelas estabelecidas em cláusulas próprias deste instrumento e daquelas estabelecidas em lei, cabe à contratada:

4.1.1 - cobrar pela refeição, o valor máximo de R\$ 11,76 (onze reais e setenta e seis centavos), não havendo nada que impeça a contratada de oferecer a refeição a um preço menor, desde que atendidas as especificações mínimas do cardápio.

4.1.2. - designar por escrito, no ato da assinatura deste instrumento, preposto(s) que tenha(m) poder(es) para resolução de possíveis ocorrências durante a sua execução deste contrato.

4.1.3. - responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, de seguro, acidentes de trabalho, transportes e outras impostas pela legislação trabalhista, fiscal e comercial;

4.1.4 - responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização da **CONTRATANTE** em seu acompanhamento;

4.1.5 - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de credenciamento indicado no preâmbulo deste termo;

4.1.6. - controlar diariamente a frequência de estudantes/servidores da **CONTRATANTE**, conforme item 5 do Projeto Básico.

4.1.7. - estabelecer procedimentos que impeçam o uso do benefício descrito no item 4 do Projeto Básico para QUALQUER finalidade distinta do pagamento de refeição, e principalmente, impedir a utilização para aquisição de bebidas alcoólicas e cigarros, comprometendo-se a informar à **CONTRATANTE**, qualquer tentativa de fraude na utilização do serviço.

4.1.8. - informar imediatamente à **CONTRATANTE**, das ocorrências e/ou circunstâncias especiais, havidas no atendimento aos servidores.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

5.1 - indicar formalmente o Gestor deste contrato que acompanhará a execução dos serviços prestados por todos os estabelecimentos credenciados em decorrência do Edital de Credenciamento mencionado no preâmbulo deste instrumento e conforme item 6 do Projeto Básico;

5.2 - prestar à **CONTRATADA** as informações e esclarecimentos necessários que eventualmente venham a ser solicitados;

5.3 - efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato;

5.4.- exercer a fiscalização dos serviços contratados;

**PARÁGRAFO ÚNICO.** A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do **CONTRATANTE**, não eximirá a **CONTRATADA** de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

#### CLÁUSULA SEXTA -DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. Para **este contrato** de fornecimento de refeições celebrado em decorrência do Edital de Credenciamento indicado no preâmbulo deste instrumento, são estimados R\$ xxxxx (xxxxxx), recursos esses alocados na Unidade Gestora: 153031, Elemento \_\_\_\_\_ PTRES: \_\_\_\_\_.

#### CLÁUSULA SÉTIMA-DO PREÇO

7.1.O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor máximo de R\$ 9,26 (nove reais e vinte e seis centavos) a título de subsídio por cada refeição servida aos seus **estudantes de graduação** e o estudante, pagará diretamente ao estabelecimento, R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos).

7.1.1. No caso de estudantes de **pós-graduação**, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor máximo de R\$ 8,26 (oito reais e vinte e seis centavos) e o estudante, pagará diretamente ao estabelecimento, R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos).

7.1.2 No caso de **Residentes**, a **CONTRATANTE** – *Campus Baixada Santista* pagará à **CONTRATADA** o valor máximo de R\$ 6,26 (seis reais e vinte seis centavos) e o residente, pagará diretamente ao estabelecimento, R\$ 5,50 (cinco reais e cinquenta centavos).

7.2. O preço máximo da refeição, R\$ 11,76 (onze reais e setenta e seis centavos) deverá ser fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura do contrato. Em caso de prorrogação e se comprovando variação efetiva do custo de produção, será utilizado o Índice de Preços ao Consumidor Amplo- IPCA, calculado pelo IBGE, como índice de reajustamento.

7.2.1. Em caso de prorrogação, os gestores do credenciamento realizarão a constatação dos valores de mercado, cuja informação subsidiará a aplicação do índice de reajuste de preços por meio de apostilamento.

7.3. O valor a ser pago diretamente pelos estudantes pode ser alterado pela UNIFESP; porém, o preço total da refeição não poderá ser alterado, salvo o especificado no item 7.2.

#### **CLÁUSULA OITAVA -DAS MEDIÇÕES E DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

8.1. Para fins de medição dos serviços efetivamente prestados, no último dia de cada mês, a CONTRATANTE deverá apresentar relatório dos serviços prestados, contendo os quantitativos diários e totais de refeições fornecidas no período. Os quantitativos diários e totais de estudantes ou servidores que usufruíram do serviço podem ser gerados pelo Sistema Eletrônico descrito no item 5 do Projeto Básico.

8.2. O Gestor do Contrato atestará o fornecimento das refeições, e aprovará os valores a elas correspondentes para fins do faturamento, comunicando-os à CONTRATADA no prazo de 03 (três) dias corridos, a contar do recebimento dos relatórios, para elaboração de Nota Fiscal.

8.3. O Gestor poderá, conforme Acordo de Níveis de Serviço (anexo III), solicitar desconto no valor da nota fiscal, caso as condições de fornecimento exigidas no edital e no contrato não tenham sido respeitadas.

8.4. Em sendo necessárias correções ou complementações, o Gestor do Contrato informará tal fato à CONTRATADA, concedendo-lhe prazo para a regularização da falha apontada. Neste caso, o prazo para atestar o recebimento definitivo dos serviços só começará a correr a partir da efetiva regularização, pela Contratada, da falha ou pendência apontada.

#### **CLÁUSULA NONA – DOS PAGAMENTOS**

9.1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, em conformidade com o disposto na cláusula oitava, na **Administração do Campus Baixada Santista.**



9.2. Os pagamentos serão efetuados mediante créditos em conta corrente, aberta em nome da **CONTRATADA**. Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.3 As condições de habilitação exigidas para a contratação devem permanecer durante toda a vigência contratual e serão aferidas a cada pagamento.

#### CLÁUSULA DÉCIMA – DO ATRASO NOS PAGAMENTOS

10.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto e solicite por escrito, 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 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

#### CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DAS SANÇÕES

11.1. Se a **CONTRATADA** inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93, e demais normas regulamentares.

11.2. No tocante às multas, serão aplicadas na seguinte conformidade:



Ministério da Educação  
**Universidade Federal de São Paulo**  
**Campus Baixada Santista**



Processo n.º 010014/2017-61

- a. O atraso/falha injustificados na execução do contrato sujeitará o CONTRATADO a multas de mora, por dia de atraso (ou que persistir a falha), calculadas sobre o valor mensal estimado da contratação, de 0,2% (dois décimos de por cento), ocorrendo atraso de até 30 (trinta) dias; e de 0,4% (quatro décimos de por cento) para atrasos superiores a 30 (trinta) dias;
- b. A inexecução total ou parcial do ajuste implicará nas sanções previstas nos incisos I, II e III e IV do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, e multa de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento), calculada sobre o valor mensal estimado da contratação.

11.3. A **CONTRATANTE** reserva-se ao direito de descontar do valor das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas.

11.4. Ficará impedida de licitar e contratar com a UNIFESP pelo prazo de até 02 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais comunicações legais, a empresa que:

- a) Cometer fraude fiscal;
- b) Deixar de apresentar documento exigido para participação no certame;
- c) Apresentar documento ou declaração falsa;
- d) Não mantiver a proposta de preços;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Fraudar ou falhar na execução do contrato;
- g) Descumprir prazos.

11.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no CONTRATO e das demais comunicações legais.

11.6. Em qualquer hipótese de aplicação das sanções, serão assegurados às empresas, o direito ao contraditório e à ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da notificação emitida pelo Gestor do Contrato e/ou Administração.

11.7. As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – SEGUNDA- DA RESCISÃO ADMINISTRATIVA**

12.1. Este contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.2. A **CONTRATADA** reconhece desde já os direitos do **CONTRATANTE** nos casos de rescisão administrativa, prevista nos artigos 77 a 79 da Lei Federal nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS TRIBUTOS E ENCARGOS**

13.1. A **CONTRATADA** é responsável pelos pagamentos dos tributos e encargos incidentes sobre o objeto do presente contrato, assim como pelos previstos no artigo 71, da Lei Federal 8.666/93, alterada pela Lei Federal 9.032, de 28/04/95.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – QUARTA – DOS ANEXOS DO CONTRATO**

14.1. Consideram-se partes integrantes do presente contrato, como se nele estivessem transcritos:

- a) Edital de Credenciamento UNIFESP
- b) Projeto Básico – Anexo I do Edital;
- c) Acordo de Níveis de Serviços – Anexo III
- d) Relação de gêneros e produtos alimentícios – Anexo IV

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

15.1. Para acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação deste contrato, a UNIFESP nomeia o servidor xxxx, SIAPE xxxxxx

### **CLÁUSULA DÉCIMA – SÉXTA – DAS VEDAÇÕES**

16.1. É vedado à CONTRATADA:

- caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.
- Contratar familiar de agente público da Universidade Federal de São Paulo que nela exerça cargo em comissão ou função de confiança.

### **CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA – ALTERAÇÕES**

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA- OITAVA – DOS CASOS OMISSOS**

18.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA-NONA – PUBLICAÇÃO**

19.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.



**CLÁUSULA VIGÉSIMA– DO FORO**

20.1. Fica expressamente acordado que ao presente Contrato aplicar-se-ão as soluções preconizadas pela legislação brasileira, inclusive quanto aos casos omissos. As partes elegem a Justiça Federal, Foro da Subseção Judiciária de Santos/SP para dirimir dúvidas e decidir sobre quaisquer reclamações relacionadas com o presente Contrato.

E, por estarem justas e acertadas, foi mandado digitar este Contrato, em 02 (duas) vias, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes contratantes, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo

São Paulo,        de        de 2017.

Gestor do Contrato : xxxxxxxx \_\_\_\_\_

Gestor Substituto: xxxx \_\_\_\_\_

---

**CONTRATANTE**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO**

---

**CONTRATADA**

Testemunhas:

Nome:

Nome:

RG:

RG:

Assinatura:

Assinatura:

**ANEXO III**

**ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO**

1. Os acordos de Níveis de serviço serão parte integrante do Contrato.
2. O objetivo dos ANS é vincular o pagamento dos serviços prestados aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento dos ANS ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais exigem a abertura do regular processo administrativo e do contraditório.

ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO – CHECK LIST MENSAL	
Item	Descrição
Servir refeição com itens, porcionamento ou qualidade inferior ao contratado.	a) 1ª Ocorrência: Advertência b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura. c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato
Servir refeição com valor nutricional diário inferior ao contratado	a) 1ª Ocorrência: Advertência b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura. c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato
Deixar de cumprir o horário de fornecimento de refeições	a) 1ª Ocorrência: Advertência b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura.. c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato

Disponibilizar utensílios em número insuficiente ao atendimento dos usuários	<p>a) 1ª Ocorrência: Advertência</p> <p>b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura..</p> <p>c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato</p>
Deixar de apresentar o cardápio quinzenalmente para prévia aprovação da Contratante	<p>a) 1ª Ocorrência: Advertência</p> <p>b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura.</p> <p>c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato</p>

ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO – CHECK LIST MENSAL	
Item	Descrição
Servir refeição fora do cardápio aprovado pela Contratante, sem a prévia anuência desta	<p>a) 1ª Ocorrência: Advertência</p> <p>b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura.</p> <p>c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato</p>
Servir refeição com opções de pratos (base, protéico, acompanhamento, salada, sobremesa, suco) em quantidade e características inferiores ao contratado	<p>a) 1ª Ocorrência: Advertência</p> <p>b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura.</p> <p>c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato</p>
Não proporcionar um ambiente para preparo e distribuição de refeições, dentro de padrões higiênico-sanitários adequados (segundo legislação vigente)	<p>a) 1ª Ocorrência: Advertência</p> <p>b) Reincidência: desconto de 0,5% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura.</p> <p>c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato</p>

Servir refeição ou apresentar cardápio com repetição de itens superior ao permitido	a) 1ª Ocorrência: Advertência b) Reincidência: desconto de 1% sobre o valor mensal executado, com desconto na fatura. c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato
Obter índices de satisfação dos usuários inferior a 60%, nas pesquisas bimestrais	a) 1ª Ocorrência: Advertência b) Reincidência: desconto de 1% sobre o valor total do Contrato, com desconto na fatura. c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato

ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO – CHECK LIST MENSAL

Deixar de excluir do cardápio item ou prato que obteve rejeição por mais de 60% dos usuários, nas pesquisas bimestrais	a) 1ª Ocorrência: Advertência b) Reincidência: desconto de 1% sobre o valor total do Contrato, com desconto na fatura. c) 3ª Ocorrência: Penalidades previstas no Contrato
--	--



**ANEXO IV**

**RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

Tipos de carnes	Frequência
Bovina	2 vezes/ semana
Aves	1 vez/ semana
Pescados	1 vez/ semana
Suínos	1 vez quinzenalmente
Massa com carne/aves/queijos/embutidos	1 vez quinzenalmente

**1. CARNES**

TIPO	NOME	Und	Tipo / Especificação	Frequência mensal máxima (A/J)	Per Capita Líquido (g/mL)
Bovina	Filé de costela	Kg	Bisteca (com osso) porções padronizadas de 160 a 180 g	1 a cada dois meses	200 g
	Contrafilé	Kg	Bife, porções uniformes e padronizadas de 120 g	3	120g
	Coxão duro	Kg	Em peça, sem gordura na parte externa ou em carne moída para preparações	3	120 g
	Lagarto	Kg	Em peça, sem coxão duro, sem gordura na cobertura, lagarto redondo	1	120 g
	Músculo	Kg	Em peça, do traseiro sem peles e nervos	2	120 g
	Fraldinha	kg	Em peça, sem gordura aparente, em cubos ou tiras	1	120 g
	Carne Seca	Kg	Em peça, sem gordura aparente em tiras ou	1	120g

			desfiada		
	Patinho	Kg	Bife, porções uniformes e padronizadas de 120 g ou em carne moída para preparações.	3	120 g
Aves	Coxa e sobrecoxa de frango	Kg	Partes juntas ou separadas, com osso, sem pele, magra, porções de 230 a 280 g	2	300 g
	Filé de coxa de frango	Kg	Filé, sem pele, sem osso	2	150 g
	Filé de peito de frango	kg	Filé, sem pele e sem osso	2	120 g
	Peito de frango	kg	Carcaça inteira de frango, sem pele	1	150 g
Pescados	Filé de pescada	Kg	Filé de peixe fresco/resfriado ou congelado, sem pele, sem espinha, com porções	3	120 g
	Filé de merluza	kg	Filé de peixe fresco/resfriado ou congelado, com porções uniformes padronizadas de	3	120 g
	Cação	kg	Em posta, fresco/resfriado ou congelado, com porções uniformes de 140 a 160 g	1	160 g
Suína	Copa lombo	Kg	Em peça	1	120 g
	Costela suína	Kg	Carne suína com osso	1 a cada 6 meses	200 g
	Lombo/	Kg	Em peça, sem osso	2	120 g
	Pernil	Kg	Em peça, sem osso	1	200 g
	Bacon	Kg	Carne suína defumada	1 a cada 3 Meses	30 g
Embutidos e carnes processadas	Linguiça ou paio	Kg	Embutido de carne suína em gomos com	1	160 g
	Presunto	Kg	Embutido de carne suína, em peça, magro	1 a cada 3 meses	60 g

	Peito de peru	kg	Em peça, carne cozida tipo blanquet	1 a cada 3 meses	60 g
--	---------------	----	-------------------------------------	------------------	------

**2. OVO, PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA e demais ingredientes da opção proteica sem carne**

NOME	Und	Tipo / Especificação	Frequência mensal máxima (A/J)	Per Capita Líquido (g/mL)
Ovo	Cx	Branco, extra, caixa c/ 23 unidades	11	100 g
Proteína texturizada de soja	Kg	Granulada ou em pedaços	05 (granulada ou em pedaço)	80 g
Tofu	Kg	Em pedaços ou cubos	05	80 g
Queijo	Kg	Mussarela ou minas meia cura	02	80 g
Ricota	Kg	--	02	80g
Grão-de bico	Kg	Grão cru	02	80 g
Outras leguminosas	Kg	--	01	100 g

### 3. HORTALIÇAS E FRUTAS

	NOME	Und	Tipo / Especificação	Frequência de Utilização mensal (A/J)	Per Capita Líquido (g/mL)
FRUTAS	Abacate	Cx	Tipo A, caixa c/ 22 Kg	1	40
	Abacaxi Havaí	Unid	Tipo A graúdo, c/ 2.2 Kg	2	80
	Banana nanica	Cx	Tipo AAA, caixa c/ 20 Kg	2	85
	Banana maçã	Cx	Tipo AA, caixa c/ 18Kg	1	80
	Banana prata	Cx	Tipo AAB, caixa c/ 18 Kg	1	85
	Caqui	Cx	Tipo AAB, caixa c/ 18 Kg	1	115
	Goiaba	Cxt	Vermelha, caixote com 2Kg a Dz	1	95
	Laranja Lima	Cx	Tipo A, caixa c/ 12 dz (25 Kg)	1	85
	Laranja Pera	Cx	Tipo A, caixa c/ 12 dz (25 Kg)	2	115
	Maçã nacional	Cx	Vermelha, caixa c/ 165 u (18 Kg)	3	110
	Mamão	Kg	Formosa tipo A	2	120
	Mamão Havaí	Cx	Tipo A, c/ 15 u (8 Kg)	1	140
	Manga	Cx	Extra, caixa c/ 15 u	1	110
	Melancia	Kg	Graúda tipo A	2	250
	Melão	Cx	Amarelo, caixa c/ 8 u (13 Kg)	2	230
	Pêra	Cx	Estrangeira Danjou, caixa c/ 20 u	1	135
	Tangerina /Mexerica	Cx	Murcot ou poncam, tipo A, caixa c/ 12 dz	1	150

	Uva Niágara	Kg	Especial	1	105
	Uva Rubi	Kg	Especial	1	100
LEGUMES	Abóbora	Kg	Tipo seca	1	60
	Abobrinha	Cx	Brasileira ou italiana extra AA, caixa c/20 Kg	2	60
	Batata doce	Cx	Rosada ou amarela extra AA, caixa c/ 22	2	100
	Berinjela	Cx	Extra AA, caixa c/12 Kg	1	60
	Beterraba	Cx	Extra AA, caixa c/ 20 Kg	2	60
	Cará	Cx	Extra A, caixa c/ 22 Kg	1	100
	Cenoura	Kg	Extra A	2	60
	Chuchu	Cx	Extra AA, caixa c/ 22 Kg	1	60
	Ervilha Torta	Cx	Extra AA, caixa c/ 15Kg	1	50
	Inhame	Kg	Extra A, caixa c/ 22Kg	1	100
	Jiló	Kg	Redondo, Extra AA, caixa c/ 16 Kg	1	60
	Mandioca	Cx	Graúda caixa c/ 20 Kg	1	100
	Mandioquinha	Kg	Extra AAA	2	100
	Pepino	Cx	Comum, Extra AA caixa c/ 23 Kg	2	40
	Pimentão verde	Cx	Extra AA, caixa c/ 11 Kg	1	60
	Pimentão Amarelo	Cx	Extra AA, caixa c/ 11 Kg		60
	Pimentão vermelho	Cx	Extra AA, caixa c/ 11 Kg	1	60

	Quiabo	Cx	Liso extra AA, caixa c/ 17 Kg	1	60
	Tomate molho	Kg	Maduro extra AA, Kg		80
	Tomate salada	Kg	Extra AA, Kg	2	80
	Vagem	Cx	Macarrão curta extra AA, caixa c/ 18 Kg	1	60
VERDURAS	Acelga	Eng	Extra, eng. c/ 12 Kg	1	60
	Agrião	Eng	Extra, eng. c/ 12 Kg	1	50
	Alface	Eng	Crespa ou lisa, tipo extra, eng. c/ 6 a 8 Kg	1	50
	Alho poró	Dzde Mç	Extra, Dz de maço c/ 2 Kg	1	
	Almeirão	Dzde Mç	Extra, Dzde maço c/ 6 Kg	1	50
	Brocolos	Dz de	Extra, Dz de maço c/ 15 Kg	1	60
	Catalonha	Dz de	Dz de maço c/ 6 Kg	1	50
	Cebolinha	Dz de	Extra, Dz de maço c/ 4 Kg	1	
	Coentro	Dz de	Extra, Dz de maço c/ 6 Kg	---	
	Couve flor	Eng	Extra, eng. c/ 8 Kg	1	60
	Couve manteiga	Dz de	Extra, dz de maços c/ 6 Kg	1	50
	Erva doce	Dz de	Extra, Dz de maço c/ 8 Kg	1	
	Escarola	Eng	Extra, eng. c/ 8 Kg	1	50
	Espinafre	Dz de	Extra, dz de maço c/ 6 Kg	1	50
	Hortelã	Mç	Maço c/ 300 g	1	
	Louro	Mç	Maço c/ 500 g	1	
Milho verde	Sc	Extra, saco c/ 20 Kg	1	60	

	Nabo	Mç	Extra, maço c/ 3 Kg	1	60
	Orégano	Mç	Maço c/ 220 g	1	
	Rabanete	Dz de	Extra, Dz de maço c/ 10 Kg	1	60
	Repolho	Eng	Liso, extra, eng. c/ 25 Kg	1	60
	Repolho	Eng	Roxo, extra, eng. c/ 25 Kg	1	60
	Salsa	Mç	Maço c/ 2,5 Kg	1	
	Salsão	Dz de Mç	Branco/verde extra, dz de maço c/ 10 Kg	1	40
OUTROS	Alho	Kg	Tipo 5, Kg	1	
	Batata benef.lisa	Kg	Especial, Kg	1	100
	Cebola	Kg	Do estado, graúda, Kg	1	40
	Cebola Roxa	Kg	Graúda, Kg	1	
	Cebola miúda	Kg	Do estado, miúda, Kg	1	
	Gengibre	Cx	Caixa c/ 16 Kg	1	

Observação: A frequência de utilização das frutas deve respeitar a sazonalidade sem repetição semanal de cada item na mesma refeição.

#### 4. GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS

NOME	Un d	Tipo / Especificação	Frequência de Utilização mensal (A/J)	Per Capita Líquido (g/mL)
Açúcar refinado	Kg	Origem vegetal, refinado, saco de 1 a 5 Kg	22	10

Amido de milho	Kg	Saco plástico ou de papel com 1 a 2 Kg	4	5
Arroz	Kg	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, ausência de sujidades, parasitos, larvas, sacos de 50 Kg	22	90
Arroz	Kg	Integral	22	90
Azeite		Produto obtido somente do fruto da oliveira ( <i>Olea europaea</i> L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de re-esterificação ou pela mistura com outros óleos, independentemente de suas proporções; conforme Instrução Normativa Mapa n.º 1, de 30 de janeiro de 2012.	22	
Azeiton a verde	Bd	Tamanho médio, tipo verde, em conserva, balde c/ aproximadamente 2,5 Kg	4	4
Canela em pau	Kg	Em pau, pacotes de 500 g	4	0,01
Canela em pó	Kg	Em pó, primeira qualidade, pacotes de 500 g	1	0,01
Catchup	BB	Industrializado em bombonas de 4 Kg	2	5
Chocolate em pó	Kg	Tradicional, primeira qualidade, pacotes de 1 Kg	1	7



Coco ralado	Kg	Seco, ralado, sem açúcar, pacotes de 1 a 5 Kg	2	5
Cravo da Índia	Kg	Pacotes de 500 g	4	0,01
Ervilha	Lt	Em conserva, latas c/ 2 Kg	3	12
Extrato de tomate	Lt	Extrato de tomate simples, concentrado, industrializado, em lata com 4 Kg	4	15
Farinha de mandioca	Kg	Mandioca crua fina, pacotes de 1 a 5 Kg	1	40
Farinha de milho	Kg	Milho amarela, pacotes de 1 a 5 Kg	1	20
Farinha de rosca	Kg	Rosca, pacotes de 1 a 5 Kg	1	20
Farinha de trigo	Kg	Trigo especial, pacotes de 1 Kg	2	10
Feijão cariquinho	Kg	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas, sacos de 50 Kg	18	50
Feijão preto	Kg	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas, sacos de 50 Kg	4	50
Fermento em pó	Lt	Químico, em latas de 250 g	1	1,5

Fubá	Kg	Fubá de milho, pacotes de 1 a 5 Kg	1	20
Grão-de-bico	Kg	Grão cru, ausência de sujidades, parasitos, larvas, sacos de 50kg	5	80
Misturas de cereais integrais e outras leguminosas	Kg		1	100
Leite de coco	Vd	Em vidros de 500 ml	1	4,5
Leite em pó	Kg	Integral, embalagem aluminizada, pacotes c/ 1 Kg	1	20
Macarrão espaguetes parafusos e penne	Kg	Industrializado, com ovos, nº 08, pacotes c/ 500 g	1	50
Margarina	Lt	Industrializada, vegetal, em latas com 16,4 Kg	5	7
Milho verde	Lt	Em conserva, latas com 2 Kg	4	12
Molho de soja	Fr	Industrializado (shoyu), frasco com 750 a 1000 ml	5	0,5
Molho inglês	Fr	Industrializado, inglês, frasco com 750 a 1000 ml	5	0,41

Mostarda	Bb	Industrializada, bombonas de 4 Kg	2	8,8
Noz moscada	Kg	Em amêndoas secas, inteiras, pacotes de 500 g	1	0,001
Óleo de soja	Lt	Soja refinado, latas de 18 litros	22	34
Orégano	Kg	Condimento em pacotes de 500 g	5	0,01
Sal	Kg	Refinado, sacos plásticos de 1 Kg	22	1,5
Soja em grão	Kg	Grãos secos	2	50
Trigo para quibe	Kg	Trigo para quibe, saco plástico de 1 a 5 Kg	1	20
Uva passa	Kg	Sem semente, preta, saco plástico de 1 a 5 Kg	2	2,5
Vinagre	Fr	Vinho tinto, frasco de 750 a 1000 ml	22	6,5
Vinho tinto	Gf	Tinto, nacional, garrafão de 4,6 litros	2	4,5

#### 5. GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS

NOME	Und	Tipo / Especificação	Frequência de Utilização mensal (A/J)	Per Capita Líquido (g/mIG/ML)
------	-----	----------------------	---------------------------------------	-------------------------------

Leite tipo C	L	Leite de vaca pasteurizado, embalado em saco plástico c/ 1 L, tipo C ou reconstituído	9	100
Queijo mozzarella	Kg	Queijo de leite pasteurizado em peça c/ 4 Kg	1	20
Tofu	Kg	Alimento a partir da soja em peça de 300 a 500g	5	80
Queijo minas meia cura	Kg	Queijo de leite pasteurizado em peça c/ 4kg	2	80
Ricota	Kg	Laticínio preparado com o soro do leite em peça de 400g	2	80
Massa para lasanha	Kg	Massa fresca	1	40
Massa para panqueca	Kg	Massa fresca	1	40



ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE AO MINISTÉRIO DO TRABALHO**

**CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO ART. 7º . INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

*“Art. 7º São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social:*

*...*

*XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos...”*

Eu, \_\_\_\_\_, representante legal da empresa \_\_\_\_\_, interessada em participar do processo licitatório da Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP – Campus Baixada Santista, declaro, que, nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, a empresa \_\_\_\_\_ encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Santos, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
Representante legal

EMPRESA:

SEDE:

CNPJ:



ANEXO VI

**DECLARAÇÃO DE MENOR**

A \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, declara para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

Santos, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
**Representante legal**

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

SEDE: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_



ANEXO VII

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE**

A \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Santos, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
Representante legal

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

SEDE: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_



ANEXO VII

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS NORMAS DE SEGURANÇA E SAÚDE NO  
TRABALHO**

(§ ÚNICO DO ARTIGO 117 DA CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO)

***“Artigo 117...***

***Parágrafo único*** - *É vedada à administração pública direta e indireta, inclusive fundações instituídas ou mantidas pelo Poder Público, a contratação de serviços e obras de empresas que não atendam às normas relativas à saúde e segurança no trabalho.”*

Eu, \_\_\_\_\_, representante da \_\_\_\_\_, interessada em participar do processo licitatório em referência, declaro, sob penas da lei, que a \_\_\_\_\_ observa as Normas de Segurança e Saúde no Trabalho, nos termos do parágrafo único do art. 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

Santos, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
Representante legal

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

SEDE: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_