



MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º 93/2014 PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADA QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO-UNIFESP E A EMPRESA PACK FOOD COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Pelo presente instrumento particular, a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP, com sede na cidade de São Paulo - Capital, à Rua Sena Madureira, nº 1500, inscrita no CNPJ/MF sob nº 60.453.032/0001-74, neste ato representada pela Pró-Reitora de Administração, Profa. Dra. Janine Schirmer, portadora da Cédula de Identidade RG nº 30.065.644-6 SSP/SP, inscrita no CPF nº 285.351.970-87, por designação da Magnífica Reitora, realizada por meio de Portaria nº 457 de 18 de fevereiro de 2013, publicada no DOU, doravante denominada CONTRATANTE e de outro lado, a empresa PACK FOOD Comércio de Alimentos Ltda, com sede na Rua Padre Léo Commissari, nº 200, Jd. Silvinia, na cidade de São Bernardo do Campo, Estado de São Paulo, CEP 097900-000, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 61.774.683/0001-29, neste ato representada pelo seu sócio Claudio Volpato, brasileiro, casado, empresário portador da cédula de identidade nº 11.689.234 SSP/SP e do CPF/MF nº 033.354.158-84, e doravante denominada **CONTRATADA** têm entre si justo e acertado o presente Contrato, devidamente assinado pelas partes, nos termos e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1. O presente Contrato tem por objeto o fornecimento de refeições transportadas, conforme descrito na proposta comercial constante às folhas 77 à 84 do Processo Administrativo nº 23089.000502/2014-17 e que fica fazendo parte integrante deste contrato.
2. A **CONTRATADA** deverá obedecer rigorosamente aos detalhes e especificações constantes no Termo de Referência integrante deste Contrato, constante as fls.108 a 116 do Processo Administrativo nº 23089.000502/2014-17.
3. Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes, especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, da **CONTRATANTE**.
4. São integrantes deste contrato a proposta comercial constante às folhas 136 a 143 do Processo Administrativo nº 23089.000502/2014-17 e o Termo de Referência, Anexo I deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E PAGAMENTO

1. O valor cobrado pela contratada por cada refeição será de R\$ 9,45 (nove reais e quarenta e cinco centavos).
2. O valor do subsídio pago pela Universidade Federal de São Paulo a Contratada, por refeição para o aluno de **Graduação** é de R\$ 6,95 (Seis reais e noventa e cinco centavos)
3. A **estimativa** é que sejam servidas 100.188 (cem mil, cento e oitenta e oito) refeições durante toda a vigência da contratação que será de até 180 dias, subsidiadas pela Universidade Federal de São Paulo.
4. Sendo assim, o valor **estimado total** do presente Contrato é de R\$ 696.306,60 (Seiscentos e noventa e seis mil trezentos e seis reais e sessenta centavos), fixos e irrevogáveis para o período completo de 1



180 (cento e oitenta) dias.

4.1. Durante a vigência do contrato poderá haver inclusão de subsídio para alunos de PÓS GRADUAÇÃO, o que gerará aumento no número de refeições subsidiadas.

5.O prazo para pagamento será de até **30 (trinta) dias**, contados a partir da data da entrega e apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada.

5.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 8.000,00 (oito mil reais) deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

6.O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada.

6.1.O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

7.Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, 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 comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

8. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta on line ao SICAF e, se necessário, aos sites oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

10.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

11. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

12.Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

14 .Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, 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 efetivo₂



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 TERCEIRA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO

1. O prazo para início da execução do Contrato são de até 10 (dez) dias, contados a partir da assinatura do mesmo.

CLÁUSULA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

1. A Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP nomeia como Gestor titular o Cristiane Siviero Scorza matrícula SIAPE nº 13623091 , para executar a fiscalização deste Contrato que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

2. As exigências e a atuação da fiscalização pela **CONTRATANTE** em nada restringem a responsabilidade contratual da **CONTRATADA**, única, integral e exclusiva da empresa no que concerne a execução do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

1. Executar o Contrato, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, anexo I deste contrato.

2. O recebimento do objeto, a critério da Administração, poderá ser provisório, para posterior verificação, da sua conformidade com as especificações do Edital e da proposta.

3. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se igualmente por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato.

4. Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP ou a Terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

5. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP.



6. Manter durante toda a vigência do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
7. Prestar esclarecimentos à Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam, independentemente de solicitação.
8. Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste Contrato, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado.
9. Aceitar quantitativos superiores ou inferiores àqueles contratados em função do direito de alteração de até 25% de que trata o art. 65 da Lei nº 8.666/93.
10. A contratada deverá comunicar a contrate com antecipação mínima de 60(sessenta dias qualquer intenção de rescindir o contrato
11. A contratada deve manter durante todo o contrato a regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 29, III, IV e V, da Lei 8.666/93, sob pena de rescisão.

CLÁUSULA SEXTA - RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

1. Efetuar o pagamento dos valores de que trata a Cláusula Segunda e parágrafos.
2. Exigir a fiel observância das especificações do produto, bem como recusar os que não contenham as especificações, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.
3. **Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da entrega do objeto deste contrato.**

CLÁUSULA SÉTIMA- PENALIDADES

1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela empresa, sem justificativa aceita pela Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, as seguintes sanções:
 - 1.1. Advertência, nos casos de infrações leves, assim entendidas como aquelas que não causem prejuízo à Administração.
 - 1.2. Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total dos itens não entregues, por dia de inadimplência, até o limite de 10 (dez) dias úteis de atraso, na entrega, caracterizando inexecução parcial.
 - 1.3. Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total dos itens não entregues até o limite de 20 (vinte) dias além do prazo acima e que, a critério da Administração, salvaguardado o interesse público, seja vantajoso o recebimento, caracterizando inexecução parcial.
 - 1.4. Multa compensatória no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total dos itens não entregues, pela inadimplência além do prazo de 30 (trinta) dias úteis, caracterizando inexecução total do mesmo.
 - 1.5. Suspensão do direito de contratar com a UNIFESP, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, mediante registro nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/02, no caso de reincidência das faltas, após a aplicação das Multas.



3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP
4. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato do Reitor da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP, devidamente justificado.
5. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
6. Em qualquer hipótese de aplicação das sanções, serão assegurados às empresas o direito do contraditório e a ampla defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após o recebimento da notificação emitida pela Administração.
7. Os valores das multas de que trata esta Cláusula Sétima poderão ser descontadas do crédito que a contratada tenha para receber da contratante.

CLÁUSULA OITAVA - RESCISÃO

1. O Presente Contrato poderá ser rescindido pela **CONTRATANTE**, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e mediante simples aviso por escrito, realizado com 10 (dez) dias de antecedência, nas seguintes hipóteses:
 - a) Após conclusão do Pregão Eletrônico 229/2013 – Processo Administrativo 23089.000721/2013-15, que está em fase de preparação para contratação através de procedimento licitatório do objeto deste Contrato Emergencial;
 - b) Inadimplemento de qualquer cláusula ou condição expressa neste Contrato ou dos documentos que o integram.
 - c) A não entrega do produto no período estabelecido ou fora das especificações previstas no Projeto Básico.
 - d) Falência, dissolução, liquidação judicial ou extrajudicial ou concordata preventiva, recuperação judicial da **CONTRATADA**, requerida, homologada ou decretada.
 - e) Suspensão da execução do Contrato por determinação de Autoridade Competente, motivada pela **CONTRATADA**, a qual responderá por eventual aumento de custo dos equipamentos e por perdas e danos que a **CONTRATANTE**, como consequência, venham a sofrer.
2. Em caráter amigável, por acordo entre as partes, precedido de fundamentação por escrito emitida pela **CONTRATANTE** na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivos da execução do Contrato.

CLÁUSULA NONA- FONTE DE RECURSOS FINANCEIROS

1. Os recursos para atender o presente Contrato estão previstos no orçamento da Unifesp, onerando a Fonte 0100000000, Programa 061041, Elemento de Despesa 339030.

CLÁUSULA DÉCIMA –VIGÊNCIA

1. O prazo de vigência do Contrato será de até 180 (cento e oitenta) dias.

5



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – REAJUSTE

1. Durante a vigência deste Contrato, os preços serão fixos e irremovíveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

2. Os preços poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado, cabendo à **CONTRATANTE** promover as necessárias negociações junto à empresa.

3. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou em eventuais prorrogações, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o Contrato e iniciar processo licitatório.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- FORO

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

São Paulo, 10 de julho de 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP
Profa. Dra. Janine Schirmer

PACK FOOD COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

Fiscal: Cristiane Siviero Scorza
SIAPE: 13623091

TESTEMUNHAS:

1 – Nome:

Assinatura : _____.

2 – Nome:

Assinatura : _____.



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O objeto desta contratação emergencial é o fornecimento de refeições transportadas incluindo preparo e distribuição para os alunos de graduação, servidores e autorizados da UNIFESP – Campus São Paulo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política efetiva inclusiva que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência, a fim de atender as necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições.

A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

Desta maneira, o Restaurante Universitário tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

O Restaurante Universitário, além de oferecer um serviço básico de qualidade, subsidiando a alimentação dos alunos e servidores, também é um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Interam-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar.

3. OBJETIVO

3.1. Proporcionar refeição nutricionalmente equilibrada, em quantidade adequada e higienicamente segura;

3.2. Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e as preparações.

3.3. Oferecer refeições isenta de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.

4. DO LOCAL E HORÁRIO DE FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento das refeições será efetuado na unidade UNIFESP do Campus São Paulo, onde estão situadas as instalações de refeitório, situado à Rua Botucatu, 740 – VI Clementino.

4.2. O horário de distribuição das refeições diárias será:

a) Almoço: segunda a sexta das 11h00min horas às 14h30min horas;

b) Jantar: segunda a sexta das 18h00min horas às 20h00min horas

4.3. Os horários previstos acima poderão sofrer alteração de acordo com a demanda e com,



autorização da Contratante.

4.4. Os horários poderão se adequados de acordo com a grade de horário de aula dos alunos.

5. DAS INSTALAÇÕES E MANUTENÇÃO

5.1. A empresa contratada utilizará da estrutura e instalações já existente no Campus São Paulo, para a distribuição das refeições.

5.2. Ficará sob responsabilidade da empresa contratada todo equipamento, maquinário e utensílios pertencentes a Universidade Federal de São Paulo, para utilização durante o período contratual, bem como a sua manutenção, conservação e substituição no caso de inutilização, por bem de mesma marca/modelo ou superior. **Fica sob responsabilidade da contratada complementar sempre que necessário os equipamento para o desenvolvimento das atividades, solicitando autorização do departamento de manutenção da contratante ou do fiscal do contrato, para a realização do serviço.**

5.3. A Universidade Federal de São Paulo, através da Divisão de Gestão de Materiais – Seção de Patrimônio do Campus São Paulo, providenciará termo de responsabilidade pelo uso dos equipamentos, maquinários e utensílios existentes.

5.4. Ficará a cargo da empresa contratada a limpeza e conservação da área distribuição das refeições;

5.5. A Contratada deverá providenciar a instalação no local dos seguintes equipamentos: balcões de atendimento aquecidos e refrigerados, módulos de apoio para bandejas e temperos, enxoval de atendimento(bandejas, pratos e talheres), mesas e cadeiras em número suficiente para preenchimento adequado de todo salão do refeitório (aproximadamente 130 lugares) e todo e qualquer equipamento necessário para o funcionamento do refeitório e o bem servir das refeições.

6. DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

6.1. O Servidor que atuará na fiscalização do contrato será definido pela Administração.

6.2. O fiscal executará a fiscalização na vigência do contrato, registrando todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

6.3. A fiscalização incidirá sobre todas as etapas do processo de operacionalização (produção) e distribuição das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos neste Termo de Referência.

6.4. O objeto deste Termo de Referência será recebido quinzenalmente mediante relatório contendo os quantitativos totais quinzenais das refeições efetivamente fornecidas a estudantes de graduação no período, emitido pela CONTRATADA; sendo tal relatório submetido à fiscalização da UNIFESP, que



após conferência, emitirá autorização para emissão de nota fiscal/fatura representativa do fornecimento.

6.5. Havendo inexecução do fornecimento, o valor respectivo será descontado da importância, devida à CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.6. Até a presente data de elaboração deste termo de referência só estavam sendo considerados subsidiados os alunos de graduação, no entanto, durante a vigência do contrato poderão ser incluídos alunos de Pós-Graduação, mediante formalização por escrito por parte da Contratante.

7. DO PAGAMENTO

7.1. A Universidade Federal de São Paulo – UNIFESP, no âmbito do Programa de Assistência Estudantil, pagará à contratada no quantitativo, limite e parcela contributiva previamente definida, por crédito em conta bancária, após cada entrega quinzenal, no prazo de até 30 dias, contados a partir da data de recebimento do documento fiscal da empresa (Nota Fiscal/Fatura discriminativa, em 02 (duas) vias), devidamente conferida e atestada por um Servidor da UNIFESP ou pelo gestor/fiscal do contrato, parcela referente ao subsídio destinado aos alunos de graduação.

7.2. O subsídio de que trata o item 7.1 é exclusivamente em relação a refeições servidas a ALUNOS DE GRADUAÇÃO autorizados pela contratante.

7.2.1. Durante a vigência contratual poderão ser subsidiados alunos de PÓS-GRADUAÇÃO, no entanto, esta inclusão será formalizada pela Administração, através de documento enviado a Contratada informando as condições desta inclusão.

7.3. A diferença entre o valor subsidiado e o valor total das refeições será paga pelo estudante de Graduação diretamente à empresa contratada, sendo que o valor máximo a ser pago pelo ALUNO DE GRADUAÇÃO será de R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos).

7.4. Os valores referentes às refeições de servidores, estagiários, terceiros e outros será cobrado direta e integralmente pela contratada dos mesmos.

7.5. O controle da venda dos tickets aos alunos, poderá ser realizada pela contratada, porém, é de responsabilidade do contratante, o registro e controle das refeições;

7.6. Para execução do pagamento, a empresa deverá fazer constar da nota fiscal de **material** correspondente, emitida, sem rasura, de forma legível em nome da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP, CNPJ nº 60.453.032/0001-74, o nome do Banco, Número da Agência e Conta Corrente.

7.7. 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.

7.8. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, 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 Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP.

7.9. Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP, por meio de Carta, ficando sob inteira responsabilidade da empresa os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos ou falta de pagamento devido à ausência de informação.

7.10. 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 Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP ou mediante a apresentação da documentação obrigatória (Receita Federal, FGTS e INSS), devidamente atualizadas.

8. DAS CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

8.1. A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislações vigentes;

8.2. O fornecimento das refeições deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

8.3. O fornecimento deverá atender os padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

8.4. A operacionalização, **transporte**, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

8.5. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápio diário completo – semanal quinzenal ou mensal;
- c) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços;
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99;
- e) Acondicionamento de forma adequada, com controle de temperatura antes e após o



transporte das refeições;

f) Coleta diária de amostras da alimentação preparada (almoço e jantar), contemplando todas as preparações líquidas e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições;

g) Distribuição das refeições no refeitório da UNIFESP, devidamente acondicionada nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições.

h) Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;

i) Limpeza e higienização de todas as dependências, vinculadas à prestação de serviços e dos utensílios individuais utilizados pelos usuários, inclusive durante o horário de atendimentos dos comensais (limpeza de pisos, mesas e bancadas).

j) É proibida a comercialização de bebidas alcoólicas.

9. DOS CARDÁPIOS

9.1. Para a elaboração das preparações do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos per capita e **frequência de utilização**, para almoço e jantar, para comensais adultos, em conformidade com o Anexo I-A deste Termo de Referência;

9.2. Os cardápios deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas, devendo ser organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários;

9.3. Os sucos servidos deverão ser concentrado de frutas variadas já adoçado;

9.4. O cardápio será único para todos os usuários, com opção de cardápio vegetariano,

9.5. Poderão ser solicitadas dietas especiais a alunos que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Referidas refeições serão previamente avaliadas e autorizadas pela fiscalização e equipe técnica da PRAE – Pro Reitoria de Assuntos Estudantis.

9.6. O cardápio terá início no jantar e terminará no almoço do dia seguinte, garantindo assim, cardápios diferentes para quem almoçar e jantar no refeitório todos os dias.

9.7. Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da UNIFESP, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da UNIFESP e mediante justificativa da CONTRATADA.



9.8 O porcionamento deverá ocorrer da seguinte forma:

ALMOÇO/JANTAR		
TIPO COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR USUÁRIO	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
Suco – 02 tipos	Quantidade self-service	Copo reutilizável
Arroz e feijão e saladas	Quantidade self-service	Em pratos, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas que permitam perfeita higienização e secagem.
Molhos/temperos	Quantidade self-service	Deverão ficar em embalagens dispostas nos balcões, os molhos e temperos nas mesas.
Sobremesas doces/frutas em pedaços	1 porção de acordo com a tabela do ANEXO I-A	Em recipiente individual reutilizável, capacidade de 100 ml ou em pratos e recipientes de sobremesa.
Prato Principal	1 porção de 60 gramas de acordo com o ANEXO I-A	Idem arroz/feijão
Opção de prato principal	1 porção de 60 gramas de acordo com o ANEXO I-A servida juntamente com o prato principal	Idem arroz/feijão
Prato Principal Vegetariano	1 porção de acordo com tabela do ANEXO I-A	Idem arroz/feijão
Acompanhamento	Quantidade self-service acordo com tabela do ANEXO I-A	Idem arroz/feijão

9.9. A Apresentação deverá ocorrer da seguinte forma:

COMPONENTES	APRESENTAÇÃO
Buffet de Saladas	02 tipos diariamente, variando entre verduras, legumes crus ou cozidos ou leguminosas de acordo com tabela mencionada no Item 9.1
Tempero e Complementos	Óleo composto, sal, vinagre, farinha de mandioca, molho de pimenta.
Acompanhamentos	Arroz Branco ou Elaborado Feijão carioca ou preto



Prato Principal	02 tipos diariamente, à base de carne bovina, suína, ave, peixe, ovos ou preparados variados de acordo com tabela mencionada no Item 9.1
Prato Principal Vegetariano	01 tipo diariamente de acordo com tabela mencionada no Item 9.1
Guarnição	01 tipo diariamente à base de legumes ou verduras ou farofas ou tortas ou refogados ou massas ou preparos de acordo com tabela mencionada no Item 9.1
Bebida	02 sabores diariamente de suco concentrado (distintos)
Sobremesa	01 tipo diariamente, doce ou frutas de época de acordo com tabela mencionada no Item 9.1

10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

0

10.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo fornecimento das refeições nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, bem como o porcionamento e distribuição das refeições aos usuários, observado o estabelecido nos itens a seguir:

10.1.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação;

10.1.2. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

10.1.3. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, incêndio, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

10.1.4. Fornecer produtos para higienização das mãos dos usuários do refeitório (sabonete líquido e papel toalha)

10.2 DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICA

10.2.1. Disponibilizar os utensílios, pratos, talheres, copos, guardanapos, considerados necessários para a distribuição das refeições;

10.2.2. Disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos necessários distribuição e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato;

10.2.3. Realizar, às suas expensas, as adaptações necessárias no local especificado para distribuição das refeições, mediante autorização e/ou supervisão do departamento de manutenção da contratante.

10.3. DA EQUIPE DE TRABALHO

10.3.1. Disponibilizar e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;

1



10.3.2. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

10.3.3. Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato;

10.3.4. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

10.3.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

10.3.6. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 204/98; 10.3.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

10.3.8. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

10.3.9. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória.

10.3.10. As pessoas que manipularem alimentos não poderão praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a sanidade dos alimentos, a higiene do estabelecimento e a saúde dos consumidores; deverão, em especial, adotar as seguintes práticas:

- a. quando no recinto de trabalho, deverão fazer uso de vestuário adequado;
- b. **quando** envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, deverão fazer uso de gorro ou outro acessório que cubra os cabelos;
- c. quando contatarem diretamente com os alimentos, deverão ter as unhas curtas e os cabelos e a barba aparados ou protegidos;



d. os alimentos não deverão ser tocados com as mãos mais do que o absolutamente necessário e, desde que não se possa fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

e. não poderão fumar ou adotar outras práticas semelhantes nos locais onde se encontrarem os alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavarem as mãos cuidadosamente;

f. ao empregado caixa incumbirá receber moeda ou papel-moeda, não podendo ter contato com os alimentos. O empregado vendedor não poderá ter contato com moeda ou papel moeda;

10.3.11 A empresa deverá apresentar planos de treinamento para os funcionários, a fim de capacitá-los para o atendimento, manipulação, higiene pessoal, controle de temperatura, coleta de amostras etc., atendendo assim às normas da Vigilância Sanitária, bem como às disposições contidas neste Termo de Referência.

10.4. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

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

10.4.2. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

10.4.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-5/2013;

10.4.4. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

10.4.5. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

10.4.6. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7° C;

10.4.7. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada



pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

10.4.8. Coletar periodicamente amostras das preparações, para análises microbiológicas;

10.4.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, ou quando solicitado pelo fiscal do contrato;

10.4.10. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados, observadas as exigências do item 15 da Portaria 2535/2003-SMS.G;

10.4.11. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

10.4.12. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

10.4.13. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

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

10.4.15. Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

10.4.16. Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

10.4.17. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

10.5. DA HIGIENIZAÇÃO

10.5.1. Atender ao que dispõe a Portaria CVS-5/2013;

10.5.2. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

10.5.3. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos usuários, na área



destinada para esse fim;

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

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

10.5.6. Proceder à higienização do refeitório da UNIFESP, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela UNIFESP;

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

10.5.8. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

10.5.9. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

10.5.10. Realizar a troca semestral dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura e tubulação de coifa, quando necessários.

10.6. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

10.6.1. A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à UNIFESP, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a UNIFESP, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

11.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

11.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas para a distribuição das refeições aos usuários;

11.3. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais



alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

11.4. Proceder diariamente à fiscalização das refeições fornecidas, previamente à distribuição e porcionamento aos usuários;

11.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas do fornecimento realizado nos termos do Item 7 deste Termo de Referência.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1. Contratada deverá apresentar, no prazo de até 10 (dez) dias após assinatura do Contrato, a garantia pela execução do Contrato, conforme o disposto no Art. 56, da Lei nº 8.666/93, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

12.2. A garantia deverá ser apresentada em uma das seguintes modalidades previstas no Art. 56, da Lei 8.666/93:

I) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

II) seguro-garantia ou;

III) fiança bancária.

12.3. A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a execução a contento do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir do término do Contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados à Contratante na execução deste Contrato.

12.4. O valor da garantia será retido integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, ou de reparação por perdas e danos, sem prejuízo das sanções cabíveis.



ANEXO I-A – TABELA DE INCIDÊNCIAS

NOME	UND	ESPECIFICAÇÃO	Frequência mensal	PER CAPITA LÍQUIDO
PRATO PRINCIPAL				
Almôndega	Kg	Almôndega bovina congelada	6	60 g
Bacon	Kg	Carne suína defumada	20	2 g
Bife de contra filé	Kg	Bife de carne bovina	6	80 g
Bife de patinho	Kg	Bife de carne bovina	6	80 g
Bisteca bovina	Kg	Bisteca de contra filé, carne bovina	4	80 g
Carne moída	Kg	Patinho moído único ou preparado	8	60 g
Fraldinha	Kg	Carne bovina em peça	4	60 g
Copa lombo	Kg	Carne suína em peça	4	60 g
Costela suína	Kg	Costela suína com osso	1 a cada 6 meses	110 g
Frango com osso	Kg	Carne de frango com osso e pele	6	150g
Coxão duro	Kg	Carne bovina em peça	4	60 g
Cupim	Kg	Carne bovina em peça	1	60 g
Filé de frango sem osso	Kg	Carne de frango, filé desossado e sem pele	4	80 g
Filé de sobrecoxa	Kg	Carne de frango, filé, sem osso	2	60 g
Filé de pescada	Kg	Filé de peixe congelado, sem pele e espinho.	4	60 g
Filé de cação	Kg	Filé de peixe congelado, sem escamas e espinho	2	60 g
Hamburger	Kg	Carne bovina processada	2	60 g
Steak de frango	Kg	Peito de frango empanado e congelado c/ ou s/ recheio	1	60 g
Lagarto	Kg	Carne bovina em peça, sem coxão duro e sem gordura na cobertura, lagarto redondo	2	60 g
Lingüiça congelada	Kg	Embutido de carne suína em gomos	2	60 g
Lombo/ Lombinho	Kg	Carne suína s/ osso em peça	2	60g
Coxão duro ou coxão mole	Kg	Carne bovina em peça	4	60 g



Patinho	Kg	Carne bovina em peça	2	60 g
Pernil	Kg	Carne suína sem osso em peça	1	60 g
Pertences para feijoadá	Kg	Carne suína	2	50 g
Quibe	Kg	Quibe bovino congelado	2	60 g
Salsicha mista	Kg	Salsicha mista industrializada (bovina, suína e aves)	1 a cada 3 meses	30 g
FRUTAS				
Abacate	un	Tipo A	Em época: 4 ao mês	100 g
Abacaxi	un	Tipo A graúdo	2	120 g
Banana nanica	Kg	Climatizada	4	100 g
Caqui	Dz		Em época : 2 ao mês	1 ud
Figo	Dz		Em época: 4 ao mês	1 ud
Goiaba	Un		2	1 ud
Kiwi	ud		Em época: 4 ao Mês	1 ud
Laranja	Dz	Pera tipo A	4	115 g
Limão	cx	Taiti tipo A com 25 Kg	2	5 ml
Maçã Nacional	cx	Vermelha (Gala ou Fuji)	3	90g
Mamão comum	cx	Tipo A - formosa	2	100 g
Manga	ud	Haden, Palmer ou Tommy	2	1 ud
Maracujá	cx	Azedo tipo A	1	10 g
Melancia	Kg	Graúda tipo A	2	170 g
Melão	cx	Amarelo cx com 8 unidades	2	120 g
Morango	cx	Maduro	Em época: 2 ao mês	150 g
Pera	ud	Willians ou argentina	2	1 ud
Tangerina	cx	Murcot ou ponkan tipo A	1 a cada 3 meses	140 g
Uva	Kg	Itália, Rubi ou Thompson	2	50 g
HORTIFRUTIGRANJEIROS				
Abóbora	cx	Tipo seca	2	160 g
Abobrinha	cx	Brasileira ou italiana extra AA	2	100 g
Batata doce	cx	Rosada extra AA	2	120 g
Batata comum	cx	Extra AA	4	120 g



Berinjela	cx	Extra AA	2	110 g
Beterraba	cx	Extra AA	4	80 g
Cará	cx	Extra AA	1	120 g
Cenoura	cx	Extra AA	4	100 g
Chuchu	cx	Extra AA	4	100 g
Cogumelo	pct	Paris ou em Conserva	2	6 g
Gengibre	Kg	Cru ou conserva	1 a cada 3 meses	0,02g
Mandioca	Kg	Graúda	2	120 g
Pepino	Kg	Comum ou japonês	4	50 g
Pimenta vermelha	Kg	Extra AA (molho)	30	0,5 g
Quiabo	Kg	Liso extra AA	1	90 g
Tomate molho	Kg	Maduro	6	30 g
Tomate salada	Kg	Extra AA ou cereja	6	130 g
Vagem	Kg	Macarrão Extra AA	2	72 g
Acelga	Kg	Extra	4	65 g
Agrião	mç	Extra	2	60 g
Alface	mç	Crespa, lisa, romana, roxa ou americana	12	70 g
Alho poró	mç	Extra	2	6 g
Cebolinha	mç	Extra	20	1 g
Coentro	mç	Extra	2	0,5 g
Couve flor	mç	Extra	2	120 g
Couve manteiga	mç	Extra	2	100 g
Erva doce	mç	Extra fresca	1	0,4 g
Escarola	mç	Extra	4	50 g
Espinafre	mç	Extra	2	30 g
Hortela	mç	Extra com 300 g	1	0,02 g
Louro	mç	Maço com 500 g	10	0,03 g
Milho verde	Kg	Extra na palha, congelado ou enlatado	2	40 g
Moyashi	pc	Pacote com 500 g	1	25 g
Nabo	mç	Extra	1	30 g
Rabanete	mç	extra	1	5 g
Repolho	Kg	Liso ou roxo	4	60 g
Salsa	mç		20	5
Salsão	mç	Branco / verde	20	0,01 g



Alho	Kg	Tipo 4	20	2 g
Batata beneficiada	Kg	lisa	3	150 g
Cebola	Kg	Graúda	20	20 g
Cebola miúda	Kg	Do estado	1	100 g
Milho para pipoca	Kg		2 a cada 12 meses	15 g
Ovos	Dz	Branco médio extra	10	100 g
OUTROS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
Açúcar	Kg	De cana, refinado.	s/n	20 g
Ameixa em calda	lt		1 a cada 3 meses	10 g
Amido de milho	Kg		4	5 g
Arroz	Kg	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, inteiro	50	95 g
Azeitona verde	bd	Tamanho médio, tipo verde em conserva	2	4g
Canela em pau	Kg	Em pó, 1 qualidade	1	0,01g
Catchup	lt	industrializado	2	5 g
Chocolate em pó	Kg	Tradicional, 1 qualidade	1	7 g
Coco ralado	Kg	Seco, ralado e sem açúcar	1	5 g
Cravo da Índia	Kg	Pacotes de 500 g	2	5 g
Ervilha	lt	Em conserva	4	12 g
Extrato de tomate	lt	Extrato de tomate simples.	5	15 g
Farinha de mandioca	Kg	Mandioca crua, fina	2	40 g
Farinha de milho	Kg	Milho amarelo	1	20 g
Farinha de rosca	Kg	Rosca de pão	2	20 g
Farinha de trigo	Kg	Trigo especial	2	10 g
Feijão carioca	Kg	Tipo 1 extra novo	50	60 g
Feijão preto	Kg	Tipo 1, extra novo	4	60 g
Feijão branco	Kg	Tipo 1	2	60 g
Fermento em pó	lt	químico	1	1,4g



Fubá	Kg	Fubá de milho	1	20 g
Gelatina	Kg	Em pó, sabores diversos	3	20 g
Goiabada	cx	Para corte ou cremosa	2	50 g
Leite de coco	vd	Em vidro	1	4 ml
Leite tipo B	lt	Integral – em preparações	4	150 ml
Macarrão	Kg	Industrializado com ovos qualidade superior	2	100 g
Massa recheada	Kg	Massa fresca ou seca recheada com carne, frango ou queijo	2	100 g
Massa para lasanha	Kg	Massa fresca ou pré cozida para lasanha	1 a cada 2 meses	40 g
Massa para panqueca	Kg	Massa fresca	1 a cada 2 meses	40 g
Margarina	Lt	vegetal	6	7g
Molho de soja	FR	Industrializado (shoyu)	4	1 ml
Molho inglês	FR	Industrializado	4	1 ml
Mostarda	Bd	Molho de mostarda	2	8,8 ml
Mousse em pó	Kg	Preparo para mousse em pó, sabores diversos	2	150g
Noz moscada	Kg	Em amêndoas secas	1 a cada 3 meses	0,001
Óleo composto de soja e oliva	LT	Máximo de 85% de soja	30	3 ml
Óleo de soja	lt	Soja refinado	30	34 ml
Orégano	Kg	Condimentos em pacotes	4	0,01g
Pão francês	Kg	De trigo, fresco, com sal	30	15 g
Pó para flan	Kg	Sem leite, com açúcar, sabores diversos	4	15 g d epó
Pó para pudim	Kg	Sem leite com açúcar, sabores diversos	4	20 g de pó
Pó para refresco	Kg	Preparado sólido artificial	30	30 g de pó
Sagú	Kg	De mandioca, granulado	1	15 g
Sal	Kg	Refinado	30	8g
Soja em grão	Kg	Grão seco	5	50 g
Sorvete	Lt	Massa de leite pasteurizado	1	200 ml
Trigo para quibe	Kg		1	20 g
Uva passa	Kg	Sem semente, preta	4	2,5 g



Vinagre	fr	Vinagre de vinho	20	6,5 ml
---------	----	------------------	----	--------

ANEXO II-A

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Período	Usuário Aluno por DIA	Valor da Refeição Contrato Emerg.	Valor Subsidiado	Valor Total Subsidiado por DIA	Total Usuário Mês	Valor total Subsidiado Mês	Valor total / 180 dias
Almoço (dia útil)	600	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 4.170,00	22x600= 13.200	R\$ 91.740,00	R\$ 550.440,00
Jantar (dia útil)	150	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 1.042,50	22x150= 3.300	R\$ 22.935,00	R\$ 137.610,00
Sábado Almoço	19	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 132,05	5x19= 95	R\$ 660,25	R\$ 3.961,50
Sábado Jantar	06	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 41,70	5x6= 30	R\$ 208,50	R\$ 1.251,00
Domingo Almoço	07	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 48,65	5x7= 35	R\$ 243,25	R\$ 1.459,50
Domingo Jantar	06	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 41,70	5 x 6 = 30	R\$ 208,50	R\$ 1.251,00
Feriado Almoço	07	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 48,65	4x7= 28	R\$ 194,60	R\$ 194,60
Feriado jantar	05	R\$ 9,45	R\$ 6,95	R\$ 34,75	4x5= 20	R\$ 139,00	R\$ 139,00
Valor total estimado da contratação pelo período de 180 dias							R\$ 696.306,60

1. As quantidades acima são estimativas.
2. Os alunos contemplados com subsídios na tabela acima são alunos de GRADUAÇÃO.
3. Há a previsão de concessão de subsídio aos alunos PÓS GRADUAÇÃO, que não estão contemplados na tabela acima e quando autorizado será previamente comunicado formalmente a Contratante e viabilizado através de aditivo do contrato.