

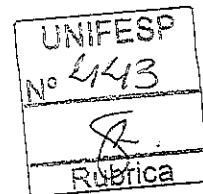


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



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

24.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Sena Madureira, 1.500, Vila Clementino, São Paulo/ SP, 3º. Andar Divisão de Gestão de Materiais, nos dias úteis, no horário das 9h00 horas às 16h00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

24.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 24.10.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 24.10.2. ANEXO II – Gêneros Alimentícios e Porcionamento
- 24.10.3. ANEXO III – Instrumento de Medição de Resultados - IMR
- 24.10.4. ANEXO IV – Detalhamento Campus BAIXADA SANTISTA
- 24.10.5. ANEXO V - Detalhamento Campus DIADEMA
- 24.10.6. ANEXO VI - Detalhamento Campus GUARULHOS
- 24.10.7. ANEXO VII - Detalhamento Campus OSASCO
- 24.10.8. ANEXO VIII - Detalhamento Campus SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
- 24.10.9. ANEXO IX - Detalhamento Campus SÃO PAULO
- 24.10.10. ANEXO X – Planilha Orçamentária
- 24.10.11. ANEXO XI – Minuta da Ata de Registro de Preços
- 24.10.12. ANEXO XII – Minuta de Contrato
- 24.10.13. ANEXO XIII – Calendário Acadêmico
- 24.10.14. ANEXO XIV – Histórico de Consumo Por Campi em 2017

São Paulo, 27 de junho de 2018.

Georgia Mansour
Pró-Reitora Adjunta de Administração



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 100/2018
PROCESSO N.º: 23089.000786/2018-75
Tipo de Licitação: MENOR PREÇO

Data e horário de divulgação das propostas e início da etapa de lances: 11/07/2018 às 09:00 hs (horário de Brasília).

Data e horário para envio ou exclusão de propostas: A partir da divulgação do Edital até as 08:00 hs do dia 11/07/2018 (horário de Brasília).

Através do site: comprasgovernamentais.gov.br/

Executante: Divisão de Gestão de Materiais da Diretoria Administrativa da Reitoria sito na Rua Sena Madureira, 1.500, Vila Clamentino, São Paulo/ SP. Realizado pelo **Pregoeira Sinara Aparecida Farago de Melo e equipe de apoio**, que podem ser contatados por meio do seguinte e-mail: sinara.farago@unifesp.br ou sinara.unifesp@gmail.com

1. OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é o registro de preços para fornecimento de refeições incluindo preparo e distribuição nos restaurantes universitários nos campi da UNIFESP com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, conforme as especificidades, quantidades e condições de execução constantes neste Edital e seus Anexos.

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



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.

Inteiram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar.

3. JUSTIFICATIVA PARA AGRUPAMENTO DOS ITENS 1 E 2 (Campus São Paulo e Campus Diadema)

3.1. Justificamos o agrupamento dos itens 01 e 02 (Campus São Paulo e Campus Diadema) considerando que são os Campi mais próximos geograficamente o que permite que o preparo das refeições transportadas para o Campus São Paulo sejam preparadas nas instalações das cozinhas do Campus Diadema, a critério da contratada, o que acarretará economicidade na contratação, além da expectativa de que o ganho em escala pelo quantitativo de refeições gere maior economicidade a esta Administração. Informamos ainda que o agrupamento não prejudica a participação de empresas ME/EPP pois o valor total de cada item já ultrapassa os limites legais de exclusividade para ME/EPP.

4. DAS INSTALAÇÕES E DA CESSÃO DE USO DO ESPAÇO PÚBLICO

- 4.1. A empresa CONTRATADA utilizará da estrutura e instalações já existentes nas unidades dos campi.
- 4.2. As adequações necessárias para o fornecimento das refeições, tais como, elétrica, hidráulica, gás e outras, entre elas fornecimento de equipamento, mobiliários e utensílios, quando aplicável, e conforme disposto neste Termo de Referência, serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 4.3. É responsabilidade da CONTRATADA a preservação e reparos, quando houver, na infraestrutura, instalações e maquinário pertencentes à Universidade Federal de São Paulo disponibilizados para o funcionamento do restaurante universitário durante a execução 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 equipamentos, mobiliários e adequar a infraestrutura para o desenvolvimento das atividades.**
- 4.4. É responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e conservação das áreas de cessão de uso.
- 4.5. É responsabilidade da CONTRATADA dedetizar os ambientes, objeto do presente edital, de acordo com a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 4.6. É de responsabilidade da CONTRATADA as adequações, relativas à segurança e higiene dos ambientes, tais como, telas nas janelas e ralos, cortina de ar e outros de acordo com as determinações da vigilância sanitária.
- 4.7. **Pela cessão de uso do espaço público a contratante deve pagar os valores de locação do espaço, consumo de água, energia elétrica e gás, quando houver, conforme especificados nos anexos.**
- 4.8. **Durante os períodos de férias, de acordo com o calendário do ano letivo ou conforme período determinado pela Administração, a contratada pagará pela cessão do espaço, incluindo energia elétrica, água e gás, valor proporcional aos dias em que houver fornecimento de refeição.**
- 4.9. **Os valores que compõem a cessão de uso, devem ser pagos através GRU até o dia 10 do mês subsequente ao vencido. Caso a data de vencimento (dia 10) coincida com sábados, domingos e feriados, a GRU poderá ser paga até o próximo dia útil.**
- 4.10. A contratada deve enviar o comprovante de pagamento da GRU referente a cessão de uso juntamente com a nota fiscal a ser encaminhada para pagamento.

5. DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICA

- 5.1. A CONTRATADA deve disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos e mobiliários necessários para preparo, distribuição e higienização.
- 5.2. Realizar, às suas expensas, as adaptações necessárias no local especificado para distribuição das refeições, conforme projeto aprovado pela contratante.
- 5.3. Informar à CONTRATANTE a relação de equipamentos instalados para uso nas atividades operacionais do restaurante/cantina.
- 5.4. Comunicar a CONTRATANTE sempre que houverem alterações (acréscimo/supressão) de equipamentos instalados.
- 5.5. **Instalar hidrômetro no sistema hidráulico existente nos espaços de cessão de uso, conforme orientação da CONTRATANTE.**
- 5.6. **Instalar relógio medidor de energia elétrica na rede elétrica existente nos espaços de cessão de uso, conforme orientação da CONTRATANTE.**
- 5.7. **Instalar registro para medição de gás na rede de gás existente nos espaços de cessão de uso, conforme orientação da CONTRATANTE.**
- 5.8. A CONTRATADA deve dedetizar os ambientes objeto da cessão de uso do presente edital, de acordo com a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 5.9. A CONTRATADA é responsável pela manutenção predial, preventiva e corretiva das instalações físicas do espaço locado, tanto em termos de manutenção interna, tais como, troca de lâmpadas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, troca de filtros de água, aparelhos de ar-condicionado, solucionar vazamentos, executar desentupimento de canos, entre outros existentes no espaço da cessão de uso.
- 5.10. Findo o contrato, por qualquer que seja a motivação, a empresa contratada deverá retirar todos os utensílios e equipamentos pertencentes a ela, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas corridas a contar da data de encerramento do contrato.
- 5.11. Os utensílios/equipamentos/mobiliários não retirados de acordo com a cláusula 5.10 serão incorporados ao patrimônio da Universidade ou destinados a instituições públicas sem fins lucrativos em caráter de doação.
- 5.12. Os equipamentos e utensílios pertencentes a CONTRATANTE, bem como as estruturas e espaço utilizados no período contratual, ao final do contrato, devem ser entregues em pleno funcionamento e em perfeito estado de conservação.

6. DA EQUIPE DE TRABALHO

- 6.1. Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas. Para o cálculo do número de nutricionistas deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº380/2005. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-3.
- 6.2. 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;
- 6.3. Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato;
- 6.4. 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. A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA.
- 6.5. 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;
- 6.6. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 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;
- 6.7. Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar e/ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.
- 6.8. 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.
- 6.9. A CONTRATADA deve adotar as seguintes práticas:
- 6.9.1. quando no recinto de trabalho, deverão fazer uso de vestuário adequado;
 - 6.9.2. quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, deverão fazer uso de gorro ou outro acessório que cubra os cabelos;
 - 6.9.3. quando contatarem diretamente com os alimentos, deverão ter as unhas curtas e os cabelos e a barba aparados e protegidos;
 - 6.9.4. os alimentos devem ser manipulados através de utensílios apropriados;
 - 6.9.5. ao empregado caixa incumbido de receber moeda/papel-moeda e/ou manusear máquina eletrônica não poderá ter contato com os alimentos.
- 6.10. 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 Edital.
- 6.11. É obrigatória a presença de nutricionista nas dependências do RU durante todo o período de funcionamento do estabelecimento, substituindo-o se necessário por outro profissional da mesma formação.
- 6.12. A empresa deverá manter equipe suficiente para atender os usuários quanto aos processos de venda e chekin das refeições.

7. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

- 7.1. 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;
- 7.2. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-5/2013;

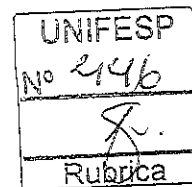


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 7.3. 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;
- 7.4. 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;
- 7.5. O balcão térmico deve ter cubas na dimensão do equipamento, estar sempre limpo e abastecido com água tratada trocada diariamente. A temperatura deve ser mantida entre 80°C e 90°C.
- 7.6. Os alimentos prontos e os alimentos perecíveis expostos para consumo ou em espera para distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e seguir os parâmetros de temperatura:
 - 7.6.1. Alimentos quentes
 - 7.6.1.1. Manter temperatura superior a 60°C, por no máximo 6 horas
 - 7.6.2. Alimentos frios que dependem somente da temperatura para a sua conservação
 - 7.6.2.1. Até 10°C, por no máximo 4 horas
- 7.7. 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 microbiológicas;
- 7.8. 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, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;
- 7.9. 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;
- 7.10. 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);
- 7.11. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 7.12. 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;
- 7.13. 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;
- 7.14. Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 7.15. Deixar disponível no refeitório sistema por meio de instrumento manual ou informatizado, pesquisa de satisfação, com o objetivo de mensurar a aceitação do cardápio/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.

8. DA HIGIENIZAÇÃO

- 8.1. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. nº 5/13, de 19/4/2013;
- 8.2. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- 8.3. 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;
- 8.4. Proceder à higienização e desinfecção dos coletores de resíduos, 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;
- 8.5. Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;
- 8.6. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS 9/2000, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 8.7. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de Acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

9. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

- 9.1. 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,

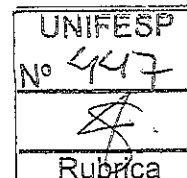


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a UNIFESP, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

10. DA ORGANIZAÇÃO DO LOCAL DE PREPARO/DISTRIBUIÇÃO

- 10.1. O local destinado à produção, fabricação, preparo beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, deverá possuir:
- 10.1.1. Recipientes acondicionadores de materiais descartados devem possuir tampa.
 - 10.1.2. Recipientes acondicionadores de óleo devem possuir tampa e identificação;
 - 10.1.3. Vasilhames apropriados para preparo, uso e transporte de alimentos;
 - 10.1.4. Equipamentos para desinfecção de toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares utilizados para o preparo e consumo dos alimentos;
 - 10.1.5. Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios. Os equipamentos devem estar em perfeito estado de conservação e funcionamento;
 - 10.1.6. Armários com portas;
 - 10.1.7. Limpeza, higienização e conservação geral de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;
- 10.2. Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é **proibido**:
- 10.2.1. Ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
 - 10.2.2. Fumar;
 - 10.2.3. Ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
 - 10.2.4. Usar pratos, copos, talheres e demais utensílios quebrados, rachados, lascados ou defeituosos;
 - 10.2.5. Manter os cabelos soltos;

11. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS

- 11.1. A contratada, além de atender as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal nº 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos promovendo o desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.300 de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 54.645, de agosto de 2009; cumulada com a Lei nº 13.798, de 9 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas – PEMC,



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010; e a Lei nº 14.470, de 22 de junho de 2011, acerca da separação e destinação final de resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade, deverá observar:

11.1.1. USO RACIONAL DA ÁGUA

- 11.1.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
- 11.1.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água, em atendimento às disposições contidas no Decreto Estadual nº 48.138, de 07/10/03;
- 11.1.1.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água
- 11.1.1.4. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
 - 11.1.1.4.1. Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - 11.1.1.4.1.1. Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma;
 - 11.1.1.4.1.2. Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
 - 11.1.1.4.1.3. Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
 - 11.1.1.4.1.4. Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
 - 11.1.1.4.1.5. Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
 - 11.1.1.4.1.6. Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
 - 11.1.1.4.1.7. Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
 - 11.1.1.4.1.8. Deixar carnes salgadas, 24 (vinte e quatro) horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;

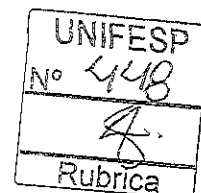


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 11.1.1.4.1.9. Retirar as crostas dos painéis/caldeirões enchendo de água até a borda.
- 11.1.1.4.1.10. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 11.1.1.4.2. Lavagem de folhas e legumes:
 - 11.1.1.4.2.1. Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
 - 11.1.1.4.2.2. Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
 - 11.1.1.4.2.3. Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);
 - 11.1.1.4.2.4. Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
 - 11.1.1.4.2.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
 - 11.1.1.4.2.6. Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
 - 11.1.1.4.2.7. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).
- 11.1.1.4.3. Manter a torneira fechada quando:
 - 11.1.1.4.3.1. Desfolhar verduras e hortaliças;
 - 11.1.1.4.3.2. Descascar legumes e frutas;
 - 11.1.1.4.3.3. Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
 - 11.1.1.4.3.4. Limpar os utensílios: painéis, bandejas etc.;
 - 11.1.1.4.3.5. Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
- 11.1.1.4.4. Outras práticas:
 - 11.1.1.4.4.1. Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
 - 11.1.1.4.4.2. Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 11.1.1.4.4.3. Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- 11.1.1.4.4.4. Não utilizar água para descongelar alimentos;
- 11.1.1.4.4.5. Ao limpar os utensílios: painéis, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- 11.1.1.4.4.6. Jogar os restos no lixo.

11.1.2. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- 11.1.2.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto Estadual nº 45.765, de 20/04/2001);
- 11.1.2.2. Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- 11.1.2.3. Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- 11.1.2.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- 11.1.2.5. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- 11.1.2.6. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- 11.1.2.7. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 11.1.2.8. Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- 11.1.2.9. Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- 11.1.2.10. Sugerir, ao Contratante ou diretamente a Comissão Interna de Racionalização do Uso de Energia (CIRE), locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do

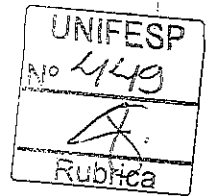


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- 11.1.2.11. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 11.1.2.12. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
- 11.1.2.13. A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

11.1.3. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- 11.1.3.1. A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;
- 11.1.3.2. A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- 11.1.3.3. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, e sobremesas;
- 11.1.3.4. A Nutricionista da Contratada se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- 11.1.3.5. Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;
- 11.1.3.6. A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 11.1.3.7. A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;
- 11.1.3.8. As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- 11.1.3.9. Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
- 11.1.3.9.1. Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
- 11.1.3.9.2. Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos;
- 11.1.3.9.2.1. Importante : Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas;
- 11.1.3.9.3. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- 11.1.3.9.4. Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- 11.1.3.9.5. Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- 11.1.3.9.6. Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

11.1.4. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- 11.1.4.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
- 11.1.4.2. Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:
- 11.1.4.2.1. MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS
- 11.1.4.2.1.1. São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de

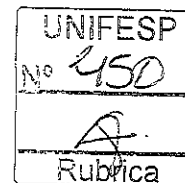


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

11.1.4.2.2. MATERIAIS RECICLÁVEIS

11.1.4.2.2.1. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

11.1.4.2.2.2. Deverão ser disponibilizados recipientes adequados para a coleta seletiva:

11.1.4.2.2.2.1. vidro (recipiente verde)

11.1.4.2.2.2.2. plástico (recipiente vermelho)

11.1.4.2.2.2.3. papéis secos (recipiente azul)

11.1.4.2.2.2.4. metais (recipiente amarelo)

11.1.4.2.2.3. Quando implantadas pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a Contratada deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

11.1.4.2.2.4. Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

11.1.4.2.3. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

11.1.4.2.3.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

11.1.4.2.3.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

11.1.4.2.3.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

11.1.4.2.3.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do Decreto Federal nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I – Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II – Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III – Especificações e ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

11.1.4.2.3.5. Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

11.1.5. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

11.1.5.1. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

11.1.6. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COZINHOS

11.1.6.1. Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

12. DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

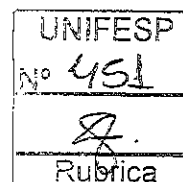


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 12.1. Será indicado pela contratante Servidor que atuará na Gestão e Fiscalização do contrato.
- 12.2. 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.
- 12.3. A fiscalização do contrato, mediante registros do sistema, emitirá mensalmente relatórios contendo os quantitativos mensais das refeições subsidiadas aos estudantes. O relatório será enviado à Contratada para a emissão da correspondente nota fiscal/fatura, a ser paga pela Unifesp.

13. DO PAGAMENTO

- 13.1. O pagamento referente à preparação e distribuição das REFEIÇÕES será realizado, conforme quadro abaixo.

	USUÁRIO	ALUNO GRADUAÇÃO	ALUNO GRADUAÇÃO PÓS-	USUÁRIOS EM
			GRADUAÇÃO	GERAL
REFEIÇÃO	Valor pago pelo usuário	R\$2,50(dois reais e cinquenta centavos) sobre o valor total da refeição.	R\$3,50 (três reais e cinquenta centavos) sobre o valor total da refeição.	Valor total da refeição
	Valor subsidiado pela UNIFESP	Diferença entre o valor pago pelo aluno de graduação e o valor total da refeição.	Diferença entre o valor pago pelo aluno de pós graduação e o valor total da refeição.	Não há subsídio

- 13.2. A CONTRATANTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com política a ser estabelecida internamente pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE .
- 13.3. Os Valores pagos pelos alunos de graduação e pós-graduação, poderão ser alterados, ajustados, caso ocorra alteração na política a ser estabelecida pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.
- 13.4. Sempre que houver funcionamento do restaurante universitário deverão ser fornecidas refeições de acordo com a política estabelecida pela PRAE.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 13.5. O pagamento referente às refeições dos usuários, tais como, servidores, terceirizados, autorizados e outros será feito exclusivamente pelo próprio consumidor, no valor total da refeição, mediante cobrança diretamente aos usuários efetuada pela CONTRATADA no momento da refeição.
- 13.6. A cobrança ao usuário será feita pela CONTRATADA, utilizando-se de sistema informatizado fornecido pela CONTRATANTE, sendo que os instrumentos de cobrança e controle serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 13.7. A critério da CONTRATADA poderá disponibilizar máquina para pagamento das refeições através de cartões de débito.
- 13.8. Para o valor cobrado dos usuários, a CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal diretamente para os mesmos, nos termos da legislação vigente.
- 13.9. 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 mensal, no prazo de até 30 dias, contados a partir da data de ateste do documento fiscal da empresa (Nota Fiscal/Fatura discriminativa, em 02 (duas) vias), devidamente pelo Gestor / Fiscal do contrato, parcela referente ao subsídio destinado aos alunos autorizados.
- 13.10. **É de responsabilidade da CONTRATADA registrar o fornecimento das refeições servidas de acordo com as orientações da CONTRATANTE que disponibilizará sistema e equipamentos de informática para registro.**
- 13.10.1. **Havendo indisponibilidade do sistema, por quaisquer motivos, a CONTRATADA deverá efetuar registro das refeições conforme orientação do fiscal/gestor do contrato.**
- 13.11. Para execução do pagamento, a empresa deverá emitir Nota Fiscal de Venda atinente apenas ao valor subsidiado pela UNIFESP (diferença entre o valor total da refeição e o valor pago pelo beneficiário), na nota fiscal devem estar discriminadas as refeições por tipo de subsídio. Deve ser entregue documento em duas vias, não pode apresentar rasuras, deve ser 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.
- 13.12. 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.
- 13.13. 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

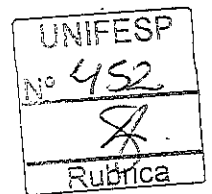


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP.

- 13.14. 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.
- 13.15. Os pagamentos à contratada serão realizados após a comprovação pagamento da cessão administrativa de uso, incluindo energia elétrica, água e gás, 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, além da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas), devidamente atualizadas.
- 13.16. Na nota fiscal emitida, quando for o caso, deve estar discriminado o valor dos impostos devidos sobre o valor total das refeições fornecidas.

14. DAS CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

- 14.1. A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislações vigentes;
- 14.2. O fornecimento das refeições deverá estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista legalmente habilitado com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição. Supervisionando o desenvolvimento das atividades por parte da equipe de trabalho de acordo com os procedimentos estabelecidos.
- 14.3. O fornecimento das refeições deve atender a legislação vigente, relacionadas nos subitens de 14.3.1 até 14.3.13, e demais que passar a vigorar durante o contrato.
- 14.3.1. Guia de boas práticas nutricionais – Restaurantes Coletivos – Anvisa. Brasília, junho de 2014.
- 14.3.2. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Ementa: Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
- 14.3.3. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 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. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 14.3.4. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC . 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004;
- 14.3.5. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC 218 de 29/07/2005. Dispõe sobre o regulamento Técnico de Procedimentos para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.
- 14.3.6. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5, de 09/04/2013. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 19/04/2013;
- 14.3.7. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 18 de 9/9/2008. DOU de 11/09/2008.
- 14.3.8. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVC-15 de 07/11/91. Normatização para transporte, por veículos, de alimentos para consumo humano, publicada no D.O.E. de 08/11/1991.
- 14.3.9. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. 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. São Paulo-SP. DOE de 29/11/1991.
- 14.3.10. Decreto n 43.339 de 21/07/1998. Dispõe sobre a aquisição, utilização e o controle de gêneros de produtos alimentícios. Secretaria de Estado de Governo e Gestão Estratégica. DOE de 21/07/98;
- 14.3.11. Resolução SGGE 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;
- 14.3.12. Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, Projeto de Lei n, 1068 de 2003. Dispõe sobre a proibição dos estabelecimentos comerciais e residenciais destinar o óleo utilizado para frituras nos encanamentos que ligam a rede de esgotos. DOE de 17/10/2003. Vol. 113, n. 198;
- 14.3.13. Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.
- 14.4. O acompanhamento do porcionamento das preparações e a aferição da temperatura devem estar em conformidade com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- 14.5. A avaliação da aceitação das preparações, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a CONTRATANTE.
- 14.6. A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE Nutricionista com autonomia para imediata resolução de problemas, durante

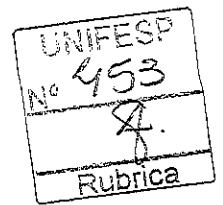


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- todo o período de prestação dos serviços substituindo-o em seus impedimentos, por outros de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE;
- 14.7. A operacionalização, 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.
- 14.8. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 14.8.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - 14.8.2. Elaboração de cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal;
 - 14.8.3. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços;
 - 14.8.4. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-5/13;
 - 14.8.5. 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;
 - 14.8.6. 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.
 - 14.8.7. Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - 14.8.8. Limpeza e higienização de todas as dependências, vinculadas à prestação de serviços e dos utensílios individuais utilizados pelos usuários.
- 14.9. A CONTRATADA deverá providenciar os seguintes documentos que deverão ser disponibilizados no Restaurante Universitário:
- 14.9.1. Programa de controle médico de saúde ocupacional – PCMSO;
 - 14.9.2. Atestados de Saúde Ocupacional - ASO;
 - 14.9.3. Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA);
 - 14.9.4. Comprovantes de higienização do reservatório e potabilidade da água;
 - 14.9.5. Alvará e licença de funcionamento;
 - 14.9.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas, efetuado por empresa licenciada no órgão competente da vigilância sanitária;
 - 14.9.7. Inscrição no CRN-3;
 - 14.9.8. Comprovante de capacitação de funcionários com conteúdo programático e carga horária adequados, com registro nominal de participação dos funcionários;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 14.9.9. Comprovante de contratação de responsável técnico;
- 14.9.10. Planilha de controle de temperatura dos equipamentos;
- 14.9.11. Receituário Padrão;
- 14.9.12. Fichas técnicas das preparações;
- 14.9.13. 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.

15. DOS CARDÁPIOS

- 15.1. 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 estabelecidos no ANEXO II deste Edital.
- 15.2. Os cardápios deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas, devendo ser organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários;
- 15.3. Para o planejamento do cardápio e elaboração das preparações diárias deverão atender às recomendações nutricionais diárias indicadas. Deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com seus respectivos consumos per capita e frequência de utilização, para almoço e jantar, conforme estabelecidos no ANEXO II deste Edital.
- 15.4. As porções de alimentos a serem servidas deverão obedecer às quantidades mínimas per capita fixadas no ANEXO II, tanto para distribuição de alimentos servidos crus (como por exemplo, frutas *in natura*) como para os que serão processados no restaurante.
- 15.5. O cardápio será único para todos os usuários, e estes poderão optar por consumir o prato principal proteico com proteína de origem animal ou o prato vegetariano;
- 15.6. Fica permitido, em situações não previstas, o uso repetido de saladas do almoço, no jantar. O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no almoço e no jantar.
- 15.7. Os cardápios deverão ser submetidos à UNIFESP, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização e poderão sofrer alterações solicitadas pela CONTRATANTE.
- 15.8. A apresentação deverá ocorrer da seguinte forma:

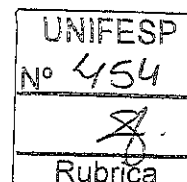


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



COMPONENTES	APRESENTAÇÃO
Buffet de Saladas	02 tipos diariamente, com ao menos dois ingredientes em cada salada, servidas separadamente, variando entre verduras, legumes crus ou cozidos, leguminosas ou grãos.
Tempero e Complementos	Azeite de oliva, vinagre, farinha de mandioca, molho de pimenta e sal.
Prato base	Arroz branco Arroz integral Feijão carioca ou preto
Opção proteica animal	01 tipo diariamente
Opção proteica vegetariana	01 tipo diariamente
Opção proteica opcional/ alternativa	Alternativamente às opções proteicas animal e vegetariana deverá ser ofertado por opção o OVO diariamente, mediante solicitação do usuário.
Guarnição	01 tipo diariamente à base de legumes/verduras, tortas, refogados, massas ou preparos similares
Bebida	água filtrada natural e refrigerada
Sobremesa	01 tipo de fruta diariamente variadas da estação

15.9 Forma de distribuição e porcionamento das refeições diárias:

ALMOÇO/JANTAR		
Tipo composição	Porção por usuário	Forma de distribuição
Bebida	Quantidade auto-servida	Copos não descartáveis
Prato base	Quantidade auto-servida	Devem estar à disposição pratos de vidro temperado ou outro material, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas em condições que permitam perfeita higienização e secagem. O alimento deve estar exposto em balcões térmicos, com adequado controle de tempo e temperatura.
Buffet de Saladas, temperos e complementos	Quantidade auto-servida	Devem estar à disposição pratos de vidro temperado ou outro material, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas em condições que permitam perfeita higienização e secagem. O alimento deve estar exposto em balcões



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

		térmicos, com adequado controle de tempo e temperatura. Os temperos azeite, vinagre e molho de pimenta deverão ficar em embalagens originais, o sal deve estar em recipiente próprio e todos devem estar dispostos nos balcões.
Opção proteica	1 porção, conforme per capita do anexo II	Devem estar à disposição pratos de vidro temperado ou outro material, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas em condições que permitam perfeita higienização e secagem. O alimento deve estar exposto em balcões térmicos, com adequado controle de tempo e temperatura.
Guarnição	1 porção, conforme per capita do anexo II	Devem estar à disposição pratos de vidro temperado ou outro material, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas em condições que permitam perfeita higienização e secagem. O alimento deve estar exposto em balcões térmicos, com adequado controle de tempo e temperatura.
Sobremesa	1 porção, conforme per capita do anexo II	Devem estar à disposição pratos de vidro temperado ou outro material, acompanhado de talheres em inox e bandejas plásticas em condições que permitam perfeita higienização e secagem. O alimento deve estar exposto em balcões térmicos, com adequado controle de tempo e temperatura.

16. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 16.1. 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:
- 16.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- 16.3. 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;
- 16.4. Manter planejamento alternativo de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.
- 16.5. Utilizar o sistema de controle de acesso ao Restaurante desenvolvido pela Unifesp;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 16.6. Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais (VCT) em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório;
- 16.7. No encerramento do contrato por quaisquer motivos, a CONTRATADA deve proceder a devolução dos créditos registrados no cadastro dos alunos, quando houver, e apresentar o comprovante de transferência do valor para a CONTRATANTE.
- 16.8. Caso não seja apresentado o comprovante de transferência dos valores relativos aos créditos existentes no cadastro dos alunos a CONTRATANTE fará a retenção do valor diretamente na nota fiscal emitida.
- 16.9. A CONTRATADA deverá ter conhecimento do Programa de Assistência Estudantil e políticas estabelecidas pela PRAE acerca do fornecimento de refeições.
- 16.10. A CONTRATADA deverá solicitar autorização para a Direção Administrativa do campus sempre que houverem demandas de funcionamento do restaurante universitário que não estejam previstas no calendário acadêmico e/ou não tenham sido definidas pela Direção Acadêmica e Administrativa do campus.

17. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 17.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 17.2. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas para a distribuição das refeições aos usuários;
- 17.3. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;
- 17.4. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas do fornecimento realizado, de acordo com este Termo de Referência.

18. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 18.1. A garantia contratual terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 18.2. A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contados da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total estimado do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária.
- 18.3. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:
 - 18.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 18.3.2. prejuízos causados a Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 18.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 18.3.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.
- 18.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos itens 12.3.1. , 12.3.2. e 12.3.3. desta cláusula.
- 18.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante.
- 18.6. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará em a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);
- 18.7. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe os incisos I e II do art. 78 da Lei 8.666, de 1.993.
- 18.8. A exigência de garantia da execução do contrato obedecerá ao prescrito no Artigo 53 da Lei n.º 8.666 de 1.993, bem como na Instrução Normativa SLTI MPOG 02/2008 e suas alterações.

19. VISITA TÉCNICA

- 19.1. A visita técnica aos locais onde serão distribuídas as refeições não é obrigatória. No entanto, as empresas interessadas poderão realizar visita técnica, para conhecer as instalações e equipamentos existentes no local, assim como as condições e características do ambiente. Objetivando assim pleno conhecimento de todas as condições para a elaboração de proposta.
- 19.2. É responsabilidade do contratado a assunção de eventuais prejuízos decorrentes da não realização da visita.
- 19.3. A visita técnica que deverá ser previamente agendada através dos telefones ou emails informados nos Anexos que contemplam informações dos campi
- 19.4. **A visita técnica não é obrigatória, porém não caberão reclamações ou cobranças posteriores quanto ao desconhecimento das dificuldades causadas pela localidade, características, equipamentos, utensílios e etc.**
- 19.5. Os horários da visita técnica serão definidos visando não atrapalhar a o funcionamento do restaurante atual.

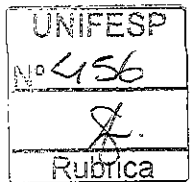


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ANEXO II
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E PORCIONAMENTO

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

1. Opção proteica animal (carnes)

TIPO	NOME	Frequência mensal máxima (A/J)	Porção Per Capita Líquido (g/mL)
Bovina	Filé de costela	1 a cada dois meses	200
	Contrafilé	3	120
	Coxão duro	3	120
	Lagarto	1	120
	Músculo	2	120
	Patinho	3	120
Aves	Coxa e sobrecoxa de frango	2	300
	Filé de coxa de frango	2	150
	Filé de peito de frango	2	120
	Peito de frango	1	150
Pescados	Filé de pescada	3	120
	Filé de merluza	3	120
	Tilápia	1	160



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Suína	Copa lombo	1	120
	Costela suína	1 a cada 6 meses	200
	Lombo/ Lombinho	2	120
	Pernil	1 a cada 6 meses	200
	Bacon	1 a cada 3 Meses	30
Embutidos e carnes processadas	Linguiça ou paio	1	160
	Presunto	1 a cada 3 meses	60
	Peito de peru	1 a cada 3 meses	60

2. Opção proteica vegetariana (sem carne)

NOME	Frequência mensal máxima (A/J)	Porção Per Capita Líquido (g/mL)
Ovo	11	120
Proteína texturizada de soja	05 (granulada ou em pedaço)	120
Tofu	05	120
Queijo	02	120
Ricota	02	120
Grão-de bico	02	120
Misturas de cereais integrais e outras leguminosas	01	120

3. Saladas

	NOME	Frequência de Utilização mensal (A/J)	Porção Per Capita Líquido (g/mL)
LEGUMES	Abóbora	1	60
	Abobrinha	2	60
	Batata doce	2	100

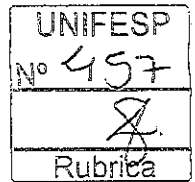


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



	Berinjela	1	60
	Beterraba	2	60
	Cará	1	100
	Cenoura	2	60
	Chuchu	1	60
	Ervilha Torta	1	50
	Inhame	1	100
	Jiló	1	60
	Mandioca	1	100
	Mandioquinha	2	100
	Pepino	2	40
	Pimentão verde	1	60
	Pimentão Amarelo	1	60
	Pimentão vermelho	1	60
	Quiabo	1	60
	Tomate molho	2	80
	Tomate salada	1	80
	Vagem	1	60
VERDURAS	Acelga	1	60
	Agrião	1	50
	Alface	1	50
	Alho poró	1	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

	Almeirão	1	50
	Brocolos	1	60
	Catalonha	1	50
	Couve flor	1	60
	Couve manteiga	1	50
	Erva doce	1	
	Escarola	1	50
	Espinafre	1	50
	Milho verde	1	60
	Nabo	1	60
	Rabanete	1	60
	Repolho	1	60
	Repolho	1	60
	Salsa	1	
	Salsão	1	40
	Batata benef.lisa	1	100
	Cebola	1	40
	Cebola Roxa	1	
	Cebola miúda	1	

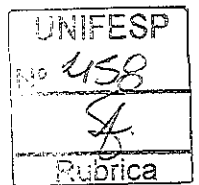
4. Frutas

	NOME	Frequência de Utilização mensal (A/J)	Porção Per Capita Líquido (g/mL)
FRUTAS	Abacate	1	60



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Abacaxi	2	80
Banana nanica	2	85
Banana prata	1	85
Caqui	1	115
Goiaba	1	95
Laranja	2	115
Maçã	3	110
Mamão	2	120
Manga	1	110
Melancia	2	250
Melão	2	230
Pêra	1	135
Tangerina/mexerica	1	150
Uva	1	105



ANEXO III
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)
Avaliação da qualidade do Serviço

Definição: mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade na execução do contrato e respectivas adequações de pagamento.

Objetivo a atingir: garantir elevados níveis de qualidade para a contratação.

Forma de avaliação: definição de situações (indicadores) que caracterizem o não cumprimento integral do objetivo, e atribuição de grau de correspondência de 1 a 5, de acordo com os Indicativos de metas a cumprir, compreendendo glosas de 0,2% a 2,00% do valor mensal contratado.

Embora a aplicação de índices aos indicativos seja instrumento de fiscalização contratual, não configurando sanção, a Administração da Contratante poderá, pela qualidade insuficiente em qualquer dos indicativos.

A contratada poderá apresentar justificativa, dentro do prazo de 5 dias úteis, a partir da notificação, que poderá ser aceita pelo órgão ou entidade, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do contratado.

GRAU	PENALIDADE	VALOR
1	Desconto na Nota Fiscal do mês subsequente ao da ocorrência	0,2% sobre o valor mensal dos serviços
2	Desconto na Nota Fiscal do mês subsequente ao da ocorrência	0,5% sobre o valor mensal dos serviços
3	Desconto na Nota Fiscal do mês subsequente ao da ocorrência	1% sobre o valor mensal dos serviços
4	Desconto na Nota Fiscal do mês subsequente ao da ocorrência	1,5% sobre o valor mensal dos serviços
5	Desconto na Nota Fiscal do mês subsequente ao da ocorrência	2,0% sobre o valor mensal dos serviços e encaminhamento para sanção administrativa

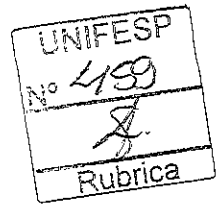


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ITEM	OCORRÊNCIA	GRAU
1	Higiene durante o preparo dos alimentos, transporte, conservação e na execução da atividade de servir o alimento aos usuários;	5
* 2	Porcionamento inadequado de alimento por refeição.	4
* 3	Não Cumprimento do horário estipulado para funcionamento do refeitório.	3
* 4	Interrupção da atividade de servir os usuários do refeitório durante o horário estipulado para funcionamento.	5
5	Envio da composição do cardápio com prazo inferior a 15 dias considerando como referência a data em que será servido.	2
6	Não excluir os itens alimentícios que obtiverem na pesquisa de satisfação, rejeição pelos participantes superior a 60%.	1
8	Execução do preparo e distribuição dos alimentos sem Equipamentos de Proteção Individual ou descumprimento de quaisquer outras exigências relativas à higiene e segurança do trabalho.	5
9	Apresentação dos profissionais sem uniforme.	3
10	Quantidade de Alimento insuficiente para o atendimento da demanda diária.	5
11	Falta de pessoal suficiente para o atendimento adequado (venda de tickets, check in, preparação e distribuição do alimento, limpeza, entre outros.	4
12	Ensejar na repetição do cardápio em desacordo com o estipulado neste Termo de Referência	5
13	Alteração do cardápio sem prévio conhecimento e autorização do Fiscal do Contrato	5
14	Descumprimento em relação a variedade e repetição do alimento ofertado, conforme especificado neste Termo de Referência.	4

* Para os itens 2, 3 e 4, serão considerados os apontamentos com registro de reclamação superior a 3 (três) usuários no mês.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

ANEXO IV

CAMPUS BAIXADA SANTISTA

DETALHAMENTO

1. DO LOCAL E HORÁRIO DE FORNECIMENTO

- 1.1. As refeições deverão ser fornecidas nos endereços abaixo, sendo a CONTRATADA responsável pelo preparo, transporte e distribuição.
 - 1.1.1. Unidade Sílvia Jardim: Rua Silva Jardim, 136, Vila Matias, Santos/SP
- 1.2. O horário de fornecimento das refeições será.
 - 1.2.1. Almoço: segunda a sexta horário das 11h00 às 14h00
 - 1.2.2. Jantar: segunda a sexta horário das 18h00 às 20h00
- 1.3. Os horários previstos acima poderão sofrer alteração, precedida de autorização da Contratante, de acordo com a demanda da Contratante e por interesse da Contratada.
- 1.4. Os horários poderão ser adequados de acordo com o funcionamento do campus e a grade de horário de aula dos alunos.
- 1.5. A distribuição das refeições tais como: local, disposição e manuseio do sistema de registro de consumo deverá seguir as orientações da CONTRATANTE.
- 1.6. **A refeição deve ser produzida na cozinha da CONTRATANTE, localizada na Rua Silva Jardim, 136, Vila Matias, Santos/SP.**

2. VALOR DA CESSÃO DE USO ADMINISTRATIVA

2.1. A cessão de uso administrativa é composta pelo valor de cessão do espaço mais o valor aferido mensalmente do consumo de água, energia elétrica e gás encanado – quando aplicável.

2.2. Unidade Silva Jardim

2.2.1. ÁREA: 978,00m²

2.2.2. VALOR DA CESSÃO DO ESPAÇO/MÊS: R\$ 10.300,00 (dez mil e trezentos reais)

3. AFERIÇÃO CONSUMO

- 3.1. A CONTRATADA deverá instalar na rede de abastecimento das pias e saídas de água no espaço de cessão de uso relógios para aferir água.

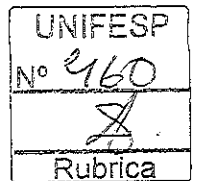


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 3.2. A CONTRATADA deverá instalar no quadro de energia elétrica que abastece o espaço de cessão de uso contador para aferir consumo de energia elétrica.
- 3.3. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura, quando houver, serão de responsabilidade da empresa contratada.
- 3.4. Havendo necessidade e/ou interesse de implementação de sistema para aferição individual do consumo de energia elétrica, água ou gás junto às respectivas concessionárias, a CONTRATADA assumirá todas as despesas com instalação e outras necessárias para atender o objeto do certame.
- 3.5. Nos ambientes em que não houver possibilidade de instalação dos equipamentos de medição será cobrado o valor do consumo estimado de acordo com a indicação do equipamento e quantidade de horas em uso.

Consumo de energia elétrica – unidade xxxxx – mês xxx/2017						
Qtde	Equipamento	Potência (w)	Horas / uso dia (h)	dias / uso mês	kw/ dia	Consumo diário (kw/h)
1	Xxxx	000	00	0	00	00
1	Xxxx	000	00	0	00	00
TOTAL ESTIMADO:						00
Quantidade estimada de energia elétrica utilizada por dia (kw/h)						000,00
Preço médio kw/h mês/20xx (será aplicada tarifa kw/h conforme conta de energia do campus)						00,0000
Total diário						R\$ 00,00
O VALOR MENSAL SERÁ DETERMINADO APLICANDO-SE A FÓRMULA: valor total diário x número de dias de funcionamento						

- 3.6. Até a efetiva instalação dos medidores a aferição do valor a ser cobrado do consumo de água será estimado com base na NORMA TÉCNICA SABESP NTS 181:2012 - rev. 3 conforme Anexo C transcrito a seguir, página 13 da Norma, e destaque para o tópico “Restaurantes e similares - 25 lts/refeição”.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

NTS 161: 2012 Rev. 2

Norma Técnica Sabesp

**Anexo C – Tabela de Estimativa de Consumo Predial Médio Diário
(Primeira ligação) (1)**

Predio	Consumo (L / dia) (4)
Alojamentos provisórios	80 per capita ^(*)
Ambulatórios	25 per capita ^(*)
Apartamentos (2)	200 per capita ^(*)
Casas populares ou rurais (2)	120 per capita ^(*)
Residências (2)	150 per capita ^(*)
Residências de luxo (2)	300 per capita ^(*)
Cavatações	100 per cavato ^(*)
Cinemas e teatros	2 por lugar ^(*)
Edifícios públicos ou comerciais (3)	50 per capita ^(*)
Escolas - com período integral	100 per capita ^(*)
Escolas - internatos	150 per capita ^(*)
Escolas - por período (até 3)	50 per capita ^(*)
Escritórios (3)	50 per capita ^(*)
Estações ferroviárias, rodoviárias e metroviárias.	25 por passageiro ^(**)
Garagens	50 por automóvel ^(*)
Hotéis w/ cozinha e lavanderias	300 por hóspede ^(*)
Hotéis w/ cozinha e lavanderias	120 por hóspede ^(*)
Jardins	1,5 por m ² ^(*)
Lava-rápidos automáticos de veículos	250 por veículo ^(*)
Lavanderias	30 por kg de roupa ^(*)
Matadouros - Animais de grande porte	300 por cabeça abatida ^(*)
Matadouros - Animais de pequeno porte	150 por cabeça abatida ^(*)
Mercados	5 por m ² de área ^(*)
Oficinas de costura	50 per capita ^(*)
Oficinas de reparo de automóveis	300 per capita ^(*)
Orfanatos - Asilos - Berçários	150 per capita ^(*)
Creches	50 per capita ^(*)
Postos de abastecimento e serviço automotivos	150 por veículo ^(*)
Presídios	300 per preso ^(*)
Quartéis	150 per capita ^(**)
Restaurantes e similares	25 por refeição ^(*)
Templos	2 por lugar ^(*)

Fonte: (*) Tabela 59.1 – TOMAZ, Plínio. **Provisão do consumo de água**, interface das instalações prediais de água e esgoto com os serviços públicos. São Paulo: Comercial Editora Hermano & Bugeil Ltda, 2000.

(**) Valores atribuídos pela comissão da Sabesp que elaborou a presente norma.

Observação: (1) Esta tabela poderá ser utilizada para prédio ou categoria de consumidor que não constar no Anexo B.
(2) Considerar a ocupação de 2 pessoas por dormitório.
(3) Considerar 1 pessoa para cada 10 m² de área construída.
(4) O período de apuração da média diária é de um mês corrido.

30/11/2012

13

3.7. O valor resultante do cálculo será informado na GRU a ser enviada para a CONTRATADA.

3.8. A CONTRATADA deverá recolher a GRU e o comprovante ser enviado junto com o comprovante de recolhimento pela cessão de uso.

4. VISTORIA

4.7. Os interessados em realizar vistoria devem entrar em contato através do endereço emerson.d@unifesp.br para agendar data e horário.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- 5.7. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão, caixa de gordura, controle de pragas, roedores e outros decorrentes das atividades executadas no espaço da UNIFESP serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA. Todos esses serviços deverão ser realizados com autorização e supervisão da equipe de Manutenção Predial do campus que poderá solicitar entrega de laudos.
- 5.8. A limpeza e conservação dos ambientes de preparo e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter o local sempre limpo e higienizado de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária.
- 5.9. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios e materiais (incluindo bandejas) necessários à perfeita produção e distribuição das refeições.
- 5.10. Todo o mobiliário necessário (mesas e cadeiras para os restaurantes) e equipamentos serão disponibilizados pela UNIFESP. Caso algum equipamento não esteja disponível pela CONTRATANTE por ocasião do início dos serviços ou durante a vigência do contrato, a CONTRATADA irá suprir a sua falta, sem qualquer custo adicional para a UNIFESP.
- 5.11. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, instalações e infraestrutura disponibilizados no espaço de cessão de uso, objeto do contrato com a UNIFESP, a fim de garantir a qualidade e a continuidade do fornecimento das refeições.
- 5.12. As alterações/instalações na estrutura predial, sistema elétrico, sistema hidráulico, rede de gases e esgoto não poderão ser removidos ao término do contrato, serão incorporados ao imóvel.
- 5.13. Relação dos equipamentos disponibilizados.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Estante em chapa de aço inox 5 planos lisos, medindo aproximadamente 96x42x180cm	11
Estante em chapa de aço inox perfurada 4 planos com rodízio (área congelada)	11
Estante em chapa de aço inox perfurada 5 planos com rodízios	6
Pass trough vertical refrigerado 2 portas, medindo aproximadamente 70x82x200cm	2
Módulo balcão self service com pista refrigerada para 4 GN.s 1/1 x 100mm medindo aproximadamente 160x100x90	2
Módulo balcão self servisse elétrico (sem banho maria) para 6 GN.s 1/1 x 200mm medindo aproximadamente 220x100x90cm	2
Carro de transporte de pratos, medindo aproximadamente 700x700x700mm	2
Carro em aço inox p/ transporte de detritos 80 Lts. c/ pedal medindo aproximadamente ø 45x54cm	5
Carro esqueleto p/ transporte de gastronormes, medindo aproximadamente 70x60x165cm	4



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Carro chassi p/ caixa monobloco, medindo aproximadamente 43x73x23cm.	4
Caldeirão gás vapor 100L com tampa americana, medindo aproximadamente 79x79x95cm	2
Liquidificador industrial 8 L, medindo aproximadamente 70x30x25cm	3
Extrator de sucos (cúpula inox) sem base	2
Refresqueira elétrica 50 L, medindo aproximadamente 62X62X115,5cm	2

5.13.1. A disponibilidade desses equipamentos não é assegurada pela UNIFESP – Campus Baixada Santista.

5.13.2. A CONTRATADA deverá junto ao fiscal verificar e conferir os equipamentos e utensílios disponibilizados pelo campus Baixada Santista da UNIFESP, havendo divergências a relação deve ser atualizada.

5.14. Atualmente o campus Baixada Santista possui o quadro de 324 servidores e 2.533 alunos.

5.15. Quadro informativo de quantidades estimadas de consumo

CAMPUS BAIXADA SANTISTA			
DESCRIÇÃO	UND	QTD (dia)	QTD (ano)
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA GRADUAÇÃO	Refeição	500	100.000
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA PÓS-GRADUAÇÃO	Refeição	30	6.000

* Os valores referenciados são estimados conforme histórico de anos anteriores sendo possível a ocorrência de variações.

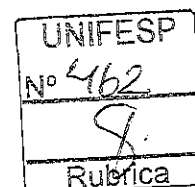


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ANEXO V

CAMPUS DIADEMA

DETALHAMENTO

1. DO LOCAL E HORÁRIO DE FORNECIMENTO

1.1. As refeições deverão ser fornecidas nos endereços abaixo, sendo a CONTRATADA responsável pelo preparo.

1.1.1. Unidade Eldorado: Rua Artur Riedel, 275 –Eldorado –Diadema/SP

1.1.2. Unidade Florestam: Rua Manoel da Nóbrega, 1149 – Centro –Diadema/SP

1.2. O horário de fornecimento das refeições será.

1.2.1. **Almoço:** segunda a **sábado** horário das 11h00 às 14h00 e **Jantar:** segunda a sexta horário das 17h30 às 19h30 - Na unidade Florestam : Rua Manoel da Nóbrega, 1149 –Centro –Diadema/SP

1.2.2. **Almoço:** segunda a sexta horário das 11h00 às 14h00 e **Jantar:** segunda a sexta horário das 17h30 às 19h30 - Na unidade Eldorado: Rua Artur Riedel, 275 –Eldorado – Diadema/SP

1.3. Os horários previstos acima poderão sofrer alteração, precedida de autorização da Contratante, de acordo com a demanda da Contratante e por interesse da Contratada.

1.4. Os horários poderão ser adequados de acordo com o funcionamento do campus e a grade de horário de aula dos alunos.

1.5. A distribuição das refeições, como, local, disposição e manuseio do sistema de registro de consumo deverá seguir as orientações da CONTRATANTE.

1.6. A refeição deve ser produzida nas cozinhas da CONTRATANTE, localizadas nos endereços:

1.6.1. Rua Manoel da Nóbrega, 1149, Centro, Diadema/SP

1.6.2. Rua Artur Riedel, 275, Eldorado, Diadema/SP.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

1.7. A critério da CONTRATADA, as instalações das cozinhas do Campus Diadema poderão ser utilizadas para produção das refeições a serem transportadas para o Campus São Paulo.

2. VALOR DA CESSÃO DE USO

2.1. A cessão de uso administrativa é composta pelo valor de cessão do espaço mais o valor aferido mensalmente do consumo de água, energia elétrica e gás encanado – quando aplicável.

2.2. Unidade Manoel da Nóbrega: Rua Manoel da Nóbrega, 1149, Centro, Diadema/SP (Incluída área para máquinas de autoatendimento)

2.2.1. ÁREA: 242 m²

2.2.2. VALOR DA CESSÃO DO ESPAÇO/MÊS: R\$ 5.000 (cinco mil reais)

2.3. Unidade José de Filippi: Rua Artur Riedel, 275, Eldorado, Diadema/SP (Incluída área para máquinas de autoatendimento)

2.3.1. ÁREA: 95 m²

2.3.2. VALOR DA CESSÃO DO ESPAÇO/MÊS: R\$ 2.050,00 (dois mil e cinquenta reais)

2.4. Áreas para máquinas de autoatendimento das unidades Jose Alencar – Prédio de Pesquisa – Rua São Nicolau, 210 – Centro – Diadema/SP, Jose Alencar – Complexo Didático – Avenida Conceição, 525 – Centro – Diadema/SP, Antonio Doll – Rua Antonio Doll de Moraes, 105 – Centro – Diadema/SP

2.4.1. ÁREA: 2M² POR UNIDADE

2.4.2. VALOR DA CESSÃO DO ESPAÇO/MÊS: POR UNIDADE: R\$ 41,32 (quarenta e um reais e trinta e dois centavos)

3. AFERIÇÃO CONSUMO

3.1. A CONTRATADA deverá instalar na rede de abastecimento das pias e saídas de água no espaço de cessão de uso relógios para aferir água.

3.2. A CONTRATADA deverá instalar no quadro de energia elétrica que abastece o espaço de cessão de uso um contador para aferir consumo de energia elétrica.

3.3. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão, caixa de gordura, desentupimento hidráulico e a manutenção do controle de pragas urbanas, quando houver, serão de responsabilidade da empresa contratada.

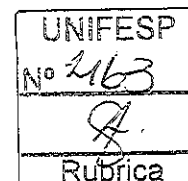


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



3.4. Havendo necessidade e/ou interesse de implementação de sistema para aferição individual do consumo de energia elétrica, água ou gás junto às respectivas concessionárias, a CONTRATADA assumirá todas as despesas com instalação e outras necessárias para atender o objeto do certame.

3.5. Nos ambientes em que não houver possibilidade de instalação dos equipamentos de medição será cobrado o valor do consumo estimado de acordo com a indicação do equipamento e quantidade de horas em uso:

Consumo de energia elétrica – unidade xxxxx – mês xxx/2017						
Qtde	Equipamento	Potência (w)	Horas / uso dia (h)	dias / uso mês	kw/ dia	Consumo diário (kw/h)
1	Xxxx	000	00	0	00	00
1	Xxxx	000	00	0	00	00
TOTAL ESTIMADO:						00
Quantidade estimada de energia elétrica utilizada por dia (kw/h)						000,00
Preço médio kw/h mês/20xx						
(será aplicada tarifa kw/h conforme conta de energia do campus)						00,0000
Total diário						R\$ 00,00
O VALOR MENSAL SERÁ DETERMINADO APLICANDO-SE A FÓRMULA: valor total diário x número de dias de funcionamento						

3.6. Até a efetiva instalação dos medidores a aferição do valor a ser cobrado do consumo de água será estimado com base na NORMA TÉCNICA SABESP NTS 181:2012 - rev. 3 conforme Anexo C transcrito a seguir, página 13 da Norma, e destaque para o tópico "Restaurantes e similares - 25 lts/refeição".



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

NTS 181: 2012 Rev. 3

Norma Técnica Sabesp

Anexo C – Tabela de Estimativa de Consumo Predial Médio Diário
(Primeira ligação) (1)

Prédio	Consumo (L / dia) (4)
Alojamentos provisórios	80 per capita ^(*)
Ambulatórios	25 per capita ^(*)
Apartamentos (2)	200 per capita ^(*)
Casas populares ou rurais (2)	120 per capita ^(*)
Residências (2)	150 per capita ^(*)
Residências de luxo (2)	300 per capita ^(*)
Cavalarças	100 per cavalo ^(*)
Cinemas e teatros	2 por lugar ^(*)
Edifícios públicos ou comerciais (3)	50 per capita ^(*)
Escolas - com período integral	100 per capita ^(*)
Escolas - Internatos	150 per capita ^(*)
Escolas - por período (até 2 l)	50 per capita ^(*)
Escritórios (3)	50 per capita ^(*)
Estações ferroviárias, rodoviárias e metroviárias.	25 por passageiro ^(*)
Garagens	50 por automóvel ^(*)
Hotéis c/ cozinha e lavanderias	300 por hóspede ^(*)
Hotéis s/ cozinha e lavanderias	120 por hóspede ^(*)
Jardins	1,5 por m ² ^(*)
Lava-rápidos automáticos de veículos	250 por veículo ^(*)
Lavanderias	30 por kg de roupa ^(*)
Matadouros - Animais de grande porte	300 por cabeça abatida ^(*)
Matadouros - Animais de pequeno porte	150 por cabeça abatida ^(*)
Mercados	5 por m ² de área ^(*)
Oficinas de costura	50 per capita ^(*)
Oficinas de reparo de automóveis	300 per capita ^(*)
Orfanatos - Asilos - Berçários	150 per capita ^(*)
Creches	50 per capita ^(*)
Postos de abastecimento e serviço automotivos	150 per veículo ^(*)
Presídios	300 per preso ^(*)
Quartéis	150 per capita ^(**)
Restaurantes e similares	25 por refeição ^(*)
Templos	2 por lugar ^(*)

Fonte: (*) Tabela 59.1 – TOMAZ, Plínio. **Previsão de consumo de água.** Interface das instalações prediais de água e esgoto com os serviços públicos. São Paulo: Comercial Editora Hermano & Bugelli Ltda, 2000.

(**) Valores atribuídos pela comissão da Sabesp que elaborou a presente norma.

Observação: (1) Esta tabela poderá ser utilizada para prédio ou categoria de consumidor que não constar no Anexo B.
(2) Considerar a ocupação de 2 pessoas por dormitório.
(3) Considerar 1 pessoa para cada 10 m² de área construída.
(4) O período de apuração da média diária é de um mês corrido.

30/11/2012

13

3.7. O valor resultante do cálculo será informado na GRU a ser enviada para a CONTRATADA.

3.8. A CONTRATADA deverá recolher a GRU e o comprovante ser enviado junto com o comprovante de recolhimento pela cessão de uso.

4. VISTORIA

4.1. Os interessados em realizar vistoria devem entrar em contato através do endereço servicos.diadema@unifesp.br para agendar data e horário.

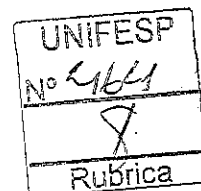


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão, caixa de gordura, desentupimento hidráulico e a manutenção do controle de pragas urbanas e outros decorrentes das atividades executadas no espaço da UNIFESP serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA. Todos esses serviços deverão ser realizados com autorização e supervisão da equipe de Manutenção Predial do campus que poderá solicitar entrega de laudos.

5.2. A limpeza e conservação dos ambientes de preparo e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter o local sempre limpo e higienizado de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária.

5.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios e materiais (incluindo bandejas) necessários à perfeita produção e distribuição das refeições.

5.4. A CONTRATADA poderá fazer uso do mobiliário já existente, patrimônio da UNIFESP, no entanto deverá suprir os mobiliários faltantes, sem qualquer custo adicional para a UNIFESP. Caso algum equipamento não esteja disponível pela CONTRATANTE por ocasião do início dos serviços ou durante a vigência do contrato, a CONTRATADA irá suprir a sua falta, sem qualquer custo adicional para a UNIFESP.

5.4.1 Os mobiliários e equipamentos a serem instalados pela Contratada deverão ser previamente apresentados e aprovados pelo fiscal do contrato.

5.5. A CONTRATANTE será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, instalações e infraestrutura disponibilizados no espaço de cessão de uso, objeto do contrato com a UNIFESP, a fim de garantir a qualidade e a continuidade do fornecimento das refeições.

5.6. As alterações/instalações na estrutura predial, sistema elétrico, sistema hidráulico, rede de gases e esgoto não poderão ser removidos ao término do contrato, serão incorporados ao imóvel.

5.7. Relação dos equipamentos disponibilizados.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Tábua corte	8
Pregador	9
Escumadeira	4
Conchas	4
Espátulas bolo	2
Espátula comum	3

61



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Colher sorvete	2
Martelo carne	1
Robocope completo	1
Concha macarrão	6
Machado carne	1
Faca carne	5
Faca pão	1
Faca salada	1
Faca legumes	1
Rolo macarrão	1
Batedor massa	1
Baixela	4
Travessa oval rasa	29
Monobloco	4
Tripê	1
Escorredor	1
Garfos	1706
Facas	780
Pratos Grandes	1340
Pratos pequenos	263
Bandejas verdes	450
Bandejas inox	4
Lixeira pequena	4
Lixeira grande	2
Colheres	870
Colher sobremesa	200
Caçarola 30 litros	4
Caçarola 10 litros	3
Caçarola 12 litros	1
Cuba média	6
Cuba pequena	11
Assadeira número 07	5
Ralador	4
Bule café	1
Peneira inox	1
Peneira plástica	2
Colher grande de servir	7
Batedor manual	1
Caçarola 70 litros	4
Caçarola 100 litros	2
Garfo grande para fritura	1
Freezer horizontal	2
Mesas escritório	3
Geladeiras	2
Cadeiras giratórias	3
Batedeira	1
Amassadeira	2
Descascadora	1
Triturador	1
Lavadeira	1

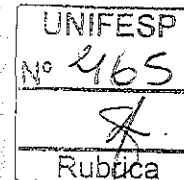


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



Máquina lavar pratos completa	1
Liquidificador inox	1
Forno	2
Prateleiras	4
Balança	1
Balcão térmico	3
Fritadeira	1
Fogão industrial	1
Pegador	4
Escumadeira	4
Conchas	3
Colher grande	5
Tábua	3
Faca grande	1
Malha de aço	1
Espátula	3
Garfo grande	1
Batedor	1
Remo grande	2
Remo pequeno	1
Forma grande	2
Pegador para macarrão	8
Cuba funda	5
Cuba média	5
Cuba pequena	4
Geladeiras	1
Freezer horizontal	2
Balcão térmico	1
Exaustor	1
Fogão industrial	1
Amassadeira	1
Liquidificador	1

5.7.1. A disponibilidade desses equipamentos não é assegurada pela UNIFESP – Campus Diadema.

5.7.2. A CONTRATADA deverá junto ao fiscal verificar e conferir os equipamentos e utensílios disponibilizados pelo campus Diadema da UNIFESP, havendo divergências a relação deve ser atualizada.

5.8. Atualmente o campus Diadema possui o quadro de 2.557 alunos de Graduação e 310 alunos de Pós - Graduação.

5.9. Quadro informativo de quantidades estimadas de consumo



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

CAMPUS DIADEMA			
DESCRIÇÃO	UND	QTD	QTD
		(dia)	(ano)
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA GRADUAÇÃO	Refeição	320	64.000
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA PÓS-GRADUAÇÃO	Refeição	45	9.000

* Os valores referenciados são estimados conforme histórico de anos anteriores sendo possível a ocorrência de variações.

6. Máquinas de AutoAtendimento

6.1. A contratada deverá também disponibilizar nos espaços informados pela contratante, em cada unidade do Campus Diadema, cujos endereços estão descritos abaixo em período ininterrupto e durante todos os dias do contrato **máquinas de autoatendimento**.

6.2 Unidades dos Campus Diadema:

- 6.2.1 Jose Alencar – Prédio de Pesquisa – Rua São Nicolau, 210 – Centro – Diadema/SP
- 6.2.2 Jose Alencar – Complexo Didático – Avenida Conceição, 525 – Centro – Diadema/SP
- 6.2.3 Antonio Doll – Rua Antonio Doll de Moraes, 105 – Centro – Diadema/SP
- 6.2.4 Florestan Fernandes – Rua Manoel da Nobrega, 1.149 – Centro – Diadema/SP
- 6.2.5 Jose de Filippi – Rua Artur Riedel, 275 – Eldorado – Diadema/SP

6.3. O funcionamento deve ser acionado por moedas/cédulas.

6.4. Os produtos disponibilizados devem ser de boa 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.

6.5. Abaixo segue a relação exemplificativa de produtos a serem disponibilizados nas máquinas.

máquina de bebida quente

- café
- chá

máquina de bebida gelada

- refrigerantes em lata
- sucos em lata
- chá em lata

máquina de salgados e doces

- salgados comercializados em embalagens individuais
- biscoitos comercializados em embalagens individuais
- doces e chocolates

6.6. O abastecimento das máquinas deve ser diário durante os dias letivos, semanal durante os períodos de recesso e/ou quando solicitado pela Contratante conforme a demanda.

6.7. As máquinas devem estar em bom estado de uso, não sendo permitida a instalação de equipamentos danificados e/ou em estado de deteriorização.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ANEXO VI

CAMPUS GUARULHOS

DETALHAMENTO

1. DO LOCAL E HORÁRIO DE FORNECIMENTO

- 1.1. As refeições deverão ser fornecidas no endereço abaixo, sendo a CONTRATADA responsável pelo preparo, transporte e distribuição.
 - 1.1.1. Unidade Pimentas, Estrada do Caminho Velho, 333 – Pimentas – Guarulhos/SP.
- 1.2. Dos Horários de Distribuição das Refeições será:
 - 1.2.1. Almoço: segunda a sexta-feira, no horário das 11h30 às 15h.
 - 1.2.2. Jantar: segunda a sexta-feira, no horário das 17h00 às 20h30.
- 1.3. Os horários previstos acima poderão sofrer alteração, precedida de autorização da CONTRATANTE, de acordo com a demanda da CONTRATANTE e por interesse da CONTRATADA.
- 1.4. Os horários poderão ser adequados de acordo com o funcionamento do campus e a grade de horário de aula dos alunos.
- 1.5. A distribuição das refeições, como, local, disposição e manuseio do sistema de registro de consumo deverá seguir as orientações da CONTRATANTE.
- 1.6. As refeições deverão ser produzidas na cozinha da CONTRATANTE, localizada na Estrada do Caminho Velho, 333 - Pimentas – Guarulhos/SP.

2. VALOR DA CESSÃO DE USO

- 2.1. A cessão de uso administrativa é composta pelo valor de cessão do espaço mais o valor aferido mensalmente do consumo de água, energia elétrica e gás encanado – quando aplicável.
- 2.2. Unidade Pimentas, Estrada do Caminho Velho, 333 – Pimentas – Guarulhos/SP.
- 2.3. Área: 561,77m²
- 2.4. O VALOR DA CESSÃO DO ESPAÇO/MÊS: R\$ 7.700,00 (sete mil e setecentos reais)

3. AFERIÇÃO CONSUMO

- 3.1. A Contratada devesse responsabilizar-se, se necessário, pela implementação de sistema para aferição individual do consumo de energia elétrica e consumo de água, junto às respectivas concessionárias, arcando com todas as despesas de instalação necessárias.
 - 3.1.1. Na impossibilidade de faturamento individualizado dos serviços de energia e água pelas concessionárias, a cobrança será realizada com base na medição registrada em instrumento de medição, e tendo os respectivos valores calculados sobre o valor da fatura do campus. A Divisão de Infraestrutura será encarregada do cálculo dos valores, aos quais informará à



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Contratada. O recolhimento será feito através de Guia de Recolhimento da União – GRU. A data de vencimento da GRU acompanhará o padrão da concessionária.

- 3.2. Nos ambientes em que não houver possibilidade de instalação dos equipamentos de medição será cobrado o valor do consumo estimado de acordo com a indicação do equipamento e quantidade de horas em uso:

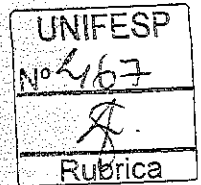
equipamento e quantidade de horas em uso:						
Consumo de energia elétrica – unidade xxxxx – mês xxx/2017						
Qtde	Equipament o	Potência (w)	Horas / uso dia (h)	dias / uso mês	kw/ dia	Consumo diário (kw/h)
1	Xxxx	000	00	0	00	00
1	Xxxx	000	00	0	00	00
TOTAL ESTIMADO:					00	
Quantidade estimada de energia elétrica utilizada por dia (kw/h)					000,00	
Preço médio kw/h - Concessionária de energia mês/2018					00,0000	
Total diário					R\$ 00,00	
O VALOR MENSAL SERÁ DETERMINADO APLICANDO-SE A FÓRMULA: valor total diário x número de dias de funcionamento						

- 3.3. O valor resultante do cálculo será informado para CONTRATADA.
- 3.4. A CONTRATADA deverá recolher GRU e o comprovante ser enviado junto com o comprovante de recolhimento da cessão de uso.
- 3.5. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura, serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA.
- 3.6. Até a efetiva instalação dos medidores a aferição do valor a ser cobrado do consumo de água será estimado com base na NORMA TÉCNICA SABESP NTS 181:2012 - rev. 3 conforme Anexo C transcrito a seguir, página 13 da Norma, e destaque para o tópico "Restaurantes e similares - 25 lts/refeição".



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

NTS 181: 2012 Rev. 3

Norma Técnica Sabesp

Anexo C – Tabela de Estimativa de Consumo Predial Médio Diário
(Primeira ligação) (1)

Prédio	Consumo (L/dia) (4)
Alojamentos provisórios	80 per capita ^(*)
Ambulatórios	25 per capita ^(*)
Apartamentos (2)	200 per capita ^(*)
Casas populares ou rurais (2)	120 per capita ^(*)
Residências (2)	150 per capita ^(*)
Residências de luxo (2)	300 per capita ^(*)
Cavalações	100 por cavalo ^(*)
Cinemas e teatros	2 por lugar ^(*)
Edifícios públicos ou comerciais (3)	50 per capita ^(*)
Escolas - com período integral	100 per capita ^(*)
Escolas - Internatos	150 per capita ^(*)
Escolas - por período (até 3)	50 per capita ^(*)
Escritórios (3)	50 per capita ^(*)
Estações ferroviárias, rodoviárias e metroviárias.	25 por passageiro ^(**)
Garagens	50 por automóvel ^(*)
Hotéis c/ cozinha e lavanderias	300 por hóspede ^(*)
Hotéis s/ cozinha e lavanderias	120 por hóspede ^(*)
Jardins	1,5 por m ² ^(**)
Lava-rápidos automáticos de veículos	250 por veículo ^(*)
Lavanderias	30 por kg de roupa ^(*)
Matadouros - Animais de grande porte	300 por cabeça abatida ^(*)
Matadouros - Animais de pequeno porte	150 por cabeça abatida ^(*)
Mercados	5 por m ² de área ^(*)
Oficinas de costura	50 per capita ^(*)
Oficinas de reparo de automóveis	300 per capita ^(*)
Orfanatos - Asilos - Berçários	150 per capita ^(*)
Creches	50 per capita ^(*)
Postos de abastecimento e serviço automotivos	150 por veículo ^(*)
Presídios	300 por preso ^(**)
Quartéis	150 per capita ^(**)
Restaurantes e similares	25 por refeição ^(*)
Templos	2 por lugar ^(*)

Fonte: (*) Tabela 59.1 – TOMAZ, Plínio. Previsão de consumo de água, interface das instalações prediais de água e esgoto com os serviços públicos. São Paulo: Comercial Editora Hermano & Bugelli Ltda, 2000.

(**) Valores atribuídos pela comissão da Sabesp que elaborou a presente norma.

Observação: (1) Esta tabela poderá ser utilizada para prédio ou categoria de consumidor que não constar no Anexo B
(2) Considerar a ocupação de 2 pessoas por dormitório.
(3) Considerar 1 pessoa para cada 10 m² de área construída.
(4) O período de apuração da média diária é de um mês corrido.

30/11/2012

13

4. VISTORIA

4.1. Os interessados em realizar vistoria devem entrar em contato através do endereço: adm.guarulhos@unifesp.br para agendar data e horário.

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão, caixa de gordura, controle de pragas, roedores e outros decorrentes das atividades executadas no espaço da UNIFESP serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA. Todos esses serviços deverão ser realizados com autorização e supervisão da equipe de Manutenção Predial do campus que poderá solicitar entrega de laudos.

67



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 5.2. A limpeza e conservação dos ambientes de preparo e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter o local sempre limpo e higienizado de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária.
- 5.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios e materiais (incluindo bandejas) necessários à perfeita produção e distribuição das refeições.
- 5.4. Disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos necessários para produção, distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato, bem como responsabilizar-se pela instalação e reforma dos mesmos;
- 5.5. Disponibilizar, no início do contrato, todo o mobiliário necessário (mesas e cadeiras para o restaurante).;
- 5.6. A CONTRATADA responsabilizar-se por manutenção das instalações elétricas, hidráulicas, construção civil, aparelhos de automação, (telhado, alvenaria, esquadrias, pisos, azulejos, etc.), marcenaria e serralheria, incluindo troca de vidros, durante o período contratual.
- 5.7. As alterações/instalações na estrutura predial, sistema elétrico, sistema hidráulico, rede de gases e esgoto não poderão ser removidos ao término do contrato, serão incorporados ao imóvel.
- 5.8. Para fins de esclarecimento, atualmente o campus Guarulhos conta com um quadro de aproximado de 3.437 alunos e 335 servidores.
- 5.9. Quadro informativo de quantidade estimadas de consumo.

Especificação	Unidade	Quantidade (dia)	Quantidade(an o)
Refeição preparada, conforme edital e seus anexos - GRADUAÇÃO	Refeição	800	160.000
Refeição preparada, conforme edital e seus anexos – PÓS GRADUAÇÃO	Refeição	30	6.000

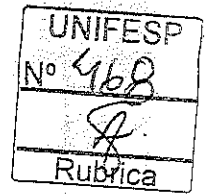


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ANEXO VII

CAMPUS OSASCO

1. DETALHAMENTO

1.1. A refeição deve ser produzida em cozinha da CONTRATADA devidamente regularizada de acordo com a legislação e transportada para ser servida no restaurante universitário.

1.2. Como o Restaurante Universitário e a Lanchonete/cantina do Campus Osasco dividem o mesmo espaço, a contratação nesse caso deverá ser para uma única empresa. Os licitantes deverão se adequar para manter pessoal disponível ao atendimento dos dois ambientes por haver distinção entre os fluxos de recepção e vendas aos usuários.

2. DO LOCAL E HORÁRIO DE FORNECIMENTO

2.1. As refeições deverão ser fornecidas no endereço abaixo, sendo a CONTRATADA responsável pelo preparo, transporte e distribuição.

2.1.1. Unidade Jardim das Flores - Rua Angélica, 100, Jardim das Flores, Osasco/SP

2.1.2. O horário diário de distribuição das refeições no restaurante universitário será:

2.1.2.1. Almoço: segunda a sábado horário das 11h30 às 14h00;

2.1.2.2. Jantar: segunda a sexta horário das 17h30 às 19h30;

1.3 Os horários previstos acima poderão sofrer alteração, precedida de autorização da Contratante, de acordo com a demanda da Contratante e por interesse da Contratada.

1.4. Os horários poderão ser adequados de acordo com o funcionamento do campus e a grade de horário de aula dos alunos.

1.5. A distribuição das refeições, como, local, disposição e manuseio do sistema de registro de consumo deverá seguir as orientações da CONTRATANTE.

2. VALOR DA CESSÃO DE USO

2.1. A cessão de uso administrativa é composta pelo valor de cessão do espaço mais o valor aferido mensalmente do consumo de água, energia elétrica e gás encanado – quando aplicável.

2.2. Unidade Jardim das Flores



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

2.2.1. ÁREA: RESTAURANTE E CANTINA 71,82M²

2.4. VALOR DA CESSÃO DO ESPAÇO/MÊS: R\$ 2.241,70 (dois mil duzentos e quarenta e um reais e setenta centavos)

2.5. ATENÇÃO: O Laudo de avaliação de imóvel utilizado atualmente é de 2016, atualizado pelo IGPM, no entanto, está em elaboração laudo de avaliação de imóvel para 2018, o que poderá acarretar na alteração do valor da cessão de uso do espaço a ser atualizada no contrato. O valor atualizado será o valor vigente para fins contratuais.

3. AFERIÇÃO CONSUMO

3.1. O Campus Osasco já possui instalado medidores para aferição de energia elétrica e água. A CONTRATADA receberá junto com a medição das refeições servidas no mês anterior, as medições de água e energia elétrica, bem como as faturas correspondentes, as quais deverão ser recolhidas via GRU, junto com a GRU do valor da cessão de uso e os comprovantes de recolhimento deverão ser enviados à fiscalização da contratante.

3.1.2. Para mensuração dos valores de energia elétrica, água e esgotos, são utilizados os mesmos parâmetros das concessionárias.

3.2. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura, quando houver, serão de responsabilidade da empresa contratada.

3.3. Havendo necessidade e/ou interesse de implementação de sistema para aferição individual do consumo de energia elétrica, água ou gás junto às respectivas concessionárias, a CONTRATADA assumirá todas as despesas com instalação e outras necessárias para atender o objeto do certame.

3.4. A CONTRATADA deverá recolher a GRU e o comprovante ser enviado junto com o comprovante de recolhimento pela cessão de uso.

4. VISTORIA

4.1. Os interessados em realizar vistoria devem entrar em contato através do endereço joao.subires@unifesp.br para agendar data e horário.

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão, caixa de gordura, controle de pragas, roedores e outros

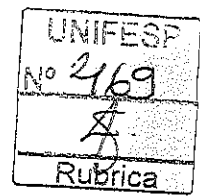


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



decorrentes das atividades executadas no espaço da UNIFESP serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA. Todos esses serviços deverão ser realizados com autorização e supervisão da equipe de Manutenção Predial do campus que poderá solicitar entrega de laudos.

5.2. A limpeza e conservação dos ambientes de preparo e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter o local sempre limpo e higienizado de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária.

5.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios e materiais (incluindo bandejas) necessários à perfeita produção e distribuição das refeições.

5.4. Todo o mobiliário necessário (mesas e cadeiras para os restaurantes) e equipamentos serão disponibilizados pela UNIFESP. Caso algum equipamento não esteja disponível pela CONTRATANTE por ocasião do início dos serviços ou durante a vigência do contrato, a CONTRATADA irá suprir a sua falta, sem qualquer custo adicional para a UNIFESP.

5.5. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, instalações e infraestrutura disponibilizados no espaço de cessão de uso, objeto do contrato com a UNIFESP, a fim de garantir a qualidade e a continuidade do fornecimento das refeições.

5.6. As alterações/instalações na estrutura predial, sistema elétrico, sistema hidráulico, rede de gases e esgoto não poderão ser removidos ao término do contrato, serão incorporados ao imóvel.

5.7. Atualmente a Unifesp campus Osasco possui o quadro de 167 servidores e 2080 alunos.

5.8. Quadro informativo de quantidades estimadas de consumo

CAMPUS OSASCO			
DESCRIÇÃO	UND	QTD (dia)	QTD (ano)
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA GRADUAÇÃO	Refeição	600	120.000



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA PÓS-GRADUAÇÃO	Refeição	25	5000
--	----------	----	------

* Os valores referenciados são estimados conforme histórico de anos anteriores sendo possível a ocorrência de variações.

6. LANCHONETE/CANTINA

6.1. Para o campus Osasco a CONTRATANTE deverá manter o funcionamento da cantina/lancheonete conforme especificações dispostas neste edital.

6.2. O horário diário de funcionamento da cantina/lancheonete será:

Unidade Jardim das Flores

Das 08h00 às 22h00 de segunda a sexta-feira.

Sábado das 08h00 às 14h00.

6.2.1. Os horários previstos acima poderão sofrer alteração, mediante autorização da CONTRATANTE, de acordo com a demanda e/ou grade de horário de aula.

6.2.2. Na hipótese da existência de eventos fora dos dias e horários estipulados, poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a abertura da cantina/lancheonete.

6.2.3. As adequações estruturais, elétricas/hidráulicas e mobiliários para funcionamento da lancheonete/cantina serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.2.4. A CONTRATADA deve disponibilizar máquina para uso de cartão de débito.

6.2.5. A comercialização e manuseio dos produtos deve atender as orientações emitidas pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e demais legislações aplicadas ao funcionamento de lancheonete/cantina.

6.2.6. A vigilância deverá ser exercida sobre os alimentos, sobre o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, beneficiam, conservam, depositam, comercializam ou consomem alimentos.

6.2.6.1. Os produtos deverão apresentar-se em perfeitas condições para o consumo.

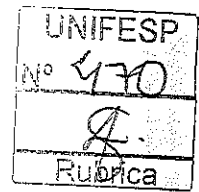


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 6.2.6.2. Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados e depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deterioração.
- 6.2.7. Os gêneros alimentícios deverão ser obrigatoriamente protegidos por embalagens próprias e adequadas ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.
- 6.2.8. No acondicionamento dos alimentos não será permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa e sacos destinados à embalagem de lixo.
- 6.2.9. Os gêneros alimentícios que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos pelos invólucros, deverão ser abrigados em dispositivos adequados para evitar a contaminação e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.
- 6.2.10. A sacaria utilizada no acondicionamento dos alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.
- 6.2.11. O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos adequados.
- 6.2.12. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente.
- 6.2.13. Os alimentos deverão ser sempre mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, produtos de perfumaria, combustíveis líquidos e congêneres.
- 6.2.14. Deverão ser obedecidas as demais normas contidas na Portaria CVS 6 da Vigilância Sanitária.
- 6.2.14.1. Só poderão ser colocados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:
- 6.2.14.2. Estejam em perfeito estado de conservação;
- 6.2.14.3. por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspectos repugnantes.
- 6.2.16. Não poderão ser comercializadas bebidas alcoólicas ou energéticas e produtos fumíferos, derivados ou não do tabaco.
- 6.2.17. Além do disposto em normas técnicas específicas de saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos e refrescos artificiais ou de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

6.2.17.1. Serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene, salvo aquelas pré-fabricadas e acondicionadas em recipientes apropriados, com data de validade e registro no Ministério da Saúde;

6.2.17.2. Serão utilizadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação, e/ou polpa de frutas congeladas, desde que acondicionadas em recipientes apropriados, com data de validade e registro no Ministério da Saúde.

6.2.17.3. Os alimentos devem ser servidos em recipientes de porcelana, vidro e ou inox.

6.2.18. Deverão ser fornecidos, diariamente, podendo ser aumentado, reduzido e/ou suspenso o fornecimento dos itens que não tenham aceitação mínima dos usuários, de acordo com relatórios de consumo feitos pela própria empresa e aprovado pela fiscalização. Os itens abaixo relacionados, são sugestivos e a relação é exemplificativa:

Refeições

Sopa pré-preparada

Massas rápidas /pré preparadas

Bebidas

Água com e sem gás

Água de Coco

Chá Gelado

Chocolate Batido

Leite

Refresco de Máquina

Refrigerantes

Suco de polpa de Frutas

Suco em lata ou Caixa

Café com Leite

Café Expresso

Cappuccino

Chá Quente

Chocolate

logurte

Biscoitos

Salgado

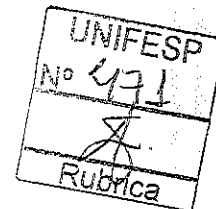
Doce

Pequenas embalagens individuais



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Waffle

Bomboniere

Balas

Barra de Cereais

Chicletes

Pão de Mel

Chocolate

Snacks

Salgados

Coxinha

Croissant de Presunto e Queijo / Frango /
Pizza

Enroladinho de Presunto e Queijo / Quatro
Queijos

Mini Pizza

Esfiha de Carne / Frango / Calabresa /
Vegetariana

Fogazzas Frango / Pizza / Queijo /
Vegetariana

Folhado de Queijo Minas

Pão de Batata

Pão de Queijo

Torta de Frango / Vegetariana

Sanduíches

Americano

Pão com Manteiga

Bauru

Beirute

Cachorro Quente

Lanche Natural

Misto Frio / Quente

Mortadela

Peito de Peru com Queijo

Queijo Quente

Salame

Sobremesas

Açaí



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Bolo
Frutas
Mousse
Sorvetes

6.2.19. A contratada poderá também disponibilizar no espaço da cantina em período ininterrupto e durante todos os dias do contrato **máquinas de autoatendimento**.

6.2.20. O funcionamento deve ser acionado por moedas/cédulas.

6.2.21. Os produtos disponibilizados devem ser de boa 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.

6.2.22. Abaixo segue a relação exemplificativa de produtos a serem disponibilizados nas máquinas.

máquina de bebida quente

- café

- chá

máquina de bebida gelada

- refrigerantes em lata

- sucos em lata

- chá em lata

máquina de salgados e doces

- salgados comercializados em embalagens individuais

- biscoitos comercializados em embalagens individuais

- doces e chocolates

6.2.23. O abastecimento das máquinas deve ser diário durante os dias letivos, semanal durante os períodos de recesso e/ou quando solicitado pela Contratante conforme a demanda.

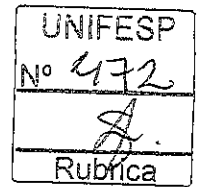


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



6.2.24. As máquinas devem estar em bom estado de uso, não sendo permitida a instalação de equipamentos danificados e/ou em estado de deteriorização.

6.3. A CONTRATADA deverá manter pessoal em número adequado para o bom atendimento aos dois serviços.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

ANEXO VIII

CAMPUS SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

1. DO LOCAL E HORÁRIO DE FORNECIMENTO

1.1.1. Unidade Parque Tecnológico - Avenida Cesare Mansueto Giulio Lattes, nº 1201, Parque Tecnológico (Eugênio de Melo), São José dos Campos-SP.

1.1.2. Unidade Talim – Rua Talim, 330, Vila Nair, São José dos Campos, SP

1.2. O horário diário de distribuição das refeições no restaurante universitário será:

1.2.1. Unidade Parque Tecnológico

1.2.1.1. Almoço: segunda a sexta horário das 11h00 às 14h00;

1.2.1.2. Jantar: segunda a sexta horário das 18h00 às 20h00:

1.2.2. Unidade Talim

1.2.2.1. Almoço: segunda a sexta horário das 11h00 às 14h00;

1.3. A refeição deve ser produzida na cozinha da CONTRATANTE, localizada na Avenida Cesare Mansueto Giulio Lattes, nº 1201, Parque Tecnológico (Eugênio de Melo), São José dos Campos-SP. Para unidade Talim a refeição deve ser transportada pela CONTRATADA.

2. VALOR DA CESSÃO DE USO

2.1. A cessão de uso administrativa é composta pelo valor de cessão do espaço mais o valor aferido mensalmente do consumo de água, energia elétrica e gás encanado – quando aplicável.

2.2. Unidade Parque Tecnológico

2.2.1.ÁREA: RESTAURANTE E CANTINA 478,26m²

VALOR MENSAL DA CESSÃO DO ESPAÇO: R\$ 8.400 (oito mil e quatrocentos reais)

2.3. Unidade Talim

2.3.1.ÁREA: RESTAURANTE E CANTINA 109,20m²

VALOR MENSAL DA CESSÃO DO ESPAÇO: R\$ 2.150,00 (dois mil cento e cinquenta reais)

3. AFERIÇÃO CONSUMO

3.1. A CONTRATADA deverá instalar na rede de abastecimento das pias e saídas de água no espaço de cessão de uso relógios para aferir água.

3.2. A CONTRATADA deverá instalar no quadro de energia elétrica que abastece o espaço de cessão de uso contador para aferir consumo de energia elétrica.

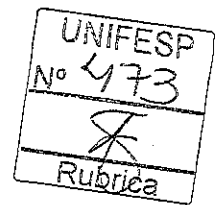


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 3.3. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura, quando houver, serão de responsabilidade da empresa contratada.
- 3.4. Havendo necessidade/interesse de implementação de sistema para aferição individual do consumo de energia elétrica, água ou gás junto às respectivas concessionárias, a CONTRATADA assumirá todas as despesas com instalação e outras necessárias para atender o objeto do certame.
- 3.5. Nos ambientes em que não houver possibilidade de instalação dos equipamentos de medição será cobrado o valor do consumo estimado de acordo com a indicação do equipamento e quantidade de horas em uso:

Consumo de energia elétrica – unidade xxxxx – mês xxx/2017						
Qtde	Equipamento	Potência (w)	Horas / uso dia (h)	dias / uso mês	kw/ dia	Consumo diário (kw/h)
1	Xxxx	000	00	0	00	00
1	Xxxx	000	00	0	00	00
TOTAL ESTIMADO:						00
Quantidade estimada de energia elétrica utilizada por dia (kw/h)						000,00
Preço médio kw/h mês/20xx (será aplicada tarifa kw/h conforme conta de energia do campus)						00,0000
Total diário						R\$ 00,00
O VALOR MENSAL SERÁ DETERMINADO APLICANDO-SE A FÓRMULA: valor total diário x número de dias de funcionamento						

- 3.6. Até a efetiva instalação dos medidores a aferição do valor a ser cobrado do consumo de água será estimado com base na NORMA TÉCNICA SABESP NTS 181:2012 - rev. 3 conforme Anexo C transcrito a seguir, página 13 da Norma, e destaque para o tópico "Restaurantes e similares - 25 lts/refeição".



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

NTS 181: 2012 Rev. 3

Norma Técnica Sabesp

Anexo C – Tabela de Estimativa de Consumo Predial Médio Diário
(Primeira ligação) (1)

Prédio	Consumo (L / dia) (4)
Alojamentos provisórios	80 per capita ⁽¹⁾
Ambulatórios	25 per capita ⁽¹⁾
Apartamentos (2)	200 per capita ⁽¹⁾
Casas populares ou rurais (2)	120 per capita ⁽¹⁾
Residências (2)	150 per capita ⁽¹⁾
Residências de luxo (2)	300 per capita ⁽¹⁾
Cavalações	100 por cavalo ⁽¹⁾
Cinemas e teatros	2 por lugar ⁽¹⁾
Edifícios públicos ou comerciais (3)	50 per capita ⁽¹⁾
Escolas - com período integral	100 per capita ⁽¹⁾
Escolas - internatos	150 per capita ⁽¹⁾
Escolas - por período (até 3)	50 per capita ⁽¹⁾
Escritórios (3)	50 per capita ⁽¹⁾
Estações ferroviárias, rodoviárias e metroviárias.	25 por passageiro ⁽¹⁾
Garagens	50 por automóvel ⁽¹⁾
Hotéis c/ cozinha e lavanderias	300 por hóspede ⁽¹⁾
Hotéis s/ cozinha e lavanderias	120 por hóspede ⁽¹⁾
Jardins	1,5 por m ² ⁽¹⁾
Lava-rápidos automáticos de veículos	250 por veículo ⁽¹⁾
Lavanderias	30 por kg de roupa ⁽¹⁾
Matadouros - Animais de grande porte	300 por cabeça abatida ⁽¹⁾
Matadouros - Animais de pequeno porte	150 por cabeça abatida ⁽¹⁾
Mercados	5 por m ² de área ⁽¹⁾
Oficinas de costura	50 per capita ⁽¹⁾
Oficinas de reparo de automóveis	300 per capita ⁽¹⁾
Orfanatos - Asilos - Berçários	150 per capita ⁽¹⁾
Creches	50 per capita ⁽¹⁾
Postos de abastecimento e serviço automotivos	150 por veículo ⁽¹⁾
Presídios	300 por preso ⁽¹⁾
Quartéis	150 per capita ⁽¹⁾
Restaurantes e similares	25 por refeição ⁽¹⁾
Templos	2 por lugar ⁽¹⁾

Fonte: (*) Tabela 59.1 – TOMAZ, Plínio. **Previsão de consumo de água. Interface das instalações prediais de água e esgoto com os serviços públicos.** São Paulo: Comercial Editora Hermano & Bugelli Ltda, 2000.

(**) Valores atribuídos pela comissão da Sabesp que elaborou a presente norma.

- Observação: (1) Esta tabela poderá ser utilizada para prédio ou categoria de consumidor que não constar no Anexo E
(2) Considerar a ocupação de 2 pessoas por dormitório.
(3) Considerar 1 pessoa para cada 10 m² de área construída.
(4) O período de apuração da média diária é de um mês corrido.

30/11/2012

13

3.7. A CONTRATADA deve ser comunicar a CONTRATANTE sempre que houver a instalação de novos equipamentos.

3.8. O valor resultante do cálculo será informado na GRU a ser enviada para a CONTRATADA.

3.9. A CONTRATADA deverá recolher a GRU e o comprovante ser enviado junto com o comprovante de recolhimento pela cessão de uso.

4. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

4.1. Os custos com gás (aquisição dos recipientes e recarga), manutenção de equipamentos, manutenção das câmaras frigoríficas/freezers, limpeza de ductos de exaustão, caixa de gordura,

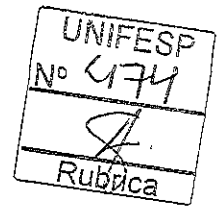


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- controle de pragas, roedores e outros necessários para execução das atividades no espaço da UNIFESP serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA. Todos esses serviços deverão ser realizados com autorização e supervisão da equipe de Manutenção Predial do campus que poderá solicitar entrega de laudos.
- 4.2. A limpeza e conservação dos ambientes de preparo e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter o local sempre limpo e higienizado de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária.
 - 4.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios e materiais (incluindo bandejas) necessários à perfeita produção e distribuição das refeições.
 - 4.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos necessários para produção, distribuição, porcionamento e higienização, sendo responsabilidade da CONTRATADA a instalação e manutenção dos equipamentos;
 - 4.5. O mobiliário necessário para consumo das refeições (mesas e cadeiras) serão disponibilizados pela UNIFESP.
 - 4.6. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, instalações e estrutura predial pertencentes ao espaço de cessão de uso objeto do contrato, a fim de garantir a qualidade e a continuidade do fornecimento das refeições.
 - 4.7. As alterações/instalações na estrutura predial, sistema elétrico, sistema hidráulico, rede de gases e esgoto realizados pela CONTRATADA não poderão ser removidos ao término do contrato, serão incorporados ao imóvel.
 - 4.8. Ao término do contrato por qualquer motivação a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e materiais de sua propriedade no prazo de até 48 horas, a partir da data de término do contrato.
 - 4.9. Atualmente a Unifesp campus São José dos Campos possui o quadro de 169 servidores e 1.629 alunos.
 - 4.10. Quadro informativo de quantidades estimadas de consumo

CAMPUS SÃO JOSÉ DOS CAMPOS			
DESCRIÇÃO	UND	QTD (dia)	QTD (ano)
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA GRADUAÇÃO	Refeição	625	125.000
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA PÓS-GRADUAÇÃO	Refeição	48	9.600



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

* Os valores referenciados são estimados conforme histórico de anos anteriores sendo possível a ocorrência de variações.

LANCHONETE/CANTINA

4.11. Para o campus São José dos Campos a CONTRATADA deverá fornecer produtos na cantina/lanchonete conforme especificações dispostas neste edital.

4.12. O horário diário de funcionamento da cantina/lanchonete será:

Unidade Parque Tecnológico

Das 08h00 às 20h00 de segunda a sexta-feira.

Unidade Talim

Das 08h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira.

- 4.12.1. Os horários previstos acima poderão sofrer alteração, mediante autorização da CONTRATANTE, de acordo com a demanda e/ou grade de horário de aula.
- 4.12.2. Na hipótese da existência de eventos fora dos dias e horários estipulados, poderá ser solicitado pela CONTRATANTE a abertura da cantina/lanchonete.
- 4.12.3. As adequações estruturais, elétricas/hidráulicas e mobiliários para funcionamento da lanchonete/cantina serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 4.12.4. A CONTRATADA deve disponibilizar máquina para uso de cartão de débito.
- 4.12.5. A comercialização e manuseio dos produtos deve atender as orientações emitidas pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução de Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e demais legislações aplicadas ao funcionamento de lanchonete/cantina.
- 4.12.6. A vigilância deverá ser exercida sobre os alimentos, sobre o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, beneficiam, conservam, depositam, comercializam ou consomem alimentos.
 - 4.12.6.1. Os produtos deverão apresentar-se em perfeitas condições para o consumo.
 - 4.12.6.2. Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados e depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deterioração.
- 4.12.7. Os gêneros alimentícios deverão ser obrigatoriamente protegidos por embalagens próprias e adequadas ao armazenamento, transporte, exposição e comercialização.
- 4.12.8. No acondicionamento dos alimentos não será permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa e sacos destinados à embalagem de lixo.
- 4.12.9. Os gêneros alimentícios que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos pelos invólucros, deverão ser abrigados em dispositivos adequados para evitar a contaminação e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 4.12.10. A sacaria utilizada no acondicionamento dos alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.
- 4.12.11. O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos adequados.
- 4.12.12. Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam ou consomem alimentos deverão ser lavados e higienizados adequadamente.
- 4.12.13. Os alimentos deverão ser sempre mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, produtos de perfumaria, combustíveis líquidos e congêneres.
- 4.12.14. Deverão ser obedecidas as demais normas contidas na Portaria CVS 6 da Vigilância Sanitária.
- 4.12.15. por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspectos repugnantes.
- 4.12.16. Não poderão ser comercializadas bebidas alcoólicas ou energéticas e produtos fumíferos, derivados ou não do tabaco.
- 4.12.17. Além do disposto em normas técnicas específicas de saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos e refrescos artificiais ou de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências:
- 4.12.17.1. Serão elaboradas no momento de serem servidas ao consumidor, com todo rigor de higiene, salvo aquelas pré-fabricadas e acondicionadas em recipientes apropriados, com data de validade e registro no Ministério da Saúde;
- 4.12.17.2. Serão utilizadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação, e/ou polpa de frutas congeladas, desde que acondicionadas em recipientes apropriados, com data de validade e registro no Ministério da Saúde.
- 4.12.17.3. Os alimentos devem ser servidos em recipientes de porcelana, vidro e ou inox.
- 4.12.18. Deverão ser fornecidos, diariamente, podendo ser aumentado, reduzido e/ou suspenso o fornecimento dos itens que não tenham aceitação mínima dos usuários, de acordo com relatórios de consumo feitos pela própria empresa e aprovado pela fiscalização. Os itens abaixo relacionados, são sugestivos a relação é exemplificativa:

Refeições

Sopa pré-preparada

Massas rápidas /pré preparadas

Bebidas

Água com e sem gás

Água de Coco



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Chá Gelado

Chocolate Batido

Leite

Refresco de Máquina

Refrigerantes

Suco de polpa de Frutas

Suco em lata ou Caixa

Café com Leite

Café Expresso

Cappuccino

Chá Quente

Chocolate

Iogurte

Biscoitos

Salgado

Doce

Pequenas embalagens individuais

Waffle

Bomboniere

Balas

Barra de Cereais

Chicletes

Pão de Mel

Chocolate

Snacks

Salgados



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Coxinha

Croissant de Presunto e Queijo / Frango /
Pizza

Enroladinho de Presunto e Queijo / Quatro
Queijos

Mini Pizza

Esfiha de Carne / Frango / Calabresa /
Vegetariana

Fogazzas Frango / Pizza / Queijo /
Vegetariana

Folhado de Queijo Minas

Pão de Batata

Pão de Queijo

Torta de Frango / Vegetariana

Sanduíches

Americano

Pão com Manteiga

Bauru

Beirute

Cachorro Quente

Lanche Natural

Misto Frio / Quente

Mortadela

Peito de Peru com Queijo

Queijo Quente

Salame

Sobremesas

Açaí



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Bolo

Frutas

Mousse

Sorvetes

- 4.12.19. A contratada poderá também disponibilizar no espaço da cantina em período ininterrupto e durante todos os dias do contrato **máquinas de autoatendimento**.
- 4.12.20. O funcionamento deve ser acionado por moedas/cédulas.
- 4.12.21. Os produtos disponibilizados devem ser de boa 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.
- 4.12.22. Abaixo segue a relação exemplificativa de produtos a serem disponibilizados nas máquinas.

máquina de bebida quente

- café

- chá

máquina de bebida gelada

- refrigerantes em lata

- sucos em lata

- chá em lata

máquina de salgados e doces

- salgados comercializados em embalagens individuais

- biscoitos comercializados em embalagens individuais

- doces e chocolates

- 4.12.23. O abastecimento das máquinas deve ser diário durante os dias letivos, semanal durante os períodos de recesso e/ou quando solicitado pela Contratante conforme a demanda.
- 4.12.24. As máquinas devem estar em bom estado de uso, não sendo permitida a instalação de equipamentos danificados e/ou em estado de deteriorização.

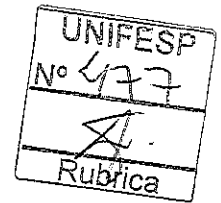


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ANEXO IX
CAMPUS SÃO PAULO
DETALHAMENTO

1. DO LOCAL E HORÁRIO DE FORNECIMENTO

1.1. As refeições deverão ser fornecidas no endereço abaixo, sendo a CONTRATADA responsável pelo preparo, transporte e distribuição.

1.1.1. Unidade - Rua Botucatu, 720/740, Vila Clementino, São Paulo/SP.

1.2. O horário diário de distribuição das refeições no restaurante universitário será:

1.2.1.1. Almoço: segunda a sábado horário das 11h00 às 14h30;

1.2.1.2. Jantar: segunda a sexta horário das 18h00 às 20h00;

1.3. Os horários previstos acima poderão sofrer alteração, precedida de autorização da Contratante, de acordo com a demanda da Contratante e por interesse da Contratada.

1.4. Os horários poderão ser adequados de acordo com o funcionamento do campus e a grade de horário de aula dos alunos.

1.5. A distribuição das refeições, como local, disposição e manuseio do sistema de registro de consumo deverá seguir as orientações da CONTRATANTE.

1.6. A refeição, a critério da Contratada, poderá ser produzida nas instalações das cozinhas do Campus Diadema conforme Anexo V Item 1.7 deste edital, ou em cozinha da CONTRATADA devidamente regularizada de acordo com a legislação e transportada para ser servida no restaurante universitário.

2. VALOR DA CESSÃO DE USO

2.1. A cessão de uso administrativa é composta pelo valor de cessão do espaço mais o valor aferido mensalmente do consumo de água, energia elétrica e gás encanado – quando aplicável.

2.2. Unidade Rua Botucatu

2.2.1 ÁREA: 365,69m²

2.2.2. VALOR DA CESSÃO DO ESPAÇO/MÊS : R\$ 9.900,00 (nove mil e novecentos reais)

3. AFERIÇÃO CONSUMO

3.1. A CONTRATADA deverá instalar na rede de abastecimento das pias e saídas de água no espaço de cessão de uso relógios para aferir água.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

3.2. A CONTRATADA deverá instalar no quadro de energia elétrica que abastece o espaço de cessão de uso medidor para aferir consumo de energia elétrica.

3.3. Os custos com manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão e caixa de gordura, quando houver, serão de responsabilidade da empresa contratada.

3.4. Será necessária a implementação de sistemas para aferição individual do consumo de energia elétrica e água junto aos pontos de entrada de energia elétrica e água que abastecem a área do Restaurante Universitário, a CONTRATADA assumirá todas as despesas com instalação e outras necessárias para atender estes requisitos do objeto do certame.

3.5. Até a efetiva instalação dos medidores a aferição do valor a ser cobrado do consumo de energia elétrica será estimado de acordo com as indicações dos equipamentos e quantidade de horas em uso com base na tabela abaixo:

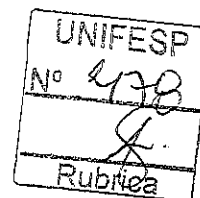
Consumo de energia elétrica – unidade xxxxx – mês xxx/201X						
Qtde	Equipamento	Potência (w)	Horas / uso dia (h)	dias / uso mês	kw/ dia	Consumo diário (kw/h)
1	Xxxx	000	00	0	00	00
1	Xxxx	000	00	0	00	00
TOTAL ESTIMADO:						00
Quantidade estimada de energia elétrica utilizada por dia (kw/h)						000,00
Preço médio kw/h mês/20xx (será aplicada tarifa kw/h conforme conta de energia do campus)						00,0000
Total diário						R\$ 00,00
O VALOR MENSAL SERÁ DETERMINADO APLICANDO-SE A FÓRMULA: valor total diário x número de dias de funcionamento						

3.6. Até a efetiva instalação dos medidores a aferição do valor a ser cobrado do consumo de água será estimado com base na NORMA TÉCNICA SABESP NTS 181:2012 - rev. 3 conforme Anexo C transcrito a seguir, página 13 da Norma, e destaque para o tópico "Restaurantes e similares - 25 lts/refeição".



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

NTS 181: 2012 Rev. 3

Norma Técnica Sabesp

**Anexo C – Tabela de Estimativa de Consumo Predial Médio Diário
(Primeira Ilgação) (1)**

Prédio	Consumo (L / dia) (4)
Alojamentos provisórios	80 per capita ^(*)
Ambulatórios	25 per capita ^(*)
Apartamentos (2)	200 per capita ^(*)
Casas populares ou rurais (2)	120 per capita ^(**)
Residências (2)	150 per capita ^(**)
Residências de luxo (2)	300 per capita ^(**)
Cavalações	100 per cavalo ^(*)
Cinemas e teatros	2 por lugar ^(*)
Edifícios públicos ou comerciais (3)	50 per capita ^(**)
Escolas - com período integral	100 per capita ^(**)
Escolas - internatos	150 per capita ^(*)
Escolas - por período (até 3)	50 per capita ^(**)
Escritórios (3)	50 per capita ^(**)
Estações ferroviárias, rodoviárias e metroviárias.	25 por passageiro ^(**)
Garagens	50 por automóvel ^(*)
Hotéis c/ cozinha e lavanderias	300 por hóspede ^(**)
Hotéis s/ cozinha e lavanderias	120 por hóspede ^(*)
Jardins	1,5 por m ² ^(**)
Lava-rápidos automáticos de veículos	250 por veículo ^(*)
Lavanderias	30 por kg de roupa ^(*)
Matadouros - Animais de grande porte	300 por cabeça abatida ^(*)
Matadouros - Animais de pequeno porte	150 por cabeça abatida ^(*)
Mercados	5 por m ² de área ^(*)
Oficinas de costura	50 per capita ^(**)
Oficinas de reparo de automóveis	300 per capita ^(**)
Orfanatos - Asilos - Berçários	150 per capita ^(**)
Creches	50 per capita ^(*)
Postos de abastecimento e serviço automotivos	150 por veículo ^(*)
Presídios	300 por preso ^(**)
Quartéis	150 per capita ^(**)
Restaurantes e similares	25 por refeição ^(**)
Templos	2 por lugar ^(*)

Fonte: (*) Tabela 59.1 – TOMAZ, Plínio. Provisão de consumo de água. Interface das instalações prediais de água e esgoto com os serviços públicos. São Paulo: Comercial Editora Hermano & Bugelli Ltda, 2000.

(**) Valores atribuídos pela comissão da Sabesp que elaborou a presente norma.

Observação: (1) Esta tabela poderá ser utilizada para prédio ou categoria de consumidor que não constar no Anexo B
(2) Considerar a ocupação de 2 pessoas por dormitório.
(3) Considerar 1 pessoa para cada 10 m² de área construída.
(4) O período de apuração da média diária é de um mês corrido.

30/11/2012

13

3.7. Os valores resultantes dos cálculos estimados serão informados na GRU a ser enviada para a CONTRATADA.

3.7. A CONTRATADA deverá recolher a GRU e enviar o comprovante do consumo de energia elétrica e água juntamente com o comprovante de recolhimento pela cessão de uso.

4. VISTORIA

4.1. Os interessados em realizar vistoria devem entrar em contato através do endereço nae.csp@unifesp.br para agendar data e horário.

89



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. Os custos com manutenção de equipamentos, limpeza de ductos de exaustão, caixa de gordura, controle de pragas, roedores e outros decorrentes das atividades executadas no espaço da UNIFESP serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA. Todos esses serviços deverão ser realizados com autorização e supervisão das equipes do Departamento de Infraestrutura do campus e fiscalização que poderá solicitar entrega de laudos.

5.2. A limpeza e conservação dos ambientes de preparo e distribuição das refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter o local sempre limpo e higienizado de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária.

5.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios e materiais (incluindo bandejas) necessários à perfeita produção e distribuição das refeições.

5.4. Todo o mobiliário necessário (mesas e cadeiras para os restaurantes) e equipamentos serão disponibilizados pela UNIFESP. Caso algum equipamento não esteja disponível pela CONTRATANTE por ocasião do início dos serviços ou durante a vigência do contrato, a CONTRATADA irá suprir a sua falta, sem qualquer custo adicional para a UNIFESP.

5.5. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, instalações e infraestrutura disponibilizados no espaço de cessão de uso, objeto do contrato com a UNIFESP, a fim de garantir a qualidade e a continuidade do fornecimento das refeições.

5.6. As alterações/instalações na estrutura predial, sistema elétrico, sistema hidráulico, rede de gases e esgoto serão incorporados ao imóvel.

5.7. As intervenções na infraestrutura e instalações da área ocupado pelo Restaurante Universitário relacionadas à equipamentos, climatização, exaustão, adequações de espaços, ambientes, dentre outros, deverão sempre ser antecipadamente informadas à fiscalização do contrato e ter anuência do Departamento de Infraestrutura do Campus.

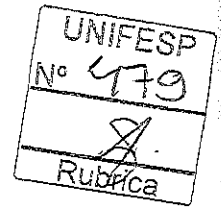


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



5.8. Não poderão ser utilizados equipamentos que necessitem de gás, GLP encanado ou engarrafado em botijões.

5.9. A seguir apresentamos quadro informativo de quantidades estimadas de consumo, o qual considerou as quantidades fornecidas em 2017 com um acréscimo de 10%.

CAMPUS SÃO PAULO			
DESCRIÇÃO	UND	QTD (dia)	QTD (ano)
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA GRADUAÇÃO	Refeição	375	75.000
REFEIÇÃO PARA ALUNOS DA PÓS-GRADUAÇÃO	Refeição	110	22.000

* Os valores referenciados são estimados conforme histórico do ano anterior, sendo possível a ocorrência de variações.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP - SRP
Pregão Eletrônico para Compra - Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

ANEXO X

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Grupo 01

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	* QTD (ano)	VLR UNIT (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
01	Fornecimento de refeição Transportada para o Campus São Paulo , incluindo o preparo e distribuição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, de acordo com as especificações e anexos integrantes do edital	Unidade	97.000	R\$10,50	R\$1.018.500,00
02	Fornecimento de refeição Preparada no Local no Campus Diadema , incluindo o preparo e distribuição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, de acordo com as especificações e anexos integrantes do edital	Unidade	73.000	R\$10,12	R\$ 738.760,00

Itens

03	Fornecimento de refeição Preparada no Local no Campus Baixada Santista , incluindo o preparo e distribuição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, de acordo com as especificações e anexos integrantes do edital	Refeição	106.000	R\$10,12	R\$1.072.720,00
----	--	----------	---------	----------	-----------------



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



04	Fornecimento de refeição Preparada no Local no Campus Guarulhos , incluindo o preparo e distribuição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, de acordo com as especificações e anexos integrantes do edital	Unidade	166.000	R\$10,12	R\$1.679.920,00
05	Fornecimento de refeição Transportada no Campus Osasco , incluindo o preparo e distribuição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, de acordo com as especificações e anexos integrantes do edital	Unidade	125.000	R\$10,50	R\$1.312.500,00
06	Fornecimento de refeição Preparada no Local no Campus São José dos Campos , incluindo o preparo e distribuição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, de acordo com as especificações e anexos integrantes do edital	Unidade	134.600	R\$10,12	R\$1.362.152,00

*A quantidade expressa na planilha orçamentária representa o total estimado para os campi da UNIFESP. As especificidades e quantitativo por campi estão expressos nos anexos de IV ao IX deste edital.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

ANEXO XI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO - UNIFESP, inscrita no CNPJ sob o nº 60.453.032/0001-74, situada na Rua Sena Madureira, 1500 – Vila Clementino – São Paulo - SP, REGISTRA-SE os preços em conformidade com a licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico nº 100/2018**, realizado através do Processo Administrativo nº 23089.000786/2018-75 conforme abaixo descrito:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1. A presente Ata tem por objeto registrar preços para fornecimento de refeições incluindo preparo e distribuição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações para exploração de restaurante nas dependências dos campi, conforme especificações, quantitativos e condições de execução constantes dos Anexos do Edital do Pregão Eletrônico 100/2018.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD (ano)	VLR UNIT (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
	Fornecimento de refeição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações nas dependências do campus xxxxxx da UNIFESP, de acordo com as especificações e anexos integrantes deste edital	Refeição			

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EMPRESA VENCEDORA

Empresa:
CNPJ nº:
Endereço:
Telefone / E-mail:

1. São registrados no CADASTRO RESERVA abaixo, nos termos do art. 11 do Decreto nº 7.892/2013, e desde que atendidos os pressupostos do artigo 26, do Decreto nº 7.892/2013, os seguintes fornecedores que aceitaram cotar seus bens com preço igual ao do(s) vencedor(es) da licitação:

Empresa:
CNPJ nº:
Endereço:
Telefone / E-mail:

CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃO PARTICIPANTES

1. Não houve Órgão participante neste certame.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE

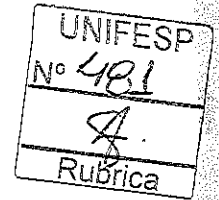


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



1. Esta Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE

1. O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:
 - 1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
 - 1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 1.3. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - 1.4. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
 - 1.5. Não manter as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
 - 1.6. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.
2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado e justificado.
3. Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.
4. Fica facultada ao fornecedor, em todos os casos de cancelamento, o contraditório e a ampla defesa, exceto o do item 6.1.3 por força do disposto no art. 20, parágrafo único do Dec. nº 7.892/13.
5. Em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, os preços registrados poderão ser revistos, conforme art. 17 do Dec. nº 7.892/13.
6. O órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, segundo art. 18 do Dec. nº 7.892/13.
7. A Ata de Registro de Preços poderá ser revogada, de acordo com os artigos 19 e 21 do Dec. nº 7.892/12, quando não houver êxito nas negociações na hipótese do preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e os fornecedores não puderem cumprir o compromisso, desde que cumpridas as exigências previstas nos incisos I e II do art. 19 do ref. Decreto.
8. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, estritamente segundo os art. 17, 18 e 19 do Dec. Nº 7.892/2013.
9. Findo o contrato, por qualquer que seja a motivação, a empresa contratada deverá retirar todos os utensílios e equipamentos pertencentes a ela, no prazo máximo de 15 (quinze dias) corridos, os utensílios/equipamentos não retirados serão incorporados ao patrimônio da universidade ou destinados a instituições públicas sem fins lucrativos em caráter de doação.

CLÁUSULA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1. As condições a serem praticadas neste registro de preços são as constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 100/2018 e seus respectivos anexos e a proposta apresentada pela empresa constante às folhas xxx do Processo Administrativo nº 23089.000786/2018-75, independentemente de transcrição.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORO

1. O Foro da Justiça Federal, Subseção de São José dos Campos, é competente para dirimir qualquer questão vinculada a presente Ata, de acordo com o artigo 109, inciso I da Constituição Federal de 1988.

São Paulo, ___ de _____ de 2018.

Fiscal - Servidor(a)
Siape nº

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO – UNIFESP
CONTRATADA

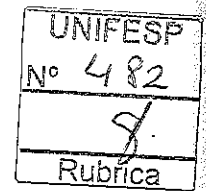


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ANEXO XII MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N.º XX/2018 PARA
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COM
CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO NOS
CAMPI DA UNIFESP, QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SÃO PAULO - UNIFESP E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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 por seu xxxxx, Prof. Dr. xxxxxxxx, brasileiro, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade R.G. Nº XXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF/MF sob o Nº XXXXXXXX, doravante denominada CONTRATANTE e de outro lado, a empresa _____, com sede na _____ Nº Bairro _____, Cidade _____ Estado _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, neste ato representada por seu _____, estado civil, nacionalidade, profissão, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, RG nº _____, e, doravante denominada CONTRATADA tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 23089.000786/2018-75 e o resultado final do Pregão Eletrônico nº 100/2018, com fundamento na Lei nº 8.666 de 1993, Lei n.º 10.520 de 2002, Decreto nº 2.271/1997, Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2008 e demais legislações correlatas, têm entre si justo e acertado o presente contrato, devidamente assinado pelas partes, nos termos e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. Fornecimento de refeição incluindo preparo e distribuição no restaurante universitário do Campus xxxxxxxx, com cessão administrativa de uso de áreas e instalações, conforme as especificidades, quantidades e condições de execução descrito nos Anexos do Edital do Pregão Eletrônico nº 100/2018, bem como descritos na proposta comercial apresentada pela empresa constante às folhas xxx do Processo Administrativo nº 23089.000786/2018-75 e que ficam fazendo parte integrante deste.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 1.2. A presente cessão administrativa de uso não se aplica às disposições das leis de locação, caracterizando-se como instrumento de contrato de direito administrativo.
- 1.3. A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente aos detalhes e especificações constantes do Pregão Eletrônico nº 100/2018 e seus Anexos, que passam a compor o presente Contrato.
- 1.4. Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes, especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, da CONTRATANTE.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR DA CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO

- 2.1. O valor mensal da cessão administrativa de uso é de R\$ xx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx) a ser pago pela CONTRATADA até o dia 10 do mês subsequente ao vencido, assim considerando o período de 30 (trinta) dias, para cada mês civil.
 - 2.1.1. Será acrescido ao valor mensal da cessão de uso, o valor do consumo de energia elétrica e água e outros, se houver, conforme estabelecido no item 4 do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico 100/2018.
 - 2.1.2. O pagamento da cessão administrativa de uso mais o valor do consumo de energia elétrica, água, gás encanado, se houver, será efetuado através do recolhimento em GRU (Guia de Recolhimento da União), disponível no web site https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp,
 - 2.1.3. Para emissão da GRU, cláusula 2.1.2, deverão ser preenchidos os dados abaixo conforme orientações da contratante.

Código da UG: xxxxxxx

Código Gestão: xxxxxxx

Código de Recolhimento: xxxxxxx

Número de Referência: xxxxxxx

- 2.2. Os comprovantes de recolhimento da GRU deverão ser encaminhados, mensalmente, pela CONTRATADA ao Gestor / Fiscal do contrato.
- 2.3. O valor da cessão administrativa de uso será reajustado anualmente, conforme índice IGP-M ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela instituição Fundação Getúlio Vargas.
- 2.4. O mês de referência dos preços é o mês da celebração do Contrato ____/2018, referente ao Edital de Pregão Eletrônico nº 100/2018 autuado no Processo Administrativo nº 23089.000786/2018-75.

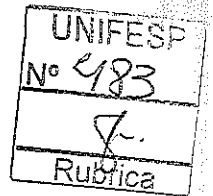


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO E PAGAMENTO

3.1. O valor unitário para o fornecimento de refeição objeto do presente contrato será de R\$ _____ (por extenso), conforme proposta apresentada pela empresa e abaixo transcrita:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD (ano)	VLR UNIT (R\$)	VLR TOTAL (R\$)
	Fornecimento de refeição com cessão administrativa de uso de áreas e instalações nas dependências do campus xxxxxx da UNIFESP, de acordo com as especificações e anexos integrantes deste edital	Refeição			

- 3.2. O valor unitário que será subsidiado pela UNIFESP para cada refeição de aluno autorizado de graduação será de R\$ _____ (_____) e para cada refeição de aluno autorizado de pós-graduação será de R\$ _____ (_____), ambos sujeitos a reajuste conforme o Programa de Assistência Estudantil da UNIFESP.
- 3.3. A diferença entre o valor subsidiado e o valor das refeições será paga pelos alunos autorizados diretamente à empresa contratada, sendo que o valor atual pago pelo aluno autorizado de graduação é de R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos) e o valor atual pago pelo aluno autorizado de pós-graduação é de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos), ambos sujeitos a reajustes conforme a Política de Assistência Estudantil da UNIFESP.
- 3.4. As mudanças ou reajustes nos subsídios a serem promovidos pela Política de Assistência Estudantil da UNIFESP serão formalizados através de Apostilamento ao Contrato.
- 3.5. O pagamento de que trata o item 3.2 é referente ao subsídio para a quantidade estimada de _____ (_____) refeições por mês para os alunos autorizados de graduação, sendo o valor mensal estimado em R\$ _____ (_____) e para a quantidade estimada de _____ (_____) refeições por mês para os alunos autorizados de pós-graduação, sendo o valor mensal estimado em R\$ _____ (_____). O valor mensal estimado a ser pago pela UNIFESP corresponderá a R\$ _____ (_____), totalizando o valor global do subsídio estimado em R\$ _____ (_____).
- 3.6. O valor mensal a ser pago pela UNIFESP a empresa contratada será aferido da seguinte forma: Quantidade de refeições fornecidas aos alunos autorizados X valor do subsídio.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 3.7. Em relação ao item 3.2, a Universidade Federal de São Paulo UNIFESP, quanto contratante direta do objeto do Pregão Eletrônico nº 100/2018 no âmbito da Política de Assistência Estudantil, no quantitativo, limite e parcela contributiva previamente definida, pagará à empresa, por crédito em conta bancária, após cada entrega mensal, 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 pelo Gestor/Fiscal do contrato.
- 3.8. 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.
- 3.9. 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.
- 3.10. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à empresa, pelo fiscal 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.
- 3.11. 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.
- 3.12. Os pagamentos à contratada serão realizados após a comprovação pagamento da cessão administrativa de uso, incluindo energia elétrica água e gás (se houver), 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, além da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas), devidamente atualizadas.
- 3.13. 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 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

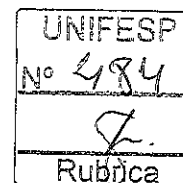


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



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

- 3.14. 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.
- 3.15. A empresa deve emitir nota fiscal no valor total das refeições consumidas no mês, discriminando no corpo da nota fiscal a quantidade e o valor de refeições consumidas pelos alunos da graduação e pelos alunos da pós-graduação.
- 3.16. Na nota fiscal emitida, quando for o caso, deve estar discriminado o valor dos impostos devidos sobre o valor total das refeições fornecidas.

4. CLÁUSULA QUARTA – PRAZO DE EXECUÇÃO

- 4.1. O prazo para o início da execução contratual será de até 05 (cinco) dias após assinatura do contrato, podendo ser estendido a critério da Administração.

5. CLÁUSULA QUINTA – FISCALIZAÇÃO

- 5.1. A Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP nomeia como Gestor / Fiscal titular o (a) servidor (a) Sr. xxxxxx, SIAPE xxxxxx, para executar a fiscalização deste Contrato que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à empresa, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- 5.2. As exigências e a atuação da fiscalização pela CONTRATANTE em nada restringem a responsabilidade, única, integral e exclusiva da empresa no que concerne a execução do objeto deste contrato.
- 5.3. À CONTRATANTE, por intermédio do Gestor / Fiscal, é assegurada a fiscalização do fornecimento ora contratado, de forma a acompanhar a execução contratual e as atividades técnicas, cabendo:
- 5.3.1. Exercer a fiscalização do objeto contratado, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado, tais como horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 5.3.2.Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando e aplicando as eventuais multas, penalidades e sanções por inadimplemento contratual.
- 5.3.3.Realizar a conferência da quantidade de refeições fornecidas aos usuários alunos de graduação.
- 5.3.4.Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA.
- 5.4. A fiscalização da CONTRATANTE ou a quem ela indicar terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução do contrato podendo:
 - 5.4.1.Verificar a quantidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias à preparação/consumo.
 - 5.4.2.Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.
 - 5.4.3.Verificar o atendimento das legislações pertinentes à este Contrato, do Manual de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços e anexo (POPs) apresentados pela CONTRATADA.
- 5.5. As alterações de Gestor / Fiscal do Contrato serão formalizados por meio de apostilamento ou por termo aditivo, quando coincidir com a prorrogação contratual.

6. CLÁUSULA SEXTA - RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 6.1. Fornecer refeição, incluindo preparo e distribuição, de acordo com as especificações constantes dos Anexos do Edital do Pregão Eletrônico nº 100/2018, que passam a fazer parte do presente Contrato.
- 6.2. Responsabilizarem-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.
- 6.3. 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.
- 6.4. 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.
- 6.5. Manter durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.
- 6.6. Prestar esclarecimentos à Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam independentemente de solicitação.

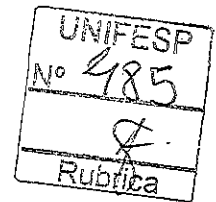


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 6.7. 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.
- 6.8. 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.
- 6.9. Em cumprimento às suas obrigações, cabe à CONTRATADA, além das responsabilidades constantes do Termo de Referência Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 100/2018 e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federais sobre licitações:
- 6.10. Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento das refeições, nos termos da legislação vigente.
- 6.11. Designar, por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução desse contrato.
- 6.12. Elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal -, submetendo-o à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações, com prévia anuência da CONTRATANTE, mediante justificativa da CONTRATADA.
- 6.13. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n. 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela portaria n 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de outra legislação técnica vigente e as normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, de engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicadas à execução especificada da atividade.
- 6.14. Fazer seguros de seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato.
- 6.15. Cumprir as disposições legais Municipais, Estaduais e Federais que interfiram na execução do contrato.
- 6.16. Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente (CVS-6/99, de 10/03/99).
- 6.17. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender ao cumprimento das obrigações assumidas.
- 6.18. Responsabilizar-se pela quantidade 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 suspensos do consumo, guardando - de amostras para análises microbiológicas dos alimentos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 6.19. Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, transporte e armazenamentos dos alimentos.
- 6.20. Implantar (executar) o sistema de acesso do usuário ao Serviço de Nutrição e Alimentação, determinada pela CONTRATANTE. No caso de falha do sistema de acesso deverá cumprir plano alternativo determinado pela CONTRATANTE.
- 6.21. Manter registros com possibilidade de rastreabilidade do número de refeições servidas em cada período, para verificação da CONTRATANTE ou quem ela indicar, a qualquer tempo.
- 6.22. Fornecer equipamentos/utensílios de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades.
- 6.23. Atender aos objetivos do Programa de Uso Racional da Água e Energia da CONTRATANTE.
- 6.24. Coletar e destinar adequadamente o lixo e resíduos produzidos;
- 6.25. Cumprir o horário de atendimento constante do Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico 100/2018, sem interrupção de distribuição de refeições dentro desse horário.
- 6.26. Não comercializar bebidas alcoólicas, energéticos e cigarros no espaço objeto deste Contrato.
- 6.27. Efetuar o pagamento referente a cessão de uso do espaço físico conforme previsto na Cláusula Segunda deste Termo de Contrato.
- 6.28. No encerramento do contrato por quaisquer motivos, a CONTRATADA deve proceder a devolução dos créditos registrados no cadastro dos alunos, quando houver, e apresentar o comprovante de transferência de valor para a CONTRATANTE.
- 6.29. Caso não seja apresentado o comprovante de transferência dos valores relativos aos créditos existentes no cadastro dos alunos a CONTRATANTE fará a retenção do valor diretamente na nota fiscal emitida.
- 6.30. **Comunicar formalmente a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 120 (cento e vinte) dias, a intenção de rescindir o Contrato ou de não ensejar a renovação do mesmo.**

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

- 7.1. A responsabilidade Técnica do fornecimento caberá à(ao) Nutricionista (nome), CRN nº (número do CRN), Região (número da Região).
- 7.2. Eventual alteração do Titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade de substituição, da nova nomeação, do currículo vitae do profissional indicado para a função de Responsável Técnico, juntada a respectiva documentação do CRN. (Conselho Regional de Nutricionistas).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



8. CLÁUSULA OITAVA – RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 8.1. Efetuar o pagamento dos valores de que trata o item 3.2. da Cláusula Terceira.
- 8.2. Exigir a fiel observância das especificações do Serviço de Nutrição e Alimentação, bem como recusar os que não contenham as especificações, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 8.3. Atuar de forma ampla e completa no acompanhamento da execução do Serviço de Nutrição e Alimentação.
- 8.4. Em cumprimento às suas obrigações, cabe à CONTRATANTE, além das responsabilidades constantes no Termo de Referência do Edital do Pregão Eletrônico 100/2018 e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal sobre licitações:
- 8.5. Indicar, formalmente, o Gestor / Fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução contratual e do desenvolvimento técnico das atividades da CONTRATADA.
- 8.6. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos usuários para a execução dos serviços do objeto contratado.
- 8.7. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, mantidas as condições e especificações do Edital do Pregão Eletrônico 100/2018, quanto as alterações forem viáveis e não comprometerem a qualidade dos cardápios.
- 8.8. Encaminhar, para liberação de pagamento, os documentos comprobatórios aprovados, pelo fornecimento das refeições.
- 8.9. Informar à CONTRATADA o sistema de acesso ao usuário dos Serviços de Nutrição e Alimentação.

9. CLÁUSULA NONA - PENALIDADE

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000 e do Decreto nº 5.450, de 2005, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:
 - 9.1.1. Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
 - 9.1.2. Apresentar documentação falsa;
 - 9.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 9.1.4. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
 - 9.1.5. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 9.1.6. Cometer fraude fiscal;
 - 9.1.7. Fizer declaração falsa;
 - 9.1.8. Ensejar o retardamento da execução do certame;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 9.1.9. Falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 9.2. A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 9.2.1. Advertência, nos casos de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não causarem prejuízo à Administração;
- 9.2.2. Multa de 10% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 9.2.3. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 9.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, e deverá ser recolhida, através de GRU, em favor da Universidade Federal de São Paulo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa da União e cobradas judicialmente.
- 9.4. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas abaixo:
- 9.4.1. 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:
- 9.4.2. Advertência;
- 9.4.3. Multa moratória de 10% (dez por cento) sobre o débito pelo atraso no pagamento da GRU referente a cessão administrativa de uso, consumo de energia elétrica e água.
- 9.4.4. Multas de até:
- 9.4.5. 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por descumprimento do cardápio previsto, no caso de reincidência após ser alertada pelo fiscal do contrato;
- 9.4.6. 2% (dois por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;
- 9.4.7. 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante e lanchonete;
- 9.4.8. 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante e lanchonete;
- 9.4.9. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por dia de interrupção do fornecimento das refeições;
- 9.4.10. 20% (vinte por cento) sobre o valor mensal da cessão de uso do espaço físico por dia de interrupção do funcionamento da lanchonete.

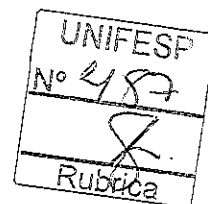


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 9.4.11. Até 20% (vinte por cento) sobre o valor total estimado do contrato, por qualquer infração às disposições do Contrato e Projeto Básico - Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 100/2018 ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica;
- 9.4.12. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Universidade Federal de São Paulo, por prazo não superior a 02 (dois) anos, conforme preconiza o Inciso III do Artigo 87 da Lei nº 8.666, de 1.993.
- 9.5. O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal / Fatura ou crédito existente na Universidade Federal de São Paulo em favor da empresa contratada, sendo que caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da Lei.
- 9.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 9.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 9.8. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da notificação da UNIFESP.
- 9.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e CEIS.
- 9.10. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
- 9.11. Constituem atos lesivos à administração pública, nacional ou estrangeira, para os fins desta Lei, todos aqueles praticados pelas pessoas jurídicas mencionadas no parágrafo único do art. 1o, que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil, assim definidos:
- 9.11.1. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- 9.11.2. Comprovemente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei;
- 9.11.3. Comprovemente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- 9.12. No tocante a licitações e contratos:
- 9.12.1. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 9.12.2. Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- 9.12.3. Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- 9.12.4. Fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- 9.12.5. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- 9.12.6. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- 9.12.7. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- 9.13. As sanções para os atos lesivos contra a Administração Pública estão previstos na Lei 12.846/2013
- 9.14. Na esfera administrativa, serão aplicadas às pessoas jurídicas consideradas responsáveis pelos atos lesivos previstos nesta Lei as seguintes sanções:
- 9.14.1. Multa, no valor de 0,1% (um décimo por cento) a 20% (vinte por cento) do faturamento bruto do último exercício anterior ao da instauração do processo administrativo, excluídos os tributos, a qual nunca será inferior à vantagem auferida, quando for possível sua estimação;
- e
- 9.14.2. Publicação extraordinária da decisão condenatória.
- 9.15. As sanções serão aplicadas fundamentadamente, isolada ou cumulativamente, de acordo com as peculiaridades do caso concreto e com a gravidade e natureza das infrações.
- 9.16. A aplicação das sanções previstas neste artigo será precedida da manifestação jurídica elaborada pela Advocacia Pública ou pelo órgão de assistência jurídica, ou equivalente, do ente público.
- 9.17. A aplicação das sanções previstas neste artigo não exclui, em qualquer hipótese, a obrigação da reparação integral do dano causado.
- 9.18. Na hipótese do inciso I do caput, caso não seja possível utilizar o critério do valor do faturamento bruto da pessoa jurídica, a multa será de R\$ 6.000,00 (seis mil reais) a R\$ 60.000.000,00 (sessenta milhões de reais).
- 9.19. A publicação extraordinária da decisão condenatória ocorrerá na forma de extrato de sentença, a expensas da pessoa jurídica, em meios de comunicação de grande circulação na área da prática da infração e de atuação da pessoa jurídica ou, na sua falta, em publicação de circulação nacional, bem como por meio de afixação de edital, pelo prazo mínimo de 30 (trinta)

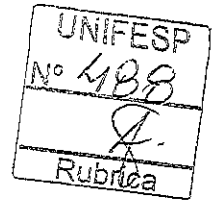


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



dias, no próprio estabelecimento ou no local de exercício da atividade, de modo visível ao público, e no sítio eletrônico na rede mundial de computadores.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

- 10.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.2. A CONTRATADA ficará 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 da contratação.
- 10.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

- 11.1. 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:
- 11.1.1. Inadimplemento de qualquer cláusula ou condição expressa neste contrato ou dos documentos que o integram.
- 11.1.2. A não entrega do objeto contratado no período estabelecido ou fora das especificações previstas no Edital do Pregão Eletrônico 100/2018.
- 11.1.3. Falência, dissolução, liquidação judicial ou extrajudicial ou concordata preventiva, recuperação judicial da CONTRATADA, requerida, homologada ou decretada.
- 11.1.4. 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.
- 11.1.5. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

- 12.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a contar da data de assinatura do contrato.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

- 12.2. O presente contrato poderá ser prorrogado, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, nos termos do que estabelece o inciso II do Art. 57 da Lei n.º 8.666/93, por meio de termo aditivo celebrado entre as partes.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – REAJUSTE

- 13.1. Para reajustamento dos preços unitários das refeições, deverá ser observada a legislação vigente, aplicando-se a seguinte fórmula:

Fórmula do Reajuste de Preços:

$$R = Po \cdot \left[\left(\frac{IPC}{IPCo} \cdot \frac{I}{Io} + 0,50 \right) - 1 \right]$$

Onde:

R = Parcela de Reajuste;

Po = Preço Inicial do Contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;

IPC/IPCo = Variação do IPC FIPE – Índice de Preços ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;

I/Io = Variação do IPC – Alimentação – FIPE – Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

- 13.2. O mês de referência dos preços é o mês da celebração do Contrato ____/2018, referente ao Edital de Pregão Eletrônico nº 100/2018 autuado no Processo Administrativo nº 23089.000786/2018-75

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GARANTIA

- 14.1. A garantia contratual terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

- 14.2. A Contratada deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contados da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total estimado do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária.

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

- 14.3.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



- 14.3.2. prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 14.3.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 14.3.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.
- 14.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos itens 14.3.1. , 14.3.2. e 14.3.3. desta cláusula.
- 14.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante.
- 14.6. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará em a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);
- 14.7. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe os incisos I e II do art. 78 da Lei 8.666, de 1.993.
- 14.8. A exigência de garantia da execução do contrato obedecerá ao prescrito no Artigo 53 da Lei n.º 8.666 de 1.993, bem como na Instrução Normativa SLTI MPOG 02/2008 e suas alterações.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - FONTE DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 15.1. Os recursos para atender o presente Contrato estão previstos no orçamento da UNIFESP, onerando:

FONTE:

PROGRAMA:

ELEMENTO DE DESPESA:

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - CASOS OMISSOS

- 16.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 2002, no Decreto nº 5.450, de 2005, no Decreto nº 3.555, de 2000, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, no Decreto nº 3.722, de 2001, na Lei Complementar nº 123, de 2006, no Decreto nº 2.271, de 1997, na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008, e na Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VEDAÇÕES

17.1. É vedado à CONTRATADA:

- 17.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 17.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.
- 17.1.3. Utilizar, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Subseção de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

Por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito.

São Paulo, ____ de _____ de 2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO – UNIFESP

CONTRATADA

Gestor / Fiscal Titular

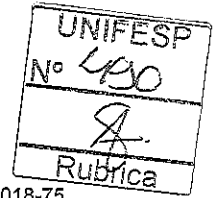


SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75



ANEXO XIII **CALENDÁRIO ACADÊMICO**

1. É divulgado pela PROGrad da UNIFESP, a sua validade é anual, devendo ser considerado para o fornecimento de refeições o período previsto no calendário de acordo com o ano em vigência.
2. Alterações nas datas previstas no calendário poderão ser realizadas mediante aprovação da fiscalização.
3. Endereço para acesso aos calendários, segue abaixo.

<http://www.unifesp.br/reitoria/prograd/pro-reitoria-de-graduacao/informacoes-institucionais/todos-os-arquivos/category/11-calendario-academico?download=756:calendario-academico-cursos-anuais-2018-SP>

<http://www.unifesp.br/reitoria/prograd/pro-reitoria-de-graduacao/informacoes-institucionais/todos-os-arquivos/category/11-calendario-academico?download=757:calendario-academico-cursos-semestrais-2018>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Universidade Federal de São Paulo
Reitoria

Elaborado a partir do Edital da Consultoria Jurídica
no Estado de São Paulo- AGU-CJU/SP – SRP
Pregão Eletrônico para Compra – Habilitação
Completa e Ampla Participação



Processo nº 23089.000786/2018-75

Anexo XIV
HISTÓRICO DE CONSUMO POR CAMPI EM 2017

Campus - Restaurante	Janeiro				Fevereiro				Março				Abril				Maio				Junho			
	Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação	
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
Boixada	493	0	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	664	276	41	8	4660	1631	432	30	5747	2761	437	75	7253	3679	351	95	8310	3899	466	125	7895	3488	397	113
Diadema	Não abriu	Não abriu	Não abriu	Não abriu	803	176	359	0	6546	2376	540	0	4965	1492	485	0	5235	1600	588	0	3322	996	401	0
Guarulhos	Não abriu	Não abriu	Não abriu	Não abriu	363	279	8	5	7262	10081	485	90	6336	8668	441	52	7533	10112	625	86	5372	7318	445	58
Osasco	36	58	0	1	225	224	0	0	3851	5382	85	73	3475	4272	56	45	3844	4958	47	29	2336	2677	33	10
São José dos Campos	Não abriu	Não abriu	Não abriu	Não abriu	915	308	11	0	7802	3359	468	0	8794	3350	423	0	8545	3818	511	79	6659	3153	489	0
São Paulo	1.074	228	1.134	76	4.555	380	1.318	93	4.584	494	1.185	103	6.598	691	1.315	124	7.679	807	1.717	152	6.257	756	1.479	129

Campus - Restaurante	Julho				Agosto				Setembro				Outubro				Novembro				Dezembro			
	Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação		Graduação		Pós Graduação	
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
Boixada	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	2550	1178	211	51	7859	3518	425	107	7978	3725	524	152	8377	3738	569	200	6837	3119	547	126	2468	1185	296	58
Diadema	105	26	18	0	3146	1271	286	10	3372	1135	364	9	3596	1298	462	24	2842	1083	316	22	785	258	167	6
Guarulhos	221	205	61	10	6.778	8.827	340	81	6.309	8.499	409	80	6477	8748	392	61	5021	6560	283	58	1206	1068	134	22
Osasco	135	154	1	0	3234	4594	8	9	3126	4099	17	9	2837	3772	12	8	2815	3068	23	2	503	546	8	6
São José dos Campos	568	182	44	5	7400	4574	462	69	7099	3811	507	82	6391	3291	488	89	6644	3589	431	87	2599	1137	215	36
São Paulo	2.212	285	1.362	90	7.589	864	1.693	147	5.315	614	1.531	145	5.289	684	1.644	150	4.825	573	1.599	117	1529	204	937	66