

ILUSTRÍSSIMO SENHOR PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO/RJ

PREGÃO ELETRÔNICO N° 90.035/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 310/2024

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 96.216.429/0001-90, com sede na Rua Cuba 8-50, Vila Santa Inês, Bauru/SP, CEP 17.054-280, vem, tempestiva e respeitosamente a ilustre presença, em cumprimento ao determinado em sede de diligência, apresentar documentos e manifestar-se nos seguintes termos:

DOS FATOS

A empresa recorrida foi a vencedora do certame com proposta final de R\$13.187.935,00, inconformadas as empresas **BREF GESTAO EMPRESARIAL LTDA**, **KITCHEN COMERCIO E INDUSTRIA LTDA** apresentaram recurso administrativo com o objeto de buscar a inabilitação da empresa vencedora, em especial pelo eventual descumprimento dos requisitos de capacidade técnica.

Após análise das razões recursais, bem como das contrarrazões, o ilustríssimo pregoeiro assim manifestou:

Em sede de diligência, tendo em vista os recursos interpostos pelas empresas **BREF GESTAO EMPRESARIAL LTDA**, **KITCHEN COMERCIO E INDUSTRIA LTDA** e **TAGG SERVICES LTDA** referente ao Pregão Eletrônico nº 90.035/2024 que tem por objeto a **REGISTRO DE PREÇOS** para futura e eventual **CONTRATAÇÃO** de empresa especializada no fornecimento de **ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA**, para atender as necessidades da Hospital Municipal Raul Sertã, pelo período de 01 (um) ano , em especial quanto à comprovação de que os Atestados de Capacidade Técnica apresentados são referentes ao fornecimento de alimentação transportada, solicito o seguinte:

1) Que nos seja encaminhado cópias de contratos, notas fiscais e/ou demais documentos capazes e suficientes para que seja comprovado que os serviços de alimentação, ao qual se refere(m) o (os) atestado (os), foram prestados de forma transportada, e que explicitem o quantitativo efetivamente executado, conforme exige o edital.

Cabe destacar as exigências editalícias nos seguintes termos:

19.1.9 - Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

19.1.10 - As certidões ou atestados de capacidade técnica deverão demonstrar que a licitante efetuou execução bem-sucedida de fornecimento de Alimentação Hospitalar Transportada.

19.1.11 - As certidões ou atestados de capacidade técnica deverão demonstrar que a licitante efetuou execução bem-sucedida com quantidade de no mínimo 50% (cinquenta por cento) da parcela de maior relevância do objeto da licitação. (art. 67, §1º e §2ª da Lei 14.133/21).

Parcela de maior relevância:

➤ Serviço de Alimentação **Hospitalar Transportada** (refeições em geral) de pelo menos **1000 refeições/dia**.

19.1.13 - As certidão ou atestado deverão demonstrar que o licitante executou serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, de 02 (dois) anos (Art. 67, §2º da Lei 14.133/21).

Diante da simples análise dos documentos em anexo, tal obrigação a empresa vencedora cumpriu integralmente.

DO COMPROVAÇÃO DA CAPACIDADE TÉCNICA DA REFEIÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA

Para fins de celeridade na análise, iremos submeter para análise o atestado técnico apresentado, cujo fornecimento ocorreu nos hospitais de custódia e tratamento psiquiátricos I e II de Franco da Rocha/SP.

O objetivo da diligência é comprovar sua condição de REFEIÇÃO HOSPITALAR TRANSPORTADA, bem como a produção de 1000 refeições/dia nesta modalidade.

Para comprovar sua condição de transportada, em anexo apresentamos o Edital e seu respectivo Contrato, vejamos:

Edital 038/2013

I. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação, visando o fornecimento de refeições destinadas a 300 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e 920 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão do Hospital de Custódia Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, situados no município de Franco da Rocha/SP, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicos sanitárias adequadas, na forma de refeição porcionada, preparada na cozinha do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha e **refeição transportada à granel e em recipientes individuais descartáveis, ao Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” de Franco da Rocha**, conforme as especificações deste Projeto Básico.

Edital 038/2013

VIII – DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. O **objeto desta licitação deverá ser executado no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha**, situado na Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, km 45, Vila Ramos, Franco da Rocha/SP **e daí transportadas para atender o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” de Franco da Rocha**, situado na Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, km 43, Vila Ramos, Franco da Rocha/SP, **correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte,** tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do Contrato.

Edital 038/2013

DO PROJETO BÁSICO

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

c) As refeições destinadas aos funcionários em plantão no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” **serão transportadas acondicionadas em caixas térmicas hotbox**, entregues a granel e porcionadas pela Contratada aos funcionários de plantão nos locais indicados pela Contratante. Para os pacientes/presos as dietas gerais e especiais deverão ser distribuídas em recipientes individuais descartáveis, seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante.

O contrato nº 002/2014, oriundo do Edital 038/2013 repisa todas as informações acima indicadas da certeza de que as refeições produzidas para atender o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” de Franco da Rocha **são transportadas**, em especial a Cláusula Segunda e Cláusula Sétima – item 54.

Resta, portanto, de forma efetiva e incontestável que se trata de fornecimento de refeição hospitalar transportada.

DO QUANTITATIVO DIÁRIO ACIMA DE 1000 REFEIÇÕES

De igual forma, tanto o Edital como o Contrato indicam que muito mais de 1000 grandes refeições por dia foram produzidas, transportadas e entregues pela empresa vencedora.

Ademias, as notas fiscais em anexo dos anos de 2014/2015/2016/2017 ratificam todas as informações apresentadas.

Para comprovar o quantitativo diário mínimo de 1000 refeições, iremos considerar apenas as entregues no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, o qual é incontroverso seu caráter de refeição hospitalar transportada.

O contrato nº 002/2014, oriundo do Edital nº 038/2013, assim trata sobre o quantitativo diário, bem como as refeições que serão fornecidas, vejamos:

Contrato nº 002/2014

Item 1.2 – Locais e Caracterização das Unidades

B - HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO “PROF. ANDRÉ TEIXEIRA LIMA”, Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 43, Vila Ramos - Franco da Rocha/SP.

Quantitativos:

Estimativa do número de comensais/dia:	920 comensais
---	----------------------

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de refeição	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada
Desjejum	820	25.420
Almoço	920	28.520
Merenda	720	22.320
Jantar	790	24.490
Ceia	720	22.320
Festa Junina	-	920
Natal	-	820
Ano Novo	-	820

Podemos identificar que são 920 comensais/dia, com fornecimento de Desjejum, Almoço, Merenda, Jantar e Ceia, totalizando em regra a quantia de 3.970 refeições hospitalares transportadas por dia, aproximadamente 4 vezes mais do que o exigido para a presente licitação.

Tais quantidades podem ser comprovadas por meio das notas fiscais em anexo, as notas fiscais não estão separadas por unidade prisional, entretanto, com base no contrato e edital podemos concluir que 75% da quantidade fornecida é para atender o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, o qual demonstramos por amostragem e poderão ser individualmente consultadas, vejamos:

NOTA FISCAL	MÊS/ANO FORNC.	REFEIÇÕES/DIA 75%
2279	01/2014	3.528 refeições/dia
2402	09/2014	3.362 refeições/dia
2552	12/2014	3.461 refeições/dia
2656	03/2015	3.459 refeições/dia
2813	07/2015	3.470 refeições/dia
2982	11/2015	3.367 refeições/dia
3089	02/2016 (29 dias)	3.380 refeições/dia
3189	07/2016	2.864 refeições/dia
3305	10/2016	2.564 refeições/dia
3938	01/2017	2.696 refeições/dia
4128	02/2017	2.455 refeições/dia

Podemos concluir que de forma ininterrupta a empresa vencedora forneceu acima do exigido para fins de capacidade técnica refeições hospitalares transportadas.

DOS PEDIDOS FINAIS

Diante de todo o exposto requer:

- a) Seja recebida e acolhida os argumentos e documentos apresentados em sede de diligência e reitera a necessidade de julgamento IMPROCEDENTE do recurso apresentado.

Nestes termos e pede e aguarda deferimento.

Bauru/SP, 16 de maio de 2024.



BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA

CNPJ nº 96.216.429/0001-90



Secretaria de Estado da Administração Penitenciária
Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário
Departamento de Administração

ATESTADO DE DESEMPENHO ANTERIOR

**HOSPITAIS DE CUSTÓDIA E TRATAMENTOS PSIQUIÁTRICOS I E II DE
FRANCO DA ROCHA - SP**

ATESTAMOS, para os devidos fins e a quem possa interessar, que a Empresa **Bandolin Fornecimento de Refeições Ltda**, inscrita no CNPJ nº 96.216.429/0001-90, com sede no município de Bauru, Estado de São Paulo, à Rua Cuba, nº 8-50 – Vila Santa Inês, CEP 17.054-280, de nome fantasia “**Refeições Bandolin**”, vem cumprindo de maneira integral e correta com seu **Contrato nº 002 / 2014, Processo SAP / CS 011 / 2013, de 06/01/2014 a 29/06/2015** – SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, cujo objeto é o fornecimento de refeições e dietas especiais para 1.220 (hum mil, duzentos e vinte) pacientes/ressocializando recolhidos no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Professor André Teixeira Lima”, e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, ambos localizados no município de Franco da Rocha / SP, respectivamente, à Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 43 – Vila Ramos, Telefone (11) 4449-5533 e Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 45 – Vila Ramos, Telefones (11) 4811-5027 / 4283.

No período de fornecimento das refeições acima discriminado (06/01/2014 a 29/06/2015), a Supervisão dos serviços esteve sob a responsabilidade da nutricionista da empresa Bandolin Fornecimento de Refeições Ltda, a **Dra. Fernanda Castro Telles, CRN-3 nº 19.060 (de 06/01/2014 a 07/04/2014)**, **Dra. Paloma Souza Silva, CRN-3 nº 32.743 (de 08/04/2014 a 13/01/2015)** e **Dra. Viviane Renata Garcia, CRN-3 nº 12.798 (de 19/01/2015 até 29/06/2015)**, sendo fornecidos diariamente até 1.220 (hum mil, duzentos e vinte) desjejuns, 1.220 (hum mil, duzentos e vinte) almoços, 1.220 (hum mil, duzentos e vinte) lanches da tarde, 1.220 (hum mil, duzentos e vinte) jantares e 1.220 (hum mil, duzentos e vinte) lanches noturnos.

Atenciosamente,

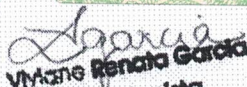
Franco da Rocha, 07 de julho de 2015.



ANTONIA MARCELINA FABIANO TEIXEIRA

Diretora Técnica III do Departamento de Administração

30. TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS DE BAURU - SP
DEMADES MARIO CASTRO - Tabelão
AUTENTICAÇÃO - Autenticado presente cópia reprográfica conforme ao original a mim apresentado do que dou fé.
SELOS RECOLHIDOS POR VEREAS
14 OUT. 2015
Danielle Aparecida Sobrinho Lujan
Lilian Bernardo da Silva
Henrique Kazuo Sato
Jaime dos Santos Junior
Poliana Fabiana Baroni Serrano
PCA RODRIGUES DE ABREU, 4-28 - TEL. 3135-8998




Viviane Renata Garcia
Nutricionista
CRN 12.798


RONALDO K. TSUTSUI
NUTRIC. RT

REGISTRADO NO CRN-3 SOB O Nº 0396/2015

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q. Certidão de Registro e Quitação do ano em curso.

São Paulo, 27 de agosto de 2015.

Rosamaria Francisco Cozzolino
Dra. Silvia Maria Franciscato Cozzolino
CRN-3 621
Presidente



30 TABELÃO DE NOTAS
DE LETRAS E TÍTULOS DE
DEMADES MARTO CASTRO
AUTENTICAÇÃO - Autentico a presente cópia xerográfica
conforme ao original a mim apresentado do que dou fé.
14 OUT. 2019
SELOS
RECOLTADOS
POR VERBAS
MANO SORENTE
COPIAS DE
AUTENTICIDADE
Danielle Aparecida Sobrinho Lujan
Lilian Berna do da Silva
Henrique Kzuo Sato
Jaime dos Santos Junior
Poliana Fabiana Baroni Serrano
PCA RODRIGUES DE ABREU, 4-28 - TEL. 3235-8999



ATESTADO DE DESEMPENHO

ATESTAMOS, para os devidos fins e a quem possa interessar, que a Empresa Bandolin Fornecimento de Refeições Ltda, inscrita no CNPJ n.º 96.216.429/0001-90, com sede à Rua Cuba, n.º 8-50, Vila Santa Inês, Bauru, SP, CEP 17054-280, vem cumprindo de maneira integral e satisfatória, o contrato n.º 002/2014, Processo SAP/CS n.º 011/2013, de 30/06/2015 a 09/03/2017, que mantém com a SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA, Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, cujo objeto é o fornecimento de refeições e dietas especiais para 1.220 (mil, duzentos e vinte) pacientes/ressocializando recolhidos no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Professor André Teixeira Lima", e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, ambos localizados no município de Franco da Rocha/SP, respectivamente, à Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 43, Vila Ramos, Telefone (11) 4449-5533 e Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 45 – Vila Ramos, Telefones (11) 4811-5027 / 4283.

No período de fornecimento das refeições acima discriminado (30/06/2015 a 09/03/2017), a Supervisão dos serviços esteve sob a responsabilidade da Nutricionista Responsável Técnica da empresa Bandolin Fornecimento de Refeições Ltda, a Sra. Viviane Renata Garcia, CRN-3 n.º 12.798 (de 30/06/2015 a 09/03/2017), juntamente com a Nutricionista e Técnica de Nutrição pertencentes ao Quadro Técnico, respectivamente, a Sra. Caroline Muniz de Oliveira, CRN-3 n.º 44.683/P (de 15/06/2015 a 09/03/2017) e Sra. Melissa Silva de Moura, CRN-3 n.º T-114.584 (de 30/06/2015 a 09/03/2017), sendo fornecidos diariamente até 1.220 (um mil, duzentos e vinte) desjejuns, 1.220 (um mil, duzentos e vinte) almoços, 1.220 (um mil, duzentos e vinte) lanches da tarde, 1.220 (um mil, duzentos e vinte) jantares e 1.220 (um mil, duzentos e vinte) lanches noturnos.

São Paulo, 14 de março de 2017.

ANTONIA MARCELINA FABIANO TEIXEIRA
DIRETOR TÉCNICO III

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

Dra. Patricia Moraes Baratella

Dra. Patricia Moraes Baratella
Nutricionista
CRN 5.978



REGISTRADO NO CRN-3 SOB O Nº 0179/17-LPUBL

Válido para licitação, desde que acompanhado da respectiva
C.R.Q. (Certidão de Registro e Quitação) do ano em curso.

São Paulo, 15 de maio de 2017

Silvia Maria Francisco Cozzolino
Dra. Silvia Maria Francisco Cozzolino

CRN-3 621

Presidente

30 TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO
DE LETRAS E TÍTULOS DE BAURIL - SP
DEMADES MARIO CASIRO - Tabelião
AUTENTICAÇÃO - Autentico e p. assento para reprodução
conforme ao original a mim p. apresentado ao que me fôr
NU 391704

01 OUT. 2018

REC. VERIFIC. 18 JUN 2018
Darlele Aparecida Sabrinno L...
Lilian Bernardo da Silva
Renato Leal dos Santos Filho
Poliana Fabiana Barón Serrano
PCA P. JONIGUES DE ABREU, 4-28 TEL 3235-8999



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS CONTRATADOS SOB O REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO QUE TEM POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO n° 038/2013

PROCESSO SAP/CS n° 011/2013

TELEFONE/FAX: (11) 221-6194

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 22/10/2013

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 04/11/2013 as 09h00hs

OFERTA DE COMPRA: 380193000012013OC00108

A Senhora Coordenadora de Saúde, da Coordenadora de Saúde, usando a competência delegada pelos artigos 3º e 7º, inciso I, Decreto estadual nº 45.865, de 21 de junho de 2001, do Decreto estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002, c.c. artigo 8º, do Decreto estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade de **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo – Sistema BEC/SP”, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO** – Processo SAP/CS nº 011/2013, que tem por objeto a prestação de serviço de nutrição e alimentação, visando o fornecimento de refeições aos presos/pacientes e funcionários de plantão do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, ambos de Franco da Rocha/SP, num total de 1220 (mil duzentos e vinte) comensais/ diárias, sob o regime de empreitada por **preços unitários**, que será regida pela Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto nº 49.722, de 24 de junho de 2005, pelo regulamento anexo a Resolução nº CC-27, de 25/05/2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002, da Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, Resolução SAP nº 08, de 10/01/2007, Resolução SAP nº 06, de 10/01/2007 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes, no Cadastro Unificado dos Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzida pelo pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

I. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, visando o fornecimento de refeições destinadas a **300 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão** do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e **920 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão** do Hospital de Custódia Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, situados no município de Franco da Rocha/SP, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, na forma de refeição porcionada, preparada na cozinha do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha e refeição transportada à granel e em recipientes individuais descartáveis, ao Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” de Franco da Rocha, conforme as especificações constantes deste Projeto Básico.

II. DA PARTICIPAÇÃO

1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual, que estiverem registrados no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP, em atividade econômica compatível com o seu objeto, que sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e que tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

1.2. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para o registro no CAUFESP, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br.

2. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, declare, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistirá qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos a Dispensa de Licitação, Convite e Pregão Eletrônico.

3. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

4. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

5. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

6. Com base na classificação a que alude o subitem 5 deste item, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

6.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência”.

6.1.1. A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 6.1.

6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 6.1.

6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 5, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço”

7. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 6.1 e 6.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 5, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

8. É vedada a participação de cooperativas no certame nos termos do Decreto Estadual nº 55.938, de 21 de junho de 2010, e a alteração da Lei 8.666/93 por meio da redação dada pela Lei nº 12.349/2010 e pelo Decreto nº 57/159 de 21 de junho de 2011.

III. DAS PROPOSTAS

1. As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br na opção **PREGAO-ENTREGAR PROPOSTA**, desde a divulgação da íntegra do edital no

referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do edital.

2. Os preços unitários e total para a prestação dos serviços serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados nos termos do subitem 4 deste item III, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto da presente licitação.

3. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

4. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste edital.

5. A proposta de preços deverá ser orçada com base nos valores vigentes em junho de 2013 que será considerada a data de referência de preços.

IV. DA HABILITAÇÃO

1. O julgamento da habilitação se processará na forma prevista no subitem 9, do item V, deste Edital, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

f) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme a redação do artigo 27 inciso IV da lei 8666/93, com a modificação da Lei 12.440/2011

1.2. REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal, da sede ou do domicílio da licitante;
- d) Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social(INSS) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais e dívida ativa da União.

1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física;

1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

- a) Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da licitante, registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas do local da correspondente prestação, comprovando a execução, a especificação de serviços de características semelhantes, de complexidade tecnológica e operacional e prazo de execução, com fornecimento mínimo de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, ou seja, Prestação de Serviços de Nutrição e alimentação com fornecimento mínimo de 50%(cinquenta por cento) do volume estimado de refeições/dia. Consideram-se refeições/dia o fornecimento de diária completa compreendendo: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

a.1) Quando o(s) atestados(s) se referir(em) ao local(is) cuja jurisdição não seja a de competência do CRN-3, deverá(ão) estar averbado(s) pelo referido Conselho Regional.

a.2) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter:

- Prazo contratual data de inicio e término;
- Local da prestação dos serviços;
- Natureza da prestação dos serviços;
- Quantidades de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem contrato, bem como a média diária de refeições;

-Caracterização do bom desempenho do licitante;

-Outros dados característicos e,

- A identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

a.3) A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante de que possui em seu quadro permanente pelo menos um profissional de nível superior em nutrição, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), cuja comprovação de vínculo profissional poderá se dar mediante a Contrato Social, Ficha de empregado ou Contrato de Trabalho, sendo possível a contratação de Profissional Autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

c) Declaração subscrita por representante legal da licitante elaborada em papel timbrado, atestando a disponibilidade, ou de que a empresa reúne condições de apresentar no momento da contratação as exigências abaixo relacionadas:

c.1) Declaração de que a empresa adotará as providencias necessárias para a obtenção do Alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições, objeto da prestação dos serviços, expedido pela autoridade sanitária competente, após o período de adaptação da cozinha nas dependências do Hospital de Custodia II de Franco da Rocha;

c.2) Relação das instalações e do aparelhamento técnico adequados e disponíveis para a realização dos objetos da licitação;

c.3) Relação da equipe técnica operacional e administrativa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitação;

c.4) À licitante vencedora apresentará, relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições. Os veículos para transporte deverão possuir “ Certificado de Vistoria de Veiculo” para o fim a que se destina.

d) Relação das instalações e do aparelhamento técnico adequados e disponíveis para a execução do objeto da licitação, acompanhada da declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis;

d.1) Relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto

licitado, acompanhada da declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis;

d.2) Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis. Os equipamentos para transporte deverão possuir “Certificado de Vistoria de Veículo” para o fim que se destina.

1.5. ATESTADO DE VISTORIA

- a) Atestado de Vistoria das dependências da cozinha do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha, fornecido pelo próprio Hospital de Custódia.
- b) O licitante deverá visitar as instalações da cozinha do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha, para averiguação e ciência da complexidade técnica que recairão na execução da prestação dos serviços, objeto da licitação.
- c) A visita técnica será efetuada entre os dias: 18/10/2013 a 30/10/2013, no horário compreendido entre 10:00 e 14:00 horas, previamente agendada com o Núcleo de Nutrição, que atestará a sua realização, pelos telefones (011) 4811-5027.
- d) Atestado de Vistoria do local de execução dos serviços, devidamente assinado pelo servidor responsável, e por representante da empresa licitante, conforme modelo **Anexo XII**.

1.6- OUTRAS COMPROVAÇÕES

1.6.1. Planilha de Proposta de Preços, conforme modelo constante do **Anexo IV** do Edital;

1.6.2. Carta Proposta Comercial, conforme **Anexo V** do Edital;

1.6.3. Declaração subscrita por representante legal da licitante, elaborada em papel timbrado, atestando que:

- a) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto estadual nº 42.911, de 06/03/1998, **Anexo VI** do Edital;
- b) inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, inclusive em virtude das disposições da Lei estadual nº 10.218, de 12 de fevereiro de 1999, **Anexo VII** do Edital;
- c) atende plenamente aos requisitos de habilitação, conforme **Anexo VIII** do Edital;
- d) atende as normas referentes ao trabalhador menor, conforme **Anexo IX** do Edital;
- e) atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), conforme **Anexo X** do Edital.

f) conhece a localização onde serão prestados os serviços, bem como a natureza e o escopo dos mesmos – **Anexo I** do Edital.

2 – DISPOSIÇÕES GERAIS

2.1 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

V – DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

1. No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

2. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.1. Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) que por ação da licitante ofertante contenham elementos que permitam a sua identificação.

2.1.1. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

2.2. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

2.2.1. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

3. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

4. Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

4.1. A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.

4.1.1. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada,

em ambos os casos, observada, em ambos casos, a redução mínima entre eles de **R\$ 0,10 (dez centavos de real)**, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

4.1.2. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário de uma diária (composta de desjejum, lanche, almoço, jantar e lanche noturno).

4.2. A etapa de lances terá a duração inicial de 15 (quinze) minutos.

4.2.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 03 (três) minutos, visando à continuidade da disputa, quando houver lance ofertado nos últimos 03 (três) minutos do período de que trata o subitem 4.2 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

4.2.1.1. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 4.2.1. a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.

4.3. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

a) dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

b) do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

4.4. A etapa de lances será considerada encerrada findos os períodos de duração indicados no subitem 4.2.

5. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores.

5.1. Para essa classificação, será considerado o último preço admitido de cada licitante.

6. Com base na classificação a que alude o subitem 5 deste item, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

6.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

6.1.1. A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 6.1.

6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 6.1.

6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 5, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

7. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 6.1 e 6.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 5, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

8. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo, motivadamente, a respeito.

8.1. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos e salários praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, acrescidos dos respectivos encargos sociais e benefícios e despesas indiretas (BDI).

9. Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita constante do CAUFESP e extraído dos documentos indicados no item IV deste edital;

b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item IV deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

b.1) Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) A licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de documentos, desde que os envie no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação, por meio de *fac-símile* para o número (11) 2221-6194, ou por correio eletrônico para o endereço cabmartins@sp.gov.br e suprimentos@saude.sap.sp.gov.br;

c.1) Sem prejuízo do disposto nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” e “e”, deste subitem 9, serão apresentados, obrigatoriamente, por fax ou por correio eletrônico, as declarações a que se refere o subitem 1.4.1, do item IV, deste edital;

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem 9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante da alínea “c”, deverão ser apresentados no Centro de Finanças e Suprimentos da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, situado na Rua Libero Badaró, nº 600, 15º andar, Centro, São Paulo/SP, **em até 02 (dois) dias úteis** após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis. Optando o interessado pela apresentação de cópias não autenticadas, na forma de que dispõe a Lei nº 8666/93, art. 32, “caput”, deverá apresentar o original para que o Servidor da Administração possa fazer o cotejo dos documentos, conforme o Decreto nº 52.658 de 23/01/2008, § 1º do art. 2º;

f) Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 1.2, alíneas “a” a “e” do item IV deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame;

h) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar, o teor dos documentos recebidos por fac-símile ou outro meio eletrônico;

10. A licitante habilitada nas condições da alínea “f”, do subitem 9 deste item V, deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

11. A comprovação de que trata o subitem 10 deste item V deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas, com efeito, de negativa, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

12. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea “f”, do subitem 9, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no subitem 11, para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal de que tratam os subitens 10 e 11 deste item V.

13. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente

sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal de que tratam os subitens 10 e 11 deste item V, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação, observado o disposto no mesmo subitem 11.

14. Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal, nos moldes dos subitens 10 a 13, deste item V, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 5 do mesmo item V, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

VI - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

1. Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneado a irregularidade fiscal nos moldes dos subitens 10 a 13 do item V, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

2. Havendo interposição de recurso, na forma indicada no subitem “1” deste item, o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de 03 (três) dias após o encerramento da sessão pública, e às demais licitantes que poderão apresentar contra razões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no endereço da Diretoria do Centro de Finanças e Suprimentos da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, sito a Rua Libero Badaró, nº 600, 15º andar, Centro, São Paulo/SP.

2.1. Os memoriais de recurso e as contra razões serão oferecidas por meio eletrônico, no sítio www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br, opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na Diretoria do Centro de Finanças e Suprimentos da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, sito a Rua Libero Badaró, nº 600, 15º andar, Centro São Paulo/SP, observados os prazos estabelecidos no subitem 2, deste item.

3. A falta de interposição na forma prevista no subitem “1” deste item importará a decadência do direito de recurso e o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório;

4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6. A adjudicação será feita pelo preço unitário da diária (desjejum, almoço, lanche, jantar e lanche noturno).

7. A vencedora do certame obriga-se a apresentar, no prazo de 02 (dois) dias úteis contado da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e totais para a contratação, a partir do valor total final obtido no certame.

7.1. Esses novos preços serão apresentados pela licitante vencedora em nova planilha a ser entregue diretamente no Centro de Finanças e Suprimentos da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, situado na Rua Libero Badaró, nº 600, 15º andar, Centro, São Paulo/SP.

7.2. Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida no subitem 7, deste item VI, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação, serão apurados pelo Contratante, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta;

VII - DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

2. A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

a) Fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no edital.

3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

VIII - DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. O objeto desta licitação deverá ser executado no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha, situado na Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, km 45, Vila Ramos, Franco da Rocha/SP, e daí transportadas para atender o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima" de Franco da Rocha, situado na Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, km 43, Vila Ramos, Franco da Rocha/SP, correndo por

conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do Contrato.

2. A Contratada deverá adaptar se necessário for, as instalações da cozinha do Hospital de Custódia “Prof. André Teixeira Lima” de Franco da Rocha, nos termos do Projeto Básico, Anexo I deste Edital.
3. A Contratada será responsável pelo Fiel cumprimento do objeto licitado.
4. As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.
5. A Contratada providenciará para que todos os empregados cumpram as Normas internas relativas á segurança no interior do(s) Hospital(is) de Custódia e Tratamento Psiquiátrico I e II de Franco da Rocha, envolvidos no Contrato.

IX – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1. O recebimento do objeto dar-se-á apenas na forma definitiva, de acordo com o inciso I do artigo 74 da Lei Federal 8.666/93, por ser inviável o recebimento provisório no intuito de sofrerem análises pormenorizadas, quando a alimentação preparada é servida de imediato.

2. As Comissões designadas pelos diretores dos estabelecimentos penais realizarão os procedimentos diariamente no momento do recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:

a) Uma amostra destinada para degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

b) Outra amostra destinada para eventual análise microbiótica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 horas.

3. Em caso de indícios de deterioração ou contaminação, somente detectáveis através de procedimentos laboratoriais, proceder-se-á na forma da letra “b” do subitem 2 deste item.

4. Na hipótese do subitem 3 acima, a contratante comunicará de imediato a contratada sobre o evento.

5. A contratada, quando for o caso, adotará as providências necessárias à análise da respectiva amostra.

6. Detectadas irregularidades no alimento, admitida a contra prova estabelecida no subitem anterior, a contratada estará sujeita às sanções cabíveis.

7. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a contratada deverá refazê-los no prazo máximo de 02 (duas) horas, sem qualquer custo para a contratante.

8. Na impossibilidade de serem refeitos os serviços rejeitados, ou na hipótese de não serem os mesmos executados, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria da Administração Penitenciária, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

X - DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

1. Após o término de cada período mensal, a Contratada elaborará relatório contendo os quantitativos totais para cada um dos tipos de refeições efetivamente fornecidas.

2. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

I. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a Contratada entregará relatório contendo os quantitativos mensais de cada um dos tipos de refeições servidas e os respectivos valores apurados.

II. O Contratante solicitará à Contratada, na hipótese de glosas e /ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da Nota Fiscal/fatura.

III. Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas, da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas as quantidades glosadas não aceitas pela Contratante por motivos imputáveis à Contratada.

b) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução dos serviços.

IV. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados o Contratante atestará a medição mensal, comunicando à Contratada, no prazo de 03(três) dias contados do recebimento do relatório, o valor apurado, autorizando a emissão da correspondente fatura a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

XI - DOS PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS

1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da Contratada no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento.

2. O pagamento será efetuado mensalmente, no prazo de 30 (trinta) dias, (art.2º do Decreto nº 32.117, de 10/08/1990, com redação dada pelo Decreto nº 43.914, de 26/03/99), contados da apresentação da nota fiscal/fatura, acompanhada do relatório dos serviços prestados, nas condições e prazos fixados no Contrato, cuja minuta constitui o **Anexo II** deste Edital.

2.1. A discriminação dos valores dos insumos, especialmente o dos serviços, exigida no subitem 2.1 do item III deste Edital, deverá ser reproduzida na nota fiscal/fatura apresentada para efeito de pagamento.

3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 1 deste item X, começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

4. Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco do Brasil S/A.

5. Havendo atraso nos pagamentos, sobre o valor devido incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei estadual nº 6.544/89, bem como juros moratórios, à razão de 0,5 % (meio por cento) ao mês, calculados "pro rata tempore" em relação ao atraso verificado.

6. Os preços unitários serão reajustados, na periodicidade anual, mediante aplicação da seguinte fórmula paramétrica: § 2º ao 5º do artigo 1º da Resolução CC-79, de 12/12/2003, com as redações atribuídas pelo artigo 1º da Resolução CC-77, de 10/11/2004 e pelo artigo 1º, da Resolução CC-24, de 16/06/2009:

$$R = Po \cdot \left[\left(0,50 \cdot \frac{IPC}{IPC_{\text{Colo}}} + 0,50 \cdot \frac{I}{I_{\text{Colo}}} \right) - 1 \right]$$

IPC_{Colo}

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/IPC_{Colo} = variação do IPC FIPE - Índice de Preço 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/I_{Colo} = Variação do IPC – Alimentação – FIPE - Índice de Preço ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

7. A periodicidade anual, de que trata o subitem 6 deste item XI, será contada a partir de 1º de junho de 2013.

XII - DA CONTRATAÇÃO

1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de Termo de Contrato, cuja minuta constitui o **Anexo II** do presente ato convocatório.

1.1. Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais e dívida ativa da União) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

1.2. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 1.1 deste item XII, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

1.3. Para instruir a formalização do contrato, a adjudicatária deverá apresentar Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionista – CRN, com validade na data de apresentação, bem como Alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente.

1.3.1. Constitui condição para a celebração da contratação a inexistência de registros em nome da adjudicatária no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da respectiva celebração.

2. A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer a Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, sito a Rua: Libero Badaró, nº 600, 15º andar, Centro – São Paulo/SP, para assinar o Termo de Contrato.

3 - Quando a Adjudicatária deixar de comprovar a regularidade fiscal, nos moldes dos subitens 10 e 11, ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea “e”, do subitem “9”, todos do item V ou, ainda, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que tratam os subitens 1.1 e 1.3, ambos deste item XI, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação.

3.1. Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 08 (oito) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

3.2. A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo e divulgação nos endereços eletrônicos www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br e www.imesp.com.br, opção “e-negociospublicos”.

3.3. Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos subitens 7 a 10 do item V e subitens 1, 2, 3, 4 e 6 do item VI, todos deste Edital.

4. O contrato será celebrado com duração de 15 (quinze) meses, contados da data de sua assinatura.

5. O prazo mencionado no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual (ais) e sucessivo (s) período (s), a critério da Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

5.1. A Contratada poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recebido pela Unidade Prisional contratante em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

5.2. As prorrogações de prazo de vigência serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei federal nº 8.666/1993.

5.3. A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará a contratada, direito a qualquer espécie de indenização.

6. Não obstante o prazo estipulado no subitem 4 deste item XII, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

7. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no subitem 6 deste item XII, a contratada não terá direito a qualquer espécie de indenização.

8. A execução dos serviços deverá ter início em até 30 (trinta) dias, a contar da data de assinatura do contrato.

XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº

10.520, de 17 de julho de 2002, c.c. o artigo 15 da Resolução CEGP-10 de 19 de novembro de 2002.

2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Resolução SAP nº 08, de 10/01/2007, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP e no sítio www.sancoes.sp.gov.br.

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

XIV - DA GARANTIA CONTRATUAL

1. Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da contratação, a licitante vencedora deverá prestar garantia correspondente a **3% (três por cento)** sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto no art. 56 da Lei federal nº 8.666/1993.

1.1. A garantia prestada será restituída (e/ou liberada) após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º do art. 56 da Lei federal nº 8.666/1993.

1.2. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa, observado o disposto na Resolução SAP nº 08, de 10/01/2007.

1.3. Se a adjudicatária optar pela modalidade seguro-garantia, das condições especiais da respectiva apólice deverá constar disposição expressa, estipulando a responsabilidade da Seguradora pelo pagamento dos valores relativos a multas de quaisquer espécies, aplicadas à tomadora dos seguros.

XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 14º, inciso XIII, da Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, a ser assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

3. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes, para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

4. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e nos sítios eletrônicos www.imesp.com.br, opção “e-negociospublicos” e

www.bec.sp.gov.br, opção “pregão eletrônico”.

5.1. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será formulada em campo próprio do sistema, encontrado na opção EDITAL.

5.2. As impugnações serão respondidas pelo subscritor do Edital e os esclarecimentos e informações prestados pelo pregoeiro, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

5.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

6. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pelo Departamento de Controle de Contratações Eletrônicas – DCC.

7. Integram o presente Edital como Anexos:

Anexo I: Projeto Básico;

Anexo II: Minuta do Contrato;

Anexo III: Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto nº 43.339, de 21/07/98 e Resolução SAMPS 16/98;

Anexo IV: Planilha de Proposta de Preço;

Anexo V: Carta Proposta Comercial;

Anexo VI: Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho;

Anexo VII: Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;

Anexo VIII: Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo IX: Declaração referente ao trabalho de menor;

Anexo X: Declaração de cumprimento das normas referentes à saúde e segurança no trabalho;

Anexo XI: Resolução SAP nº 08, de 10/01/2007;

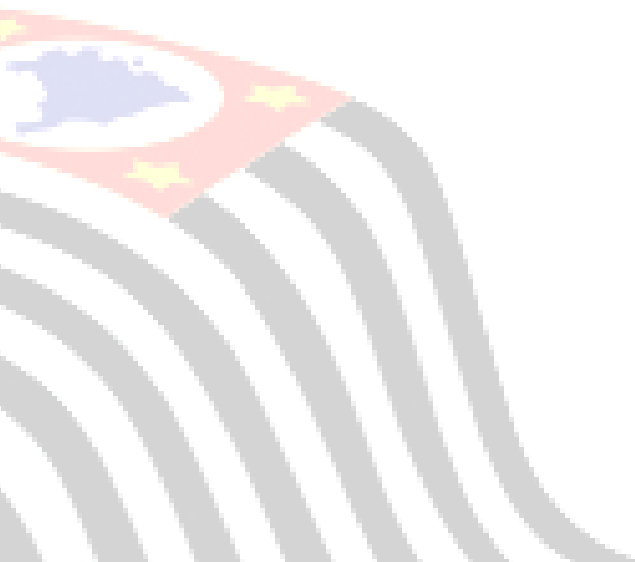
Anexo XII: Modelo de Certificado de Visita;

-
- Anexo XIII: Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação;
- Anexo XIV: Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação.
- Anexo XV: Minuta de Contrato da Fundação “Professor Dr. Manoel Pedro Pimentel” – FUNAP.

8. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

São Paulo, 15 de Outubro de 2013.

Solange Aparecida G. de M. Pongelupi
Coordenadora de Saúde



ANEXO I

PROJETO BÁSICO

1 - OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A presente licitação tem por objeto a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, visando o fornecimento de refeições destinadas a **300 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão** do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e **920 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão** do Hospital de Custódia Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, situados no município de Franco da Rocha/SP, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, na forma de refeição porcionada, refeição transportada à granel e em recipientes individuais descartáveis, conforme as especificações constantes deste Projeto Básico.

1.1. A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante:

- a) Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições destinadas a pacientes/presos e funcionários em plantão, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- b) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada, devidamente acondicionada, distribuída e porcionada e, em caso de refeição transportada, o transporte dar-se-á em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente observados os horários estabelecidos e o(s) local(is) de entrega indicado(s) pela **CONTRATANTE**.
- c) O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, recicláveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, descarte adequado dos resíduos (orgânicos e inorgânicos), mão- de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.
- d) No total acima incluem-se **dietas gerais e dietas especiais, conforme manual de dietas da CONTRATANTE**. Em caso de prescrição médica ou nutricional, poderá haver ocasionalmente solicitação de complementação das dietas de acordo com as necessidades requeridas pelo comensal.
- e) Os preços das dietas orais especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas gerais.

f) Inclui também a adequação da cozinha e refeitórios de pacientes e funcionários localizados nas dependências do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha/SP, para a prestação dos serviços, mediante fornecimento de equipamentos e mobiliários, instalação de um grupo de gerador com potência de 73-80 (KVA), completo, inclusive painel e conjunto de baterias, para uso exclusivo da cozinha, e, se necessário, instalação ou manutenção do sistema de exaustão e ventilação.

1.2. Locais e Caracterização das Unidades

A- HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO II DE FRANCO DA ROCHA, Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 45 - Vila Ramos - Franco da Rocha/SP.

Quantitativos:

Estimativa do número de comensais/dia:	300 comensais/dia
---	--------------------------

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de refeição	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada
Desjejum	300	9.300
Almoço	300	9.300
Merenda	240	7.440
Jantar	260	8.060
Ceia	240	7.440
Festa Junina	-	300
Natal	-	300
Ano Novo	-	300

Horários de distribuição:

Tipo de refeição	Horários de distribuição
Desjejum	Das 07:00h às 08:00h
Almoço	Das 11:30h às 13:00h
Merenda	Das 15:00h as 15:30h
Jantar	Das 17:30h as 18:30h
Ceia	Das 20:00h as 20:30h

B - HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO “PROF. ANDRÉ TEIXEIRA LIMA”, Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 43, Vila Ramos - Franco da Rocha/SP.

Quantitativos:

Estimativa do número de comensais/dia:	920 comensais
--	----------------------

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de refeição	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada
Desjejum	820	25.420
Almoço	920	28.520
Merenda	720	22.320
Jantar	790	24.490
Ceia	720	22.320
Festa Junina	-	920
Natal	-	820
Ano Novo	-	820

Horários de entrega:

Tipo de refeição	Horários de entrega
Desjejum	Das 07:00h às 07:30h
Almoço	Das 10:30h às 11:30h
Merenda	Das 14:00h as 14:30h
Jantar	Das 16:00h as 16:30h
Ceia	Das 16:00h as 16:30h

2 - DO PRAZO

- O contrato será celebrado com duração de 15 (quinze) meses, contados da data de sua assinatura.
- O prazo mencionado no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual(ais) e sucessivo(s) período(s), a critério da Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.
- A execução dos serviços deverá ter início dentro de 30 (trinta) dias, contados a partir da assinatura do Contrato.
- A **CONTRATADA** terá a responsabilidade do fornecimento das refeições a partir da assinatura do Contrato, podendo utilizar-se de refeição transportada pelo prazo de até 30 (trinta) dias, para realizar reformas e/ou adequações nas instalações que se fizerem necessárias.

3 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições/dietas ao(s) local(is) indicado(s) pela **CONTRATANTE**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange a coleta seletiva, e, notadamente, reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados, às suas expensas.
- As refeições preparadas para o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, serão servidas e porcionadas nos refeitórios de pacientes/presos e funcionários da unidade.
- As refeições destinadas aos funcionários em plantão no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” serão transportadas acondicionadas em caixas térmicas hotbox, entregues a granel e porcionadas pela **CONTRATADA** aos funcionários de plantão nos locais indicados pela **CONTRATANTE**. Para os pacientes/presos as dietas gerais e especiais deverão ser distribuídas em recipientes

individuais descartáveis, seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE**.

d) As refeições que forem distribuídas individualmente devem ser acondicionadas em recipientes individuais descartáveis com capacidade mínima de 850ml, devidamente acondicionadas e transportadas em caixas térmicas. Observados os horários e locais de entrega estabelecidos pela **CONTRATANTE**.

3.1 Da Composição do Cardápio Diário

a) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, em conformidade com o Decreto Estadual n.º 43.339, de 21/07/1998, e Anexo IV da Resolução SAMSP n.º 16 de 22/07/1998.

b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observado o cardápio aprovado pela **CONTRATANTE**.

c) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

d) A elaboração de cardápios normais ou especiais obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da **CONTRATANTE**.

e) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais.

f) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

g) Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da citada Resolução.

h) Com a preocupação de ofertar uma alimentação balanceada, a **CONTRATADA** deverá restringir a distribuição de doces industrializados ao quantitativo não superior a duas vezes semanais, e, quando servi-lo, o mesmo deverá atender o *per capita* equivalente ao doce porcionável, respeitando as características das dietas solicitadas.

3.1.1 Cardápio Diário Básico Padrão

Destinado aos comensais que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Refeição	Composição
Desjejum	Leite com café 2 unidades de pão francês com margarina ou queijo
Almoço e Jantar	Arroz Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou suína ou aves ou peixe ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou farinhas ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea ou Café ou Chá Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com margarina ou queijo

3.1.2 Dietas Especiais

As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal, conforme manual de dietas apresentado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da **CONTRATANTE**.

a) Dieta Branda

Destinada aos pacientes/presos com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

b) Dieta Pastosa

Destinada a pacientes/presos com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. O valor calórico deve ser ajustado às necessidades do paciente/preso.

c) Dieta Leve

Destinada a pacientes/presos com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente/preso.

d) Dieta Líquida

Destinada a pacientes/presos com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente/preso.

e) Dieta para diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- Restrições ao açúcar das preparações, que deverá ser substituído por adoçante artificial, previamente aprovado pela nutricionista da **CONTRATANTE** e em quantidade determinada pela **CONTRATANTE**;
- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- Na merenda e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta.
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- As guarnições a base de farinhas, raízes e tubérculos deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

f) Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e devem atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

g) Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- No desjejum - queijo ou geleia;
- Na merenda – acréscimo de vitamina ou mingau ou achocolatado;
- No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

As dietas hipercalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da **CONTRATANTE**, a partir da avaliação nutricional.

h) Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. do **CONTRATANTE**, em manual de dietas.

3.2 Do porcionamento e acondicionamento:

3.2.1 Porcionamento

- a) O processo de porcionamento das refeições deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- b) As refeições a granel deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao comensal.
- c) As refeições em recipientes individuais descartáveis deverão ser porcionadas uniformemente e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

3.2.2 Acondicionamento

- a) Todas as embalagens descartáveis para as dietas especiais, incluindo o da salada, sopa e sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela **CONTRATANTE**.
- b) Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e especiais:
 - No desjejum, merenda e ceia:
 - Leite com café: deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR, com capacidade de 300ml;
 - Pão ou seu substituto: deverá ser devidamente acondicionado em embalagem individual apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e, quando necessário, devidamente embalada individualmente;
 - No almoço e jantar:
 - Quando a refeição for porcionada em embalagem descartável, as saladas deverão seguir o mesmo padrão.
 - Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada e, quando necessário, devidamente embalada individualmente;
 - Doce: quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.

c) A **CONTRATADA** deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos e bandejas, devidamente aprovados pela **CONTRATANTE**.

3.2.2.1 Acondicionamento em geral

- Líquidos: Envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);
- Pães: Embalados individualmente, acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;
- Almoço e jantar: Sistema a granel para funcionários em plantão de ambos os hospitais e pacientes/presos do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II. Para os pacientes/presos do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” as refeições deverão ser fornecidas em recipientes individuais descartáveis, acompanhados de talheres descartáveis em plástico resistente e em quantidade suficiente ao número de comensais;
- Dietas especiais de ambos os Hospitais e as dietas gerais do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” devem ser porcionadas e acondicionadas em recipiente individual descartável aluminizado com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis em plástico resistente em quantidade suficiente ao número de comensais;
- Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais. Para as refeições individualizadas, o porcionamento e o acondicionamento devem ser feitos em recipiente individual descartável adequado;
- Sobremesa (doce): embalada hermeticamente e porcionada em recipiente individual descartável com tampa e capacidade de 100 ml, acompanhado de colher de sobremesa descartável.

3.3 Distribuição das refeições

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- b) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60° C ou mais por no máximo 6 horas;
- c) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C, por no máximo 4 horas, ou quando a

temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

- d) A temperatura das dietas servidas aos pacientes/presos deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela **CONTRATADA**.
- e) Toda e qualquer preparação destinada às dietas especiais, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, enfermaria/pavilhão e dieta oferecida conforme padronização da **CONTRATANTE**.
- f) Caso seja necessário, a **CONTRATADA** se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da **CONTRATANTE**.
- g) A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 5 de 9 de abril de 2013.
- h) A distribuição será efetuada pela **CONTRATADA** em local e método especificados pela **CONTRATANTE**.

3.4 Do transporte

- a) As refeições e os descartáveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados e em condições adequadas de higienização e conservação até os locais definidos pela **CONTRATANTE**. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.
- b) Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV).

3.4.1 Transporte das refeições ao Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “André Teixeira de Lima”.

- a) Manter a regularidade na distribuição das refeições, respeitando o horário de entrega estabelecido;
- b) As refeições deverão ser entregues pela **CONTRATADA** nas colônias Masculina I, Masculina II, Masculina III e Feminina; e porcionadas no refeitório dos funcionários;
- c) As principais refeições deverão ser acompanhadas de profissional técnico de nutrição para supervisão do porcionamento e da regularidade nas entregas além de avaliação de necessidade de reposição imediata de refeições.

3.5 Da execução dos serviços

a) Para a execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio diário completo, incluindo das dietas especiais - quinzenal ou mensal;
- Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo e cocção da alimentação;
- Coleta diária, nas dependências da **CONTRATANTE**, de amostras da alimentação preparada;
- Porcionamento uniforme das refeições nos refeitórios e em recipientes individuais descartáveis, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
- Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pela **CONTRATANTE**;
- Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A **CONTRATADA** deverá realizar com periodicidade trimestral Pesquisa de Satisfação junto aos comensais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- Deverá ser efetuado, as expensas da **CONTRATADA**, controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- Em caso de suspeita de contaminação alimentar a **CONTRATADA** deverá realizar, às suas expensas, análise laboratorial de um dia de refeição indicado pela **CONTRATANTE**. Caso seja comprovada a contaminação alimentar, a **CONTRATADA** deverá realizar, às suas expensas, nos dois primeiros meses subsequentes ao fato ocorrido, nova análise laboratorial em data e refeições solicitadas pela **CONTRATANTE**;

- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a **CONTRATADA**, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS-5 de 09/04/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada, envasada e transportada. A **CONTRATADA** obrigará-se-á a manter a disposição para consulta a qualquer momento da **CONTRATANTE** o respectivo manual;
- Para garantir a padronização dos serviços prestados, a **CONTRATADA** deverá respeitar o Manual de Dietas Hospitalares fornecido pela **CONTRATANTE**.

4 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) indicado(s) pela **CONTRATANTE**, além do descarte adequado dos resíduos sólidos, observado o estabelecido nos itens a seguir:
- Prover os utensílios individuais utilizados pelos comensais (pratos, copos e talheres), observadas as normas de segurança internas;
 - Prover os recursos de mão de obra necessários para distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
 - Prover material de limpeza para higienização dos utensílios utilizados pelos comensais;
 - Porcionar a alimentação uniformemente aos comensais;
 - Garantir a manutenção da temperatura recomendada até o final do atendimento;
 - Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, procedendo com a destinação final correta dos resíduos sólidos, às suas expensas.

4.1 - Dependências e instalações físicas

- a) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, localizadas no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha, onde a alimentação será preparada, devidamente acondicionada, distribuída, porcionada e transportada para o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”.
- b) Parte das instalações físicas da cozinha do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” poderão ser utilizadas, desde que a **CONTRATADA** realize as adequações

necessárias para o atendimento nas normas de Vigilância Sanitária vigente e receba prévia autorização da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário.

- c) Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições no(s) local(is) determinado(s) pela **CONTRATANTE**, observada a legislação vigente.
- d) Disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos adequados e em quantidades suficientes, necessários para distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato.
- e) Disponibilizar os utensílios e recicláveis em quantidade suficiente, necessários para porcionamento.

4.2 - Equipe de Trabalho

- a) Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.
- b) Manter profissional nutricionista 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 Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05.
- c) Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas. Para tanto, devem-se considerar as atividades de produção, porcionamento e distribuição no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha. Além disso, no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” deve-se considerar o transporte, o porcionamento, a distribuição e a higienização das instalações e dos utensílios, para o qual se designa o quantitativo de pelo menos 02 (dois) funcionários fixos para atender as especificidades supracitadas no refeitório dos funcionários.
- d) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- e) Assegurar, em conjunto com a **CONTRATANTE**, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- f) Comprovar, quando solicitado, o registro de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

- g) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- h) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- i) Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**;
- j) Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- k) Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição;
- l) Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- m) Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- n) Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- o) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à **CONTRATANTE**;
- p) Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da **CONTRATANTE**;

- q) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- r) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à **CONTRATANTE**;
- s) Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;
- t) A **CONTRATADA** deverá apresentar para todas as funções, com exceção dos auxiliares de serviço, profissionais qualificados com no mínimo 06 (seis) meses comprovada experiência;

4.2.1 Mão de obra de paciente/preso

- a) A **CONTRATADA** deverá utilizar a mão de obra de pacientes/presos dos Hospitais de Custódia e Tratamento Psiquiátrico no desenvolvimento de atividades como higienização das instalações e panelas e distribuição das refeições aos pacientes, desde que devidamente supervisionado pela **CONTRATADA**. O dimensionamento estimado para contratação é:
 - **Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”**: no mínimo 04 (quatro) pacientes/presos.
 - **Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II**: no mínimo 02 (dois) pacientes/presos.
- b) Manter os pacientes/presos dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente.

4.3 - Padrão de Alimentação

4.3.1 Cardápios

- a) Elaborar cardápios quinzenais ou mensais, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e funcionários em plantão submetendo-os a apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.
- b) Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Festa Junina, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento.
- c) Fornecer o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da **CONTRATANTE**.
- d) Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela **CONTRATANTE**.

- e) Aceitar a solicitação da **CONTRATANTE** de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.
- f) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.
- g) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.
- h) Atender as solicitações de dietas orais especiais, mediante prescrição médica ou nutricional.
- i) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas orais especiais, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- j) Repor imediatamente o número de refeições, o quanto for necessário, em caso de identificação de inviabilidade do consumo da refeição fornecida, por questões higiênico-sanitárias.
- k) Manter os alimentos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser mantida entre 10°C e 21°C para tempo de exposição de no máximo 2 horas ou até 10°C por no máximo 4 horas.
- l) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração e/ou congelamento adequados pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.
- m) 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, que deverá ocorrer imediatamente após a notificação da **CONTRATANTE**.
- n) Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- o) Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ideais de estocagem.
- p) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.
- q) Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
- r) Disponibilizar, para ambas as unidades, pelo menos 2 (duas) refeições completas além do quantitativo solicitado, para degustação em horário definido pela **CONTRATANTE**.

4.4 Transporte

- a) Transportar as refeições e recicláveis (copos e talheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.
- b) Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.
- c) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- d) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS-15/91, de 07.11.91, e CVS-5 de 09/04/2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.
- e) Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS-15/91, de 07.11.91 com alterações introduzidas pelas Portarias CVS-5 de 09/04/2013.
- f) Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.
- g) Manter a regulação dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e na redução de emissões de gases do efeito estufa, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislação vigente.
- h) Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores aos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigentes, normas brasileiras aplicáveis e recomendação dos manuais de proprietários e serviços do veículo.
- i) Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera.
- j) Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no "Diário Oficial do Estado de São Paulo", nos termos da Lei Estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005.
- k) Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidoras à atmosfera.
- l) Os veículos utilizados no transporte de refeições e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV).
- m) Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos.

- n) O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene, bem como adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados.
- o) Verificar periodicamente nos veículos, o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

4.5 Higienização

- a) Atender o que dispõe a Portaria CVS-5 de 9 de abril de 2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiénico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos”.
- b) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- c) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.
- d) 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.
- e) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- f) Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da **CONTRATANTE**, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada.
- g) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente, observada a legislação ambiental.
- h) Remover para locais apropriados os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.
- i) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.
- j) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

- k) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- l) Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada, procedendo com a destinação final correta de resíduos sólidos, às suas expensas.
- m) Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação.
- n) Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços, dentro das normas sanitárias vigentes.
- o) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.
- p) Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

4.5.1 Higienização das Instalações

- a) A **CONTRATADA** deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas, equipamentos, copas e refeitórios.
- b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela **CONTRATANTE**.
- c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.
- d) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha.
- e) A higienização dos refeitórios será de responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.
- f) A **CONTRATADA** deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário, e abastecê-los com produtos próprios e adequados a higienização das mãos.

4.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo **CONTRATANTE** e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- b) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA** e acompanhamento por responsável da **CONTRATADA**.
- c) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do **CONTRATANTE** relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e 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, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- d) Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.
- e) Os resultados dos exames PCMSO deverão ser apresentados a **CONTRATANTE** no prazo de 30 dias após a assinatura do Contrato.
- f) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

4.7 Situações de Emergência

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

4.8 Suplementares

- a) 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.
- b) Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou

incorrekções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

- c) Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da **CONTRATANTE**.
- d) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da **CONTRATANTE** e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.
- e) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da **CONTRATADA**.
- f) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.
- g) Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da **CONTRATANTE**, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.
- h) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a **CONTRATANTE**.
- i) Realizar para fins de pagamento, o controle de refeições. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero da **CONTRATANTE**.
- j) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da **CONTRATANTE** sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA**.
- k) Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela **CONTRATANTE**, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.
- l) Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da **CONTRATANTE**, exceto quando autorizados pelo Serviço

de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE**, solicitando sempre a identificação dos usuários.

- m) Re-executar serviços sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.
- n) Comunicar à **CONTRATANTE**, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.
- o) Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar à **CONTRATANTE** mensalmente antes do vencimento da primeira fatura.
- p) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da **CONTRATANTE**, no primeiro dia útil do mês subsequente.
- q) Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela **CONTRATANTE**.
- r) Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha da **CONTRATANTE**, greve, etc.), de forma a não haver comprometimento da continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.
- s) Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, condicionamento e destinação final de resíduos sólidos.
- t) Comunicar ao **CONTRATANTE** quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o **CONTRATANTE** em seus processos.

4.8 Responsabilidade Civil

- a) A **CONTRATADA** reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONTRATANTE**, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o **CONTRATANTE**, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- b) Em caso de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, comprovada por meio de análises microbiológicas dos alimentos, não haverá o pagamento da refeição em questão à **CONTRATADA**, e serão

aplicadas as penalidades estabelecidas na Resolução SAP - 8, de 10-1-2007.

4.10 Boas Práticas Ambientais Específicas

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, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade, deverá observar:

4.10.1 Uso Racional da Água

- a) 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.
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.
- d) Recomenda-se adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia e sem desperdício, não deixando de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

4.10.2. Eficiência Energética – Recomendações

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia poderá 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).
- b) Verificar 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.
- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da Contratada deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

- d) 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.
- e) 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.
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias.
- i) Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.
- j) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- k) Desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

4.10.3 Controle de Poluição Sonora

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 do 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.

4.10.4 Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

- a) A Nutricionista da **CONTRATADA**, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de utilização 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.
- b) 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, sucos e sobremesas.

- c) 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 as necessidades nutricionais diárias recomendadas.
- d) 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".
- e) 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..
- f) A Nutricionista da **CONTRATADA** deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.
- g) 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.
- h) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da **CONTRATANTE**, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

4.10.5 Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

- a) Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos.
- b) Quando implantado, pela **CONTRATADA**, Programa de Coleta Seletiva 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, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010.

4.10.6 Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções

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, utilizado em frituras e cocções, 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.

4.10.7 Produtos Biodegradáveis

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.
- b) 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.
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.
- d) 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 Federal nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, 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.
- e) Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- a) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- b) Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos comensais.
- c) Disponibilizar local para recebimento, abastecimento e circulação de carros térmicos sob rodízios para distribuição de refeições.
- d) Disponibilizar área física, instalações hidráulicas e elétricas para água quente e fria, para instalação de tampo com cubas, dotada de água quente e fria objetivando a higienização de utensílios individuais utilizados pelos comensais.

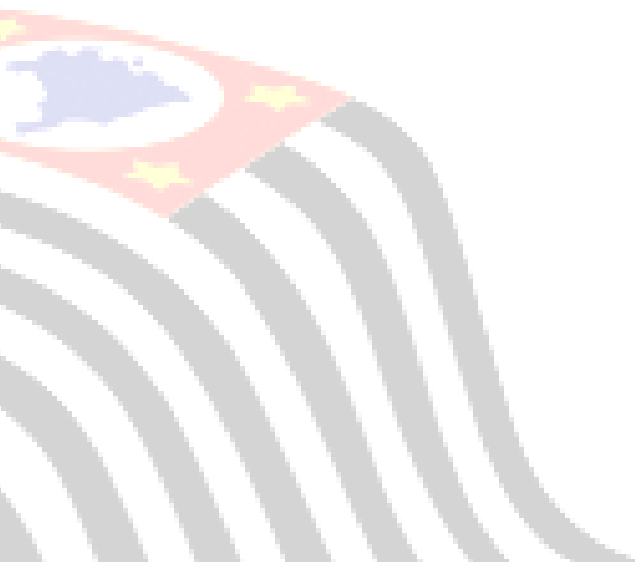
- e) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela **CONTRATADA**, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- f) Proceder diariamente ao recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido.
- g) Informar com antecedência de 12 (doze) horas a quantidade de dietas especiais, mediante prescrição médica ou nutricional.
- h) Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- i) Entregar a **CONTRATADA** quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.
- j) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da **CONTRATADA**.
- k) Fornecer a **CONTRATADA**, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.
- l) Disponibilizar a **CONTRATADA** todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades.
- m) Comunicar por escrito a **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- n) A **CONTRATANTE** colocará à disposição da **CONTRATADA**, as instalações do serviço de nutrição.

6. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) À **CONTRATANTE**, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
 - Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
 - Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**, efetivando avaliação periódica.
 - Fiscalizar inclusive a qualidade “*in natura*” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser

interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

- Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- b) A fiscalização da **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da **CONTRATADA**, podendo:
- c) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo, e de equipamentos e utensílios que estejam inadequados.
- d) A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE** não exclui nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.
- e) A **CONTRATANTE** faz a seguinte indicação para gestão e fiscalização do contrato.
 - Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II: Gestor: Simone Tuon Giraldi de Matos, Fiscal: Camila Nicomedes Negrão.
 - Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “André Teixeira de Lima”: Gestor: Karla Bedaque da Silva Moreira, Fiscal: Kalindi Mariane do Espírito Santo Andrade.



ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº 000/2013

Pregão (Eletrônico) CS nº 037/2013

Processo SAP/CS nº 011/2013

Termo de Contrato que entre si celebram o Estado de São Paulo, Secretaria da Administração Penitenciária, por meio da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário e a empresa XXX para a prestação de serviços de nutrição e alimentação.

Aosdias do mês dedo ano de dois mil e treze, na cidade de São Paulo, comparecem de um lado o Estado de São Paulo, Secretaria da Administração Penitenciária, por meio da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 96.291.141/0085-98, com sede na Rua Libero Badaró, nº 600, Centro, São Paulo, neste ato representada pela Senhora _____, portadora do RG nº _____, CPF nº _____, Coordenadora de Saúde, no uso de sua competência legal, doravante denominada **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____, nº _____, neste ato, representada pelo Senhor (a) _____, RG nº _____, CPF nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, e na presença das testemunhas ao final consignadas, que em face da Adjudicação processada por licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 00/2013, têm entre si justo e contratado a prestação de serviços de nutrição e alimentação, para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas aos presos/pacientes e funcionários de plantão do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima” e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, ambos de Franco da Rocha, regida pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002, Decreto Estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, e Resolução CC-27, de 27 de maio de 2006, alterada pela Resolução CC-48, de 05 de novembro de 2007, aplicando-se subsidiariamente no que couberem as disposições contidas na Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, com alterações posteriores e a aplicação das multas a que se referem os artigos 81, 86 e 87 da Lei federal nº 8.666/93, artigo 7º da Lei federal 10.520/02 e artigos 79, 80 e 81, II, da Lei estadual 6.544/89, Resolução SAP 108, de 20/09/93, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 80 da Lei estadual 6.544/89, Resolução

SAP 06, de 10/01/2007 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação, visando a preparação de refeições destinadas aos presos/pacientes e funcionários de plantão do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, ambos de Franco da Rocha/SP, num total de 1220 (mil duzentos e vinte) comensais/dia, de acordo com as especificações constantes do Projeto Básico que integrou o Edital do Pregão Eletrônico nº 000/2013 como **Anexo I**, proposta da **CONTRATADA** e demais documentos constantes do Processo SAP/CS nº 011/2013.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O objeto contratual deverá atingir o fim a que se destina, com a eficácia e a qualidade requeridas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As quantidades são estimadas e poderão sofrer variação diária, para mais ou para menos, em função de férias, licenças, trabalhos externos, liberdades, cursos, remoções, internações, etc.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos, mobiliários (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, descarte adequado dos resíduos (orgânicos e inorgânicos), bem como mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

PARÁGRAFO QUARTO

O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O objeto desta licitação deverá ser executado nas dependências do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha, sito a Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, km 45, Vila Ramos, Franco da Rocha/SP, e daí transportadas para atender o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, em conformidade com o estabelecido no Projeto Básico - **Anexo I**, deste contrato, correndo por conta da Contratada as despesas

de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

1 - Após o término de cada período mensal, a **CONTRATADA** elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.

2 - As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

a) No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a **CONTRATADA** entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.

b) O **CONTRATANTE** solicitará à **CONTRATADA**, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

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

(i) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela **CONTRATANTE** por motivos imputáveis à **CONTRATADA**.

(ii) A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à **CONTRATADA**, por conta da não execução dos serviços.

d) Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, comunicando a **CONTRATADA**, no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

e) As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas pela **CONTRATADA**, contra o **CONTRATANTE**, e apresentadas no Centro de Infraestrutura da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, Rua Libero Badaró, nº 600, 16º andar, Centro– São Paulo – SP.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS

Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da fatura, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS e de Previdência Social, correspondentes ao período de execução dos serviços e a mão-de-obra alocada para esse fim.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da Contratada no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Por ocasião da apresentação à **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente, a **CONTRATADA** deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social.

PARÁGRAFO TERCEIRO

As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (contratante) são:

- Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social;
- Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;
- Relação de Tomadores/Obras – RET.

PARÁGRAFO QUARTO

Por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a **CONTRATADA** apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

PARÁGRAFO QUINTO

A não apresentação dessas comprovações assegura à **CONTRATATE** (Órgão da Administração) o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

PARÁGRAFO SEXTO

Nos termos do artigo 31 da Lei nº 8212, de 24.07.91, alterado pela Lei nº 9711, de 20.11.98, e Instrução Normativa MPS/SRP nº 3, de 14 de julho de 2005, a **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) reterá 11% (onze por cento) do valor bruto da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente; obrigando-se a recolher em nome da **CONTRATADA**, a importância retida até o

dia dez do mês subsequente ao da emissão do respectivo documento de cobrança ou o próximo dia útil, caso esse não o seja.

PARÁGRAFO SÉTIMO

Quando da emissão da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente a **CONTRATADA** deverá destacar o valor da retenção, a título de “RETENÇÃO PARA A SEGURIDADE SOCIAL”.

a) Poderão ser deduzidos da base de cálculos da retenção, o custo da parcela in natura, fornecida pela **CONTRATADA** de acordo com os programas de alimentação aprovados pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), e em conformidade com a legislação.

b) A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança, impossibilitará a **CONTRATADA** de efetuar sua compensação junto ao INSS, ficando a critério da **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) proceder à retenção/recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à **CONTRATADA**.

A **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) emitirá uma GPS - Guia da Previdência Social específica para cada **CONTRATADA** (por estabelecimento). Na hipótese de emissão no mesmo mês, de mais de um documento de cobrança pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) se reserva o direito de consolidar o recolhimento dos valores retidos em uma Única Guia, por estabelecimento.

PARÁGRAFO OITAVO

Quando da apresentação do documento de cobrança, a **CONTRATADA** deverá elaborar e entregar à **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) cópia da:

a) Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, a Unidade que o administra, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

- Nome dos segurados;
- Cargo ou função;
- Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
- Descontos legais;
- Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
- Totalização por rubrica e geral;
- Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

b) Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por **CONTRATANTE**, com as seguintes informações:

- Nome e CNPJ da **CONTRATANTE**;
- Data de emissão do documento de cobrança;
- Número do documento de cobrança;
- Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
- Totalização dos valores e sua consolidação.

c) Os documentos solicitados em a) e b) anteriores deverão ser entregues à **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) na mesma oportunidade da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente.

PARÁGRAFO NONO

Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da **CONTRATADA** no Banco do Brasil S/A, Agência nº..... Conta nº, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

a) em 30 dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura, acompanhada dos documentos, referidos no item 2 deste item, seja protocolada na Seção competente no prazo de até 03 (três) dias úteis contados do recebimento da comunicação de que trata o inciso IV da Cláusula Terceira;

b) a não observância do prazo previsto para apresentação das faturas ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.

PARÁGRAFO DEZ

Havendo atraso nos pagamentos, sobre o valor devido incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei Estadual nº 6.544/89, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata tempore, em relação ao atraso verificado.

PARÁGRAFO ONZE

Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, em especial o Decreto estadual nº 48.326/03, de 12.12.03 e as disposições da Resolução CC 79, de 12.12.03.

$$R = Po. [(0,50. \frac{IPC}{IPColo} + 0,50. \frac{Ilo}{Ilo}) - 1]$$

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 Preço 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.

PARÁGRAFO DOZE

Os preços unitários serão reajustados, na periodicidade anual, mediante a aplicação da fórmula paramétrica contida no § 4º do art. 1º da Resolução CC-79, de 12/12/2003.

PARÁGRAFO TREZE

A periodicidade anual, de que trata o parágrafo anterior desta cláusula, será contada a partir do mês de junho de 2013, que será considerado como mês de referência dos preços.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

1 - A CONTRATADA se obriga a executar os serviços, objeto deste contrato, pelos preços à vista, constantes da sua proposta comercial, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefícios e despesas indiretas (BDI) e demais despesas de qualquer natureza.

2 - Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

3 - Os preços estão referidos ao mês de: Junho/2013.

4 - O valor do presente contrato é de R\$ 0,00 (XXX), a base mensal estimada de R\$ 0,00 (XXX), que onerará a Unidade Gestora Executora 380193, Programa de Trabalho XXX, Fonte de Recursos – 001, Elemento XXX Econômico do orçamento.

CLÁUSULA SÉXTA - DA GARANTIA CONTRATUAL

A licitante vencedora deverá prestar garantia correspondente a **3% (três por cento)** sobre o valor da contratação, em conformidade com o disposto no art. 56 da Lei federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Em cumprimento às suas obrigações, cabe à **CONTRATADA**, além das responsabilidades constantes das especificações técnicas e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações:

1. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se integralmente pelos serviços objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.
2. Executar o serviço objeto do contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, da **CONTRATANTE**;
3. Suprir as suas expensas, os equipamentos necessários para a execução dos serviços, mediante prévia autorização da **CONTRATANTE**, podendo retirá-los ao término do contrato, ;
4. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências da **CONTRATANTE**, mediante prévia e expressa autorização;
5. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
6. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;
7. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
8. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
9. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à **CONTRATANTE**, e disponibilizados à **CONTRATADA**, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em perfeitas condições de uso;
10. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pela **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
11. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
12. Arcar com as despesas de gás, telefone e fax utilizados na execução do serviço;
13. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
14. Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da **CONTRATANTE**;

15. Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
16. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
17. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
18. Substituir o funcionário que não atender as necessidades da **CONTRATANTE**, sempre que for solicitado. Manter a disciplina entre os seus empregados e assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações da **CONTRATANTE**;
19. Atender, de imediato, as solicitações da **CONTRATANTE** quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
20. Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar à **CONTRATANTE** os laudos, quando solicitado, sendo que os resultados dos exames PCMSO deverão ser apresentados antes do início das atividades de produção de refeições.
21. Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.
22. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual.
23. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência, bem como, promover periodicamente, às suas expensas, treinamento gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
24. Submeter-se às normas de segurança da **CONTRATANTE**, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
25. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA** e acompanhada por responsável da **CONTRATADA**;
26. Submeter os cardápios à Nutricionista da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 dias, para devida apreciação e aprovação e somente alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização da **CONTRATANTE**;

27. Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade;
28. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”, e Portaria C.V.S. nº 5 de 09/04/2013
29. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
30. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
31. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
32. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade;
33. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
34. Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
35. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
36. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
37. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
38. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

39. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

40. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;

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

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

43. Proceder a higienização do refeitório (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela **CONTRATANTE**;

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

45. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

46. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da **CONTRATANTE**, referente às normas de segurança;

47. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

48. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da **CONTRATANTE**, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

49. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais –

P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;

50. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, seja eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

51. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

52. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

53. 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;

54. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a álcool ou gás natural veicular (GNV);

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

56. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;

57. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

58. A fiscalização e o controle do serviço pela **CONTRATANTE** não exonera nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

59. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

60. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes moléstias ou outras de natureza profissional;

61. Efetuar a contratação da Funap visando a ressocialização dos sentenciados que se encontram em cumprimento de pena privativa de liberdade no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof André Teixeira Lima” e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, ambos de franco da Rocha.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, o **CONTRATANTE** obriga-se a:

1. Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;

1.1 Determinar responsáveis diários para recebimento das refeições transportadas nos respectivos horários e diferentes locais de entrega;

2 Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato;

3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos eventualmente disponibilizados;

4 Autorizar a **CONTRATADA**, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

5. Arcar com as despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da **CONTRATADA**.

6. Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas.

7. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela **CONTRATADA**, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

8. Indicar a Equipe de Fiscalização que irá auxiliar o Gestor do Contrato, conforme Adendo a este Projeto Básico.

CLÁUSULA NONA – RESPONSABILIDADE TÉCNICA

1. A responsabilidade técnica dos serviços caberá à (ao) Nutricionista _____, CRN nº _____ Região _____.

2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à **CONTRATADA**, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

CLAÚSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido na forma, pelos motivos e com as consequências previstas nos artigos 75 a 82 da Lei Estadual nº 6.544, e artigo 77 a 80, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, c.c. o artigo 15 da Resolução CEGP-10 de 19 de novembro de 2002.

PARÁGRAFO ÚNICO

A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Resolução SAP-8, de 10 de janeiro de 2007, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP e no sítio www.sancoes.sp.gov.br.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS

As eventuais omissões deste contrato aplicam-se os preceitos de Direito Público, dentre os quais as disposições da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº 49.722, de 24 de junho de 2005; regulamento anexo à Resolução nº CC-27, de 25/05/2006; Decreto estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002; Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002; Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993; Lei estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989; Decreto estadual nº 52.205, de 27 de setembro de 2007; Décimo Quarto Volume dos Cadernos de Serviços Terceirizados do Estado de São Paulo, demais normas regulamentares da espécie e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado, na forma prevista no “caput” do art. 54 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do Contrato é de 15 (quinze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser

prorrogado por igual e sucessivo período, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente, desde que as partes se manifestem com antecedência de 3 (três) meses do término do prazo do contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Eventual prorrogação de prazo será formalizada por meio de Termo de Aditamento Contratual, respeitadas as condições prescritas na Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Não obstante o prazo estipulado no caput, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do pacto, estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Ocorrendo a resolução do contrato com base na condição estipulada no parágrafo anterior, a **CONTRATADA** não terá direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO QUARTO

A não prorrogação contratual, por razões de conveniência do Contratante, não gerará para a **CONTRATADA** direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO QUINTO

A **CONTRATADA** terá a responsabilidade do fornecimento das refeições a partir da assinatura do Contrato, podendo utilizar-se de refeição transportada pelo prazo de até 30 dias, para realizar reformas e/ou adequações nas instalações que se fizerem necessárias.

CLAÚSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias ao objeto, a critério exclusivo do **CONTRATANTE**, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato, conforme dispõe o parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO

Eventual alteração contratual, será obrigatoriamente formalizada por termo aditivo ao presente contrato, respeitadas as disposições da Lei federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

À **CONTRATANTE**, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO QUARTO

Manter registro diário das refeições efetivamente fornecidas, respectivos quantitativos e valores correspondentes.

PARÁGRAFO QUINTO

Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

PARÁGRAFO SEXTO

Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.

PARÁGRAFO SÉTIMO

Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de refeição, e demais serviços prestados, conforme Adendo ao Projeto Básico – Anexo I deste Contrato.

PARÁGRAFO OITAVO

Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas.

PARÁGRAFO NONO

A fiscalização da **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da **CONTRATADA**, devendo:

- a) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

PARÁGRAFO DEZ

A fiscalização do serviço pela **CONTRATANTE** não exclui nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

PARÁGRAFO ONZE

Propor a aplicação das penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

A **CONTRATADA** não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte, nem poderá subcontratar os serviços ora contratados, excepcionalmente, os serviços de assistência técnica e de manutenção, desde que com prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

O foro competente para dirimir qualquer controvérsia relacionada com o presente contrato é o da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

E, por estarem assim justas e Contratadas, assinam as partes o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor, forma e idêntico valor jurídico, para um só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo assinadas, para que produza os efeitos de direito.

Contratante
Nome e RG

Contratada
Nome e RG

Testemunhas:

Nome e RG

Nome e RG

ANEXO III

Edital de Pregão Eletrônico nº 037/2013

Processo nº 011/2013 – COORDENADORIA DE SAÚDE DO SISTEMA PENITENCIÁRIO

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, DE QUE TRATA O ARTIGO 1º DO DECRETO Nº 43.339 DE 21 DE JULHO 1998 E RESOLUÇÃO SAMSP 16/98.

Código do item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita por refeição c/ fator de correção	Per capita mensal c/ fator de correção
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6 15272-2 15274-9	abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g

3545-9	açúcar refinado, conforme NTA 53	Kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		Kg	-	preparo	-	1.236 g
3727-3	agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3701-0	alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15.	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g
3690-0	almeirão, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	2 x semana	66 g	574 g
3989-6 3990-0 11014-0 11015-9	arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/88	kg	100 g	2 x dia	104 g	6.327 g
3697-8	banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 x semana	01 unidade	26 unidades
3737-0	batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	150 g	3 x semana	183 g	2.388 g
3688-9	batata doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	130 g	1 x semana	160 g	696 g
3691-9	beringela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 x semana	114 g	496 g
3736-2	beterraba, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	100 g	1 x semana	135 g	587 g
3725-7	brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	229 g	996 g
1 - 9	café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
3559-9	caldo de carne, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g
3560-2	caldo de galinha, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10,3 g
6358-4	canela em pó, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g

6359-2	canela em rama, conforme NTA 70	Kg	-	preparo		1 g
3687-0	caqui, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 x semana	01 unidade	05 unidades
3714-1	cará, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	100 g	1x quinzena	123 g	246 g
3815-6 3830-0	carne dianteira, bovina, acém, pescoço e cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	Kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3823-7 3825-3	carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	Kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	Kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	carne seca - charque bovina, conforme NTA 4	Kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	cebolinha - cheiro verde, conforme NTA 13	Kg	-	preparo	-	83 g
3700-1	cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	-	preparo	-	10 g
3693-5	couve flor, de 1ª qualidade,	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g

	conforme NTA 13					
3735-4	couve manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	cravo da índia, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 quinzena ^x	124 g	248 g
5003-2	doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
3703-6	escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	extrato de tomate, conforme NTA 32	kg	-	preparo	-	232 g
3983-7	farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
3993-4	farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	kg	-	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/87	kg	50 g	1 quinzena ^x	52 g	104 g
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	feijão roxinho, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria 161/87	kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	preparo	-	1 g
3966-7	fermento químico, conforme NTA 80	kg	-	preparo	-	2 g
4996-4	fígado de bovino, resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 quinzena ^x	107 g	214 g

3863-6	frango, em peças, tipo coxa/sobre coxa, congelado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 semana x	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	frango inteiro, sem pé e sem cabeça, viscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 semana x	258 g	2.245 g
3992-6	fubá de milho, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
3722-2	laranjapêra, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 semana x	01 unidade	26 unidades
5929-3	leite de vaca, in natura, tipo c, conforme Portaria MA 1255/62	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 L
3716-8	limão Taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	preparo		08 unidades
3809-1	lingüiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 semana x	180 g	783 g
6446-7	louro, seco, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	4 g
3698-6	mandioca, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 semana x	158 g	687 g
3748-6 10056-0	manga, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana x	01 unidade	05 unidades
3566-1	margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 semana x	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	preparo	-	312 g
950-0	mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	preparo	-	108 g
3721-4	melancia, de 1ª qualidade,	kg	150 g	1 semana x	325 g	1.414 g

	conforme NTA 17					
3984-5	milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 quinzena ^x	31 g	62 g
9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	mistura em pó para gelatina, sabores diversos, conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	óleo de soja refinado, conforme NTA 50	L	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	5 g
10825-1	ovos tipo grande, branco, conforme resolução ma 5/91	dúzia	02 unidades	1 semana ^x	02 unidades	09 unidades
3750-8	ovos tipo médio, branco, conforme Resolução. MA 5/91	dúzia	-	preparo	-	06 unidades
3976-4	pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	peixe tipo cação, em posta, congelado conforme NTA 9	kg	120 g	1 semana ^x	141 g	613 g
3885-7	peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 semana ^x	124 g	539 g
3890-3	peixe tipo pescada branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 semana ^x	124 g	539 g
3724-9	pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 semana ^x	124 g	1.079 g
6447-5	pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10 g
6551-0	pimenta vermelha picante, 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	preparo	-	2 g
3741-9	pimentão verde, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 semana ^x	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	pó para preparo de pudim, sabores diversos, conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g

3752-4	queijo tipo mussarella, em peça, conforme NTA 11	kg	25 g	preparo 2 semana	x 26 g	226 g
3753-2	queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 semana	x 10,6 g	92 g
3754-0	queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 semana	x 53 g	461 g
3718-4	quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 semana	x 122 g	531 g
3747-8	repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 semana	x 135 g	587 g
3949-7	sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 semana	x 21 g	91 g
3561-0	sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia	8,3 g	505 g
5762-2	salsa - cheiro verde, conforme NTA 13	kg	-	preparo	-	83 g
3948-9	salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 semana	x 104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	suco de frutas, concentrado, sabores diversos, conforme NTA 24	L	20 ml	2 x dia	21 ml	1.278 ml
3709-5	tangerina cravo, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana	x 01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcot, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana	x 01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana	x 01 unidade	05 unidades
3713-3	tomate maduro, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	preparo 15 x mês	71 g	1.065 g
3712-5	tomate salada, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 semana	x 106 g	1.383 g
3843-1	toucinho defumado (bacon), conforme	kg	-	preparo	-	60 g

	NTA 4					
3689-7	Uva niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 semana x	242 g	1.053 g
3699-4	vagem, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 semana x	110 g	478 g
3555-6	vinagre de vinho, conforme NTA 72	L	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	xarope de groselha, conforme NTA 62	L	-	preparo	-	94 ml

PANIFICAÇÃO

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita mensal com fator de correção
4998-0 4999-9	farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	312 g
6325-8	Melhorador, tripla ação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	16 g
3561-0	sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	125 g

FESTAS: FESTA JUNINA, NATAL, ANO NOVO

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita por refeição com fator de correção
14745-1	amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g
3962-4	frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano Novo	50 g
3980-2	milho de pipoca, conforme NTA 33	kg	50 g	Festa Junina	52 g

3979-9	Panetone, conforme NTA 47	kg	200 g	Natal e Ano Novo	210 g
3965-9	Pinhão	kg	200 g	Festa Junina	296 g
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerante, conforme NTA 61	L	250 ml	Natal e Ano Novo	250 ml
3964-0	uva passa, conforme NTA 19	kg	50 g	Natal e Ano Novo	50 g

DIETAS ESPECIAIS

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita por refeição com fator de correção	Per capita mensal c/ fator de correção
3578-5	adoçante em sachê conforme NTA 83	unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 semana ^x	15,3 g	133 g
3991-8	amido de milho conforme NTA 37	kg	10 g	2 semana ^x	10,2 g	89 g
5001-6	aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 semana ^x	23 g	100 g
3695-1	banana maçã, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 semana ^x	02 unidades	18 unidades
3696-0	banana prata, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 semana ^x	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 semana ^x	41 g	357 g
3968-3 24829-0	bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 semana ^x	41 g	357 g
3972-1	bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 semana ^x	41 g	535 g
3998-5	chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	erva mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g

010446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	geleia de frutas, dietética, sabores diversos, conforme NTA 83	kg	30 g	2 semana x	37 g	322 g
3723-0	laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 semana x	01 unidade	26 unidade s
24979-3	leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1255/62	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1255/62	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 L
3743-5 3744-3 3745-1	maçã nacional, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 semana x	01 unidade	13 unidade s
3680-3 15307-9	mamão, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 semana x	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g -	2 x dia preparo	5,1 g -	310 g 154 g
9819-1 9820-5 9821-3 9822-1	mistura em pó para gelatina dietética, sabores diversos, conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3978-0	pão tipo redondo sem sal, conforme NTA 47	kg	50 g	2 x dia	51 g	3.103 g
3683-8 3684-6	pêra nacional, estrangeira, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	2 semana x	01 unidade	09 unidade s
3621-8 3625-0 3627-7 3628-5	pó para preparo de pudim dietético, diversos sabores, conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3755-9	queijo tipo ricota conforme NTA 11	kg	50 g	1 semana x	53 g	230 g
3751-6	queijo tipo minas, frescal, sem sal, conforme NTA 11	Kg	50 g	3 semana x	53 g	692 g
3569-6	sal hipossódico em sache, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidade s de 1 g
3561-0	sal refinado em sache, conforme	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidade

	NTA 83					s de 1 g
--	--------	--	--	--	--	----------

ANEXO IV

PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº 037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

**HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO II DE
FRANCO DA ROCHA**

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. ESTIMADA	VALOR UNIT.	PRAZO DIAS	TOTAL EM R\$
Desjejum			457	
Almoço			457	
Lanche			457	
Jantar			457	
Lanche Noturno			457	
Festa Junina			001	
Natal			001	
Ano Novo			001	
Semana Santa (6ª e Domingo)			001	
VALOR TOTAL PREVISTO				
TOTAL DA DIÁRIA (desjejum, almoço, lanche, jantar e lanche noturno)			R\$	

**HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO
“PROF. ANDRE TEIXEIRA LIMA”**

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. ESTIMADA	VALOR UNIT.	PRAZO DIAS	TOTAL EM R\$
Desjejum			457	
Almoço			457	
Lanche			457	
Jantar			457	
Lanche Noturno			457	
Festa Junina			001	
Natal			001	
Ano Novo			001	
Semana Santa (6ª e Domingo)			001	
VALOR TOTAL PREVISTO				
TOTAL DA DIÁRIA (desjejum, almoço, lanche, jantar e lanche noturno)			R\$	

(cidade), ____ de _____ de 2013.

ANEXO V

CARTA "PROPOSTA COMERCIAL"

_____, ____ de _____ de _____

À
Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário

Edital de Pregão Eletrônico nº 037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

Prezados Senhores,

Pela presente, apresentamos e submetemos à apreciação de Vossa Senhoria nossa Proposta relativa a Licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham ser verificados na sua preparação.

Os preços, à vista, a serem considerados para fins de Licitação e contrato são os constantes da anexa Planilha de Proposta de Preço.

Da aplicação dos preços ofertados às quantidades constantes da Planilha de Proposta de Preços fornecida pela Secretaria de Estado da Administração Penitenciária de São Paulo, Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, resulta o seguinte valor de nossa Proposta: R\$... (.....).

A validade desta Proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data da apresentação dos Documentos de Habilitação e Proposta.

Responsável
(nome, cargo e assinatura)

ANEXO VI

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

Cidade, ____ de _____ de ____

À

Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário

Edital de Pregão Eletrônico nº 037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

Eu (Nós), (nome completo), representante (s) legal (is) da empresa **(nome da pessoa jurídica)**, interessada em participar da licitação em referência realizada pela Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, declaro (amos), sob as penas da lei, que, nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei nº 6544, de 22/11/89, a **(nome da pessoa jurídica)** encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Responsável
(nome, cargo e assinatura)

OBSERVAÇÃO: Esta declaração devera ser enviada, via fax ou correio eletrônico, para o numero/endereço, constante do item V subitem 9, alínea “c”, do Edital

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Cidade, _____ de _____ de _____

À

Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário

Edital de Pregão Eletrônico nº 037/2013

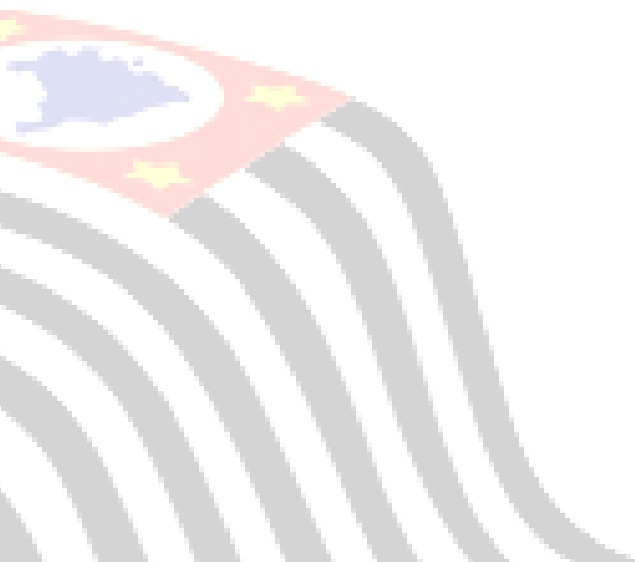
Processo SAP/CS nº 011/2013

A empresa _____ ,
C.N.P.J. nº _____, sediada (Rua/Av – CEP – Bairro –
Estado), DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data INEXISTEM
fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Representante legal

Nome:

Cargo:



ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO**

À

Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário

Edital de Pregão Eletrônico nº 037/2013

Processo SAP/CS nº 011/2013

Declaramos o pleno atendimento aos requisitos de habilitação, da proposta e dos documentos de habilitação, para o Processo Licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico nº 037/2013, Processo SAP/CS nº 011/2013**, cujo objeto é a prestação de serviços de nutrição e alimentação para ____presos/pacientes e funcionários de plantão do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e ____ do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, ambos de Franco da Rocha/SP.

(cidade), ____ de ____ de 2013.

Responsável ou Representante

Nome:

Cargo:

ANEXO IX

DECLARAÇÃO REFERENTE AO TRABALHO DE MENOR

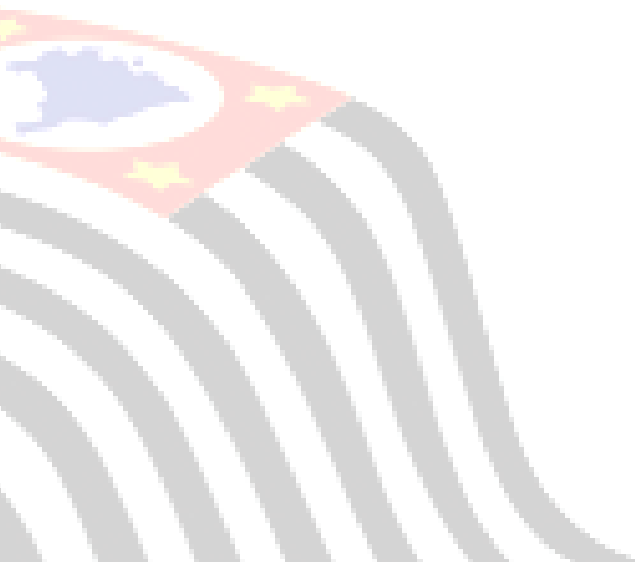
À
Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário

Pregão Eletrônico nº 037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

_____(NOME DA LICITANTE)_____,
C.N.P.J: _____ sediada _____ por intermédio
de seu representante legal, infra-assinado, e para fins do Pregão em epígrafe,
DECLARA expressamente que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos
em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze)
anos.

(cidade), ____ de _____ de 2013.

(Assinatura, nome e RG do responsável)



ANEXO X

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS REFERENTES À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

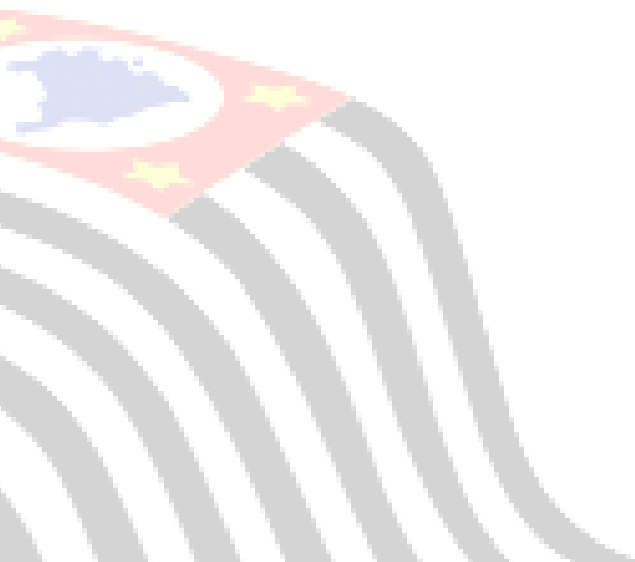
À
Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário

Edital de Pregão Eletrônico nº 037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

Eu, _____,
(nome do representante legal da empresa), declaro sob as penas da Lei que a
Empresa _____ (nome da licitante) assumi a
obrigação de cumprir integralmente as normas relativas à saúde e segurança no
trabalho.

(cidade), ____ de _____ de 2013.

Representante legal
Nome:
Cargo:



ANEXO XI

Pregão (Eletrônico) CS nº 0037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

RESOLUÇÃO SAP 08, de 10/01/2007

Dispõe sobre a aplicação das multas previstas nas Leis Federais 8.666/93 e 10.520/02 e na Lei Estadual 6.544/89, a serem aplicados em contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação para presos e funcionários quando em plantão, no âmbito das Unidades Prisionais da Secretaria da Administração Penitenciária.

O Secretário da Administração Penitenciária; nos termos do artigo 3º do Decreto 31.138, de 9/1/90, e suas alterações posteriores, resolve:

Artigo 1º - A aplicação das multas a que se referem os artigos 81, 86 e 87 da Lei Federal 8.666/93, artigo 7º da Lei Federal 10.520/02 e artigos 79, 80 e 81, II, da Lei Estadual 6.544/89, pelas autoridades mencionadas na Resolução SAP nº 108, de 20-9-93, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 80 da Lei Estadual nº 6.544/89, no que tange a contratação de empresas para prestação de serviço de nutrição e alimentação para presos e funcionários quando em plantão, obedecerá as normas estabelecidas na presente Resolução.

Artigo 2º - A recusa injustificada em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração ensejará a aplicação de multa de 7,5% do valor do ajuste.

Artigo 3º - A inexecução total do contrato ensejará a aplicação de multa de 15% do valor do ajuste.

Artigo 4º - A inexecução parcial do contrato ensejará a incidência de multa na seguinte conformidade: No caso de interrupção permanente da execução do contrato, 10% sobre o valor total do ajuste;

No caso da não entrega de uma ou mais refeições previstas, 50% do valor da refeição daquele(s) horário(s).

Artigo 5º - A entrega de cada refeição fora de horário previsto no instrumento contratual, ensejará incidência de multa a cada 30 minutos, de 10% do valor total das refeições previstas para aquele horário., na seguinte conformidade:

Parágrafo único – A entrega parcial dentro do horário previsto não exclui o número de refeições entregues do valor da multa.

Artigo 6º - A entrega da complementação ou substituição de refeições , fora do período de 02 horas previsto no instrumento contratual, ensejará a incidência de multa de 40% sobre o valor das refeições a serem entregues.

Artigo 7º - O descumprimento injustificado de cardápio ensejará a incidência de multa de 10% do valor total das refeições previstas para aquele horário.

Parágrafo único – A aplicação da multa é independente das demais medidas a serem tomadas pela Administração.

Artigo 8º - Para os contratos firmados com fundamento no art. 24, incisos III e IV da Lei Federal 8.666/93 e da Lei Estadual 6.544/89, as multas previstas nos artigos 2º e 7º terão seus percentuais acrescidos em 50%.

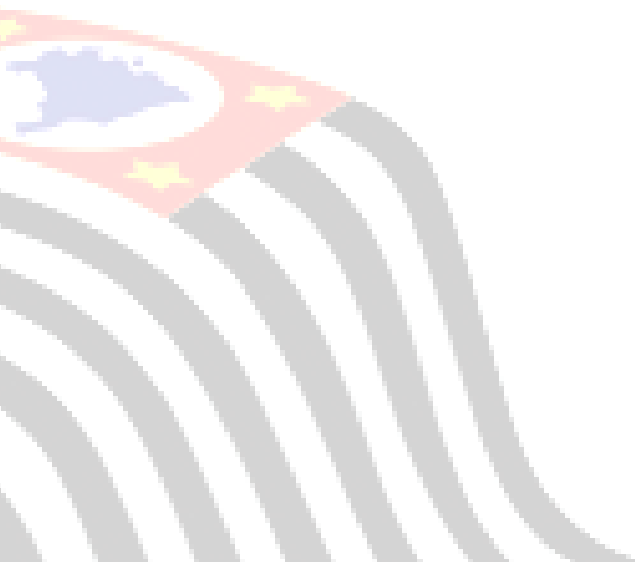
Artigo 9º - Os valores das multas serão descontados dos pagamentos devidos ao contratado ou da garantia do contrato. Inexistindo estes, deverão ser recolhidos pelo contratado no prazo de 30 dias a contar da data da aplicação da penalidade ou do indeferimento do recurso, sob pena de cobrança judicial.

Artigo 10 - Decorrido o prazo para pagamento, as multas serão corrigidas monetariamente, de acordo com índice oficial, até a data de seu recolhimento.

Artigo 11 - As multas estabelecidas nesta Resolução são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra.

Artigo 12 - As normas estabelecidas nesta resolução deverão integrar, sob forma de anexo, todos os instrumentos convocatórios de licitações e contratos de prestação de serviço de nutrição e alimentação para presos e funcionários quando em plantão, não cabendo nessa situação as normas estabelecidas na Resolução SAP 006, de 10/01/2007.

Artigo 13 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.



ANEXO XII

MODELO DE CERTIFICADO DE VISITA

Pregão (Eletrônico) CS nº 0037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

CERTIFICADO DE VISITA

Certificamos que a empresa.....,
CNPJ nº, representada pelo Sr.
....., que se identificou com o RG nº
....., emitido em, órgão emissor,
compareceu nesta data, no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e
Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”,
respectivamente localizados na Rodovia Luiz Salomão Chama, km 43 e km 45 –
Vila Ramos - Franco da Rocha - SP, tendo realizado vistoria e tomado
conhecimento do local e das condições para a prestação de serviço de nutrição
e alimentação, destinadas aos presos/pacientes e funcionários de plantão dos
referidos estabelecimentos penais, estimadas em 1220 (mil duzentos e vinte)
comensais/dia, objeto do Pregão Eletrônico nº 037/2013, Processo SAP/CS
011/2013.

Franco da Rocha,dede 2013

Assinatura do Visitante

Telefone

Assinatura do(s) Funcionário(s) _____

Nome _____

RG _____

Cargo _____

ANEXO XIII

Pregão (Eletrônico) CS nº 0037/2013

Processo SAP/CS nº 011/2013

Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização			
Gestor do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho	Peso	Nota	Subtotal
----------------------	------	------	----------

das Atividades	(a)	(b)	(c=a x b)
Refeições Servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		

NOTA FINAL (somatória dos grupos 1, 2 e 3)

Nota Final: Assinatura do	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Responsável da Contratada:
------------------------------	--	---	-------------------------------

ANEXO XIV

Pregão (Eletrônico) CS nº 0037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.
Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 - Pessoal	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: o programação das atividades de nutrição e alimentação; o elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal – frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização,

	<p>compatíveis com as estações climáticas;</p> <p>o aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</p> <p>o coleta diária, de amostras de alimentação preparada;</p> <p>o porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o <i>per capita</i> estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;</p> <p>o acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;</p> <p>o entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;</p> <p>o controle bacteriológico dos alimentos;</p> <p>o cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos;</p> <p>programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções e, destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.</p>
Qualificação	<p><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/> Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;</p> <p><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/> Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista;</p> <p><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/> Manipulação de alimentos;</p> <p><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/> Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.</p>
Uniformes e Identificação	<p>Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</p> <p><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/> Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p>

	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.
--	---

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Refeições Servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos.</p> <p>o Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados);</p> <p>o Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>o Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>o Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.</p>
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:</p> <p>o Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições das embalagens e com a devida rotulagem);</p> <p>o Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p>

		<p>o Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições	higiênicas,	de
armazenamento e de		
Transporte.		<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições.</p> <p>o Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;</p> <p>o Atender o que dispõe as Portarias CVS-6/99 e 18/08, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para</p> <p>o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos;</p> <p>o Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>o Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;</p> <p>o Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação;</p> <p>o Cumprimento dos horários de entrega das refeições;</p> <p>o Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS-15/91;</p> <p>o Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos;</p> <p>o Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados.</p>

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)																														
Periodicidade da Supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.																														
Gerenciamento das Atividades Operacionais	Administração das atividades operacionais.																														
Atendimento às Solicitações	Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.																														
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	<div>Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.</div> <table><tr><th>DOCUMENTOS</th><th>INICIO PRESTAÇÃO</th><th>ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS</th><th>COMPRO VAÇÃO ANUAL</th><th>COMPRO VAÇÃO MENSAL</th></tr><tr><td>Contrato trabalho</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Convenção/Acordo Sentenças normativas</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>RAIS</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Folha de pagamento (férias, 13ºsalário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)</td><td>X</td><td></td><td></td><td>X</td></tr></table> <div>Em havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</div> <div>- Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho</div>	DOCUMENTOS	INICIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS	COMPRO VAÇÃO ANUAL	COMPRO VAÇÃO MENSAL	Contrato trabalho	X	X			Convenção/Acordo Sentenças normativas	X		X		Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	X	X			RAIS	X		X		Folha de pagamento (férias, 13ºsalário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)	X			X
DOCUMENTOS	INICIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS	COMPRO VAÇÃO ANUAL	COMPRO VAÇÃO MENSAL																											
Contrato trabalho	X	X																													
Convenção/Acordo Sentenças normativas	X		X																												
Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	X	X																													
RAIS	X		X																												
Folha de pagamento (férias, 13ºsalário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)	X			X																											

	<p>devidamente homologado quando trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;</p> <ul style="list-style-type: none">- Documento de concessão de Aviso Prévio trabalhado ou indenizado;- Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;- Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.
--	---

ANEXO XV

Pregão (Eletrônico) CS nº 0037/2013
Processo SAP/CS nº 011/2013

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DA FUNAP

Termo de Contrato que entre si celebram a empresa.....,a FUNDAÇÃO “PROF. DR. MANOEL PEDRO PIMENTEL” – FUNAP, a COORDENADORIA DE SAUDE DO SISTEMA PENITENCIARIO DE SÃO PAULI, visando propiciar postos de atividade de ressocialização de sentenciados dessa UNIDADE PRISIONAL.

PREÂMBULO

A _____, pessoa jurídica de direito privado, cadastrada no CNPJ sob o nº _____, situada à _____, município de _____, SP, neste ato representada por seu Sócio

Administrador/Procurador, senhor _____ RG _____, CPF _____, na qualidade de CONTRATANTE; a FUNDAÇÃO "PROF. DR. MANOEL PEDRO PIMENTEL" - FUNAP (doravante apenas FUNAP), pessoa jurídica de direito público, cadastrada no CNPJ sob o nº. 49.325.434/0001-50, sediada à Rua Dr. Vila Nova nº 268, Vila Buarque, CEP 01222-020, São Paulo - Capital, neste ato representada por sua Diretora Executiva, senhora LÚCIA MARIA CASALI DE OLIVEIRA, RG 3.269.896-3, CPF 044.212.488-00, nos termos do inciso VIII do artigo 22, "caput", do Decreto Estadual nº 10.235/77, na qualidade de CONTRATADA; a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, cadastrada no C.N.P.J. sob o nº _____, situada na _____, (município) _____, neste ato representada por seu representante legal, o senhor _____, RG _____, resolvem firmar o presente instrumento contratual, que será regido por suas cláusulas e pela Lei estadual nº. 6.544, de 22 de novembro de 1989, Lei federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, Lei federal 7.210, de 11 de julho de 1984 - LEP e pelas cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente contrato abrange as atividades de ressocialização dos sentenciados que se encontram em cumprimento de pena privativa de liberdade no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima", ambos de Franco da Rocha/SP para exercerem a função de _____, com jornada normal de atividades de ressocialização das sentenciadas não inferior as seis, nem superior a oito horas diárias, com descanso semanal que poderá incidir em qualquer dia da semana, com um domingo ao menos no mês, com intervalo de 01 (uma) hora para almoço, no interior da mesma, na seguinte disposição:

- Remuneração mensal: R\$ 678,00 (seiscentos e setenta e oito reais) por sentenciado.
- Quantidade Máxima de Mão-de-Obra: _____
- Valor do seguro de R\$ 3,70 (três reais e setenta centavos) per capita.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A remuneração pela prestação dos serviços mencionados no objeto será medida através do regime de execução de empreitada por preço unitário, com base em cada posto de prestação de serviço.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O presente contrato vigorará pelo prazo de ____ meses, a partir de ____/____/____ até ____/____/____, podendo ser prorrogado por acordo entre as partes, mediante manifestação favorável expressa do gerente regional responsável, que considerará a avaliação da execução contratual e a conveniência e oportunidade de sua continuidade, documento que instruirá o termo de aditamento contratual.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR DO CONTRATO

Estima-se o valor total do presente contrato com base no objeto, regime de execução e vigência em R\$ _____ (_____), correspondendo a um valor mensal aproximado de R\$ _____ (_____) conforme tabela da cláusula primeira.

CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTE

O valor do presente contrato será reajustado independentemente da assinatura de termo aditivo por ocasião do reajuste do salário mínimo, mediante publicação de Portaria DIREX, que instruirá o presente contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

A - preparar os presos prestadores de serviços com treinamento profissional, se necessário para que possam desempenhar a contento as funções que irão exercer e, assim, enfrentar o mercado de trabalho quando egressas;

B - fornecer uniforme, ferramental adequado e os equipamentos de proteção individual necessários ao desempenho das referidas funções, orientando e exigindo o uso dos mesmos;

C - designar funcionário para o acompanhamento da execução dos serviços prestados pelos reeducandos;

D - respeitar as normas relativas à segurança, higiene e medicina do trabalho, garantindo condições de salubridade no ambiente de trabalho;

E - considerar que a frequência do mês competente será compreendida entre o dia 01 do mês anterior e o último dia do mês-base, atestando até o primeiro dia útil subsequente de cada mês vencido, através de seu setor responsável e em impresso próprio fornecido pela CONTRATADA, o número de dias efetivamente trabalhados;

F - efetuar o repasse do valor mensal apurado pela CONTRATADA com base na planilha de frequência e calculado nos termos da cláusula 1ª deste, inclusive do valor do seguro de acidente pessoal do preso a seu serviço ou demonstrar o recolhimento do valor em apólice de seguro privada;

G - prestar total e imediata assistência ao preso, em caso de acidente, comunicando de imediato e por escrito à UNIDADE PRISIONAL para que sejam tomadas medidas cabíveis e necessárias.

H - comunicar, de imediato e por escrito, à CONTRATADA e à UNIDADE PRISIONAL, quaisquer anormalidades no procedimento do preso prestador de serviços, tais como ausência injustificada ao local onde presta serviços, atrasos, inadequação ao trabalho, ineficiência e solicitação de dispensa ou saída antecipada.

Parágrafo primeiro - Os pagamentos referidos nesta cláusula deverão ser quitados através de boleto bancário, acrescido dos custos relativos à emissão do mesmo. O boleto será emitido pela CONTRATADA, por intermédio do Banco do Brasil, e enviado ao endereço informado pela CONTRATANTE no ato da formalização do Termo de Contrato, obedecendo ao prazo estipulado (até o dia 10 do mês subsequente ao vencido), sendo que o não cumprimento deste acarretará os encargos previstos na Cláusula Décima.

Parágrafo segundo - No caso de descumprimento de qualquer das obrigações previstas, os responsáveis pela UNIDADE PRISIONAL deverão suspender o trabalho do preso até que a irregularidade seja considerada sanada por ela, em comum acordo com a CONTRATADA.

Parágrafo terceiro - Decorridos 7 (sete) dias da data de vencimento do boleto bancário sem que tenha ocorrido o pagamento ou a comprovação do mesmo, a CONTRATADA determinará à UNIDADE PRISIONAL a suspensão dos trabalhos dos presos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

A - processar, após o recebimento do demonstrativo emitido pelo setor responsável da CONTRATANTE contendo os apontamentos relativos à frequência dos presos, o cálculo dos valores a serem pagos, na forma prevista na cláusula 1ª acima;

B - repassar aos responsáveis pelo Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico “Prof. André Teixeira Lima”, ambos de Franco da Rocha/SP, até o 15º dia útil de cada mês subsequente ao vencido, mediante depósito no Banco do Brasil, Agência xxxx-x – Conta Corrente xxxxx-x, o montante devido, a ser efetuado somente após a identificação por parte da Diretoria de Administração e Finanças, do crédito correspondente efetuado pela CONTRATANTE;

C - garantir a aplicação da Lei de Execuções Penais, especialmente quanto ao valor mínimo mensal de remuneração dos presos prestadores de serviços, fiscalizando o cumprimento das obrigações legais e contratuais;

D - participar se conveniente, através de seu setor competente, do processo de seleção dos presos prestadores de serviços com as habilidades necessárias para preencher os postos para atividade de ressocialização de sentenciadas;

E - efetuar acompanhamento técnico periódico, visando dar suporte à CONTRATANTE e à UNIDADE PRISIONAL no desenvolvimento das atividades laborativas dos presos prestadores de serviços, identificando eventuais problemas e propondo solução para os mesmos, registrando em impresso próprio e deverá, sempre que ocorrer, ser juntado aos autos de que tratam a presente contratação;

F - na hipótese de instituição de algum encargo com relação ao trabalho dos presos, a CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE e, após a anuência desta, proceder às alterações contratuais que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA UNIDADE PRISIONAL

São obrigações da UNIDADE PRISIONAL:

A - participar do processo de seleção dos presos prestadores de serviços com as habilidades necessárias para preencher os postos para atividade de ressocialização de sentenciadas, e, designar um ou mais funcionários para o acompanhamento da execução dos termos do presente contrato;

B - efetuar o pagamento mensal aos presos prestadores de serviços designadas para o trabalho, até o 18º dia útil de cada mês seguinte ao vencido, na forma da legislação específica;

C - manter os presos prestadores de serviços informados dos valores da remuneração e da data do pagamento;

D - encaminhar ao Juízo das Execuções Criminais cópia do registro dos presos que prestaram serviços e dos dias de trabalho de cada uma delas, visando à instrução processual para fins de remição e outros benefícios;

E - fornecer aos presos prestadores de serviços a relação dos dias remidos em decorrência do trabalho;

F - proceder à substituição dos presos prestadores de serviços, quando necessária, mediante justificativa e ciência das partes, de acordo com a lista de seleção previamente elaborada;

G - garantir o acesso dos presos prestadores de serviços aos módulos de trabalho, respeitando-se o horário de entrada e saída contidos na Cláusula Primeira deste Contrato;

H - garantir o acesso de entrada de matéria-prima fornecida pela CONTRATANTE e a saída de produtos acabados, de forma a não interromper o fluxo de trabalho; zelar pela segurança e disciplina nos módulos de trabalho.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DAS TRABALHADORAS PRESOS

São obrigações dos presos prestadores de serviços:

A - cumprir jornada estabelecida;

B - ser assídua e pontual;

C - apresentar, quando for o caso, as justificativas para faltas e atrasos;

D - seguir as orientações emanadas do representante da CONTRATADA;

E - apresentar-se ao trabalho em condições adequadas no que se refere à higiene pessoal e à vestimenta;

F - zelar pela economia e aproveitamento do material e dos equipamentos sob seus cuidados;

G - tratar a todos com cordialidade e respeito;

H - cumprir as orientações de segurança e medicina de trabalho, especialmente quanto ao uso dos equipamentos de proteção individual (EPI's).

CLÁUSULA DÉCIMA – DA CORREÇÃO MONETÁRIA

Ocorrendo impontualidade no pagamento devido pela CONTRATANTE, incidirão sobre a importância devida juros moratórios de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pro-rata tempore" em relação ao período de atraso. Deverá também o valor devido ser corrigido com base na variação de UFESP, desde a data do vencimento da obrigação até o seu efetivo pagamento de acordo com as imposições da Lei Estadual nº 6.544/89, do Decreto Estadual nº 32.117/90 e do artigo 86 e 87 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA INEXECUÇÃO E DAS PENALIDADES

A inexecução total ou parcial do presente contrato ensejará a sua rescisão, além das consequências contratuais e legais, na forma estabelecida pelos artigos 77 a 80 da Lei Federal nº 8.666/93 combinados com os artigos 75 a 78 da Lei Estadual nº 6.544/89, incorrendo a parte faltosa nas penalidades previstas no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, com a redação dada pela Lei Federal nº 8.883/94, nas disposições da Lei Estadual nº 6.544/89 e na Resolução Funap - DIREX n. 158/99, que constitui anexo deste Termo de Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES E DA DENÚNCIA

Este Termo poderá ser aditado a qualquer tempo, em conformidade com o artigo 65 da lei Federal nº 8.666/93.

Parágrafo único: o presente contrato poderá ser denunciado por acordo entre as partes, ou por uma delas, unilateralmente, justificado, por escrito, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem prejuízo do andamento das atividades durante esse período.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

Para todas as questões oriundas deste Termo, não resolvidas administrativamente, será competente o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo, com privilégio sobre qualquer outro.

E, por estarem de acordo com as cláusulas e condições deste instrumento, as partes assinam o presente instrumento em (03) três vias de igual forma e teor, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.

São Paulo, de de 2013.

CONTRATANTE

FUNDAÇÃO “PROF.DR. MANOEL PEDRO PIMENTEL” – FUNAP

CONTRATADA

INTERVENIENTE/ANUENTE

UNIDADE PRISIONAL

Testemunhas:



**CONTRATO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA****Contrato nº 002/2014**

Pregão (Eletrônico) CS nº 038/2013

Processo SAP/CS nº 011/2013

Termo de Contrato que entre si celebram o Estado de São Paulo, Secretaria da Administração Penitenciária, por meio da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário e a empresa BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA. para a prestação de serviços de nutrição e alimentação, mediante a operacionalização das atividades de fornecimento, preparo de distribuição de refeição para pacientes/presos e funcionários em plantão do Hospital de Custódia Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima", e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, ambos situados no Município de Franco da Rocha.

Aos seis dias do ano de dois mil e catorze, na cidade de São Paulo, comparecem de um lado o Estado de São Paulo, Secretaria da Administração Penitenciária, por meio da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 90.291.141/0085-98, com sede na Rua Libero Badaró, nº 600, Centro, São Paulo, neste ato representada pela Senhora Solange Aparecida Gonçalves de Medeiros Pongelupi, portadora do RG nº 11.946.690-9, CPF nº 057.263.818-31, Coordenadora de Saúde, no uso de sua competência legal, conferida pelo Decreto nº 59.988 de 19 de dezembro 2013, doravante denominada **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 96.216.429/0001-90, Inscrição Estadual nº 209.314.393.118, com sede na Rua Cuba, nº 8-50, Vila Santa Inês – Bauru/SP – CEP:17054-280, neste ato, representada pelo Senhor (a) Reinaldo de Souza, RG nº 14.668.286, CPF nº 047.447.918-83, doravante denominada **CONTRATADA**, e na presença das testemunhas ao final consignadas, que em face da Adjudicação processada por licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 038/2013, têm entre si justo e contratado a prestação de serviços de nutrição e alimentação, para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições destinadas aos presos/pacientes e funcionários de plantão do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima" e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, ambos de Franco da Rocha, regida pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002, Decreto Estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, e Resolução CC-27, de 27 de maio de 2006, alterada pela Resolução CC-48, de 05 de novembro de 2007, aplicando-se subsidiariamente no que couberem as disposições contidas na Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, com alterações posteriores e a aplicação



das multas a que se referem os artigos 81, 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, artigo 7º da Lei federal 10.520/02 e artigos 79, 80 e 81, II, da Lei estadual 6.544/89, Resolução SAP 108, de 20/09/93, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 80 da Lei estadual 6.544/89, Resolução SAP 06, de 10/01/2007 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto a prestação de serviços de nutrição e alimentação, visando a preparação de refeições destinadas aos presos/pacientes e funcionários de plantão do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima", ambos de Franco da Rocha/SP, num total de 1220 (mil duzentos e vinte) comensais/dia, de acordo com as especificações constantes do Projeto Básico que integrou o Edital do Pregão Eletrônico nº 038/2013 como **Anexo I**, proposta da **CONTRATADA** e demais documentos constantes do Processo SAP/CS nº 011/2013.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O objeto contratual deverá atingir o fim a que se destina, com a eficácia e a qualidade requeridas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As quantidades são estimadas e poderão sofrer variação diária, para mais ou para menos, em função de férias, licenças, trabalhos externos, liberdades, cursos, remoções, internações, etc.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos, mobiliários (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, descarte adequado dos resíduos (orgânicos e inorgânicos), bem como mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

PARÁGRAFO QUARTO

O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1- O objeto desta licitação deverá ser executado nas dependências do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha, sito a Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, km 45, Vila Ramos, Franco da Rocha/SP, e daí transportadas para atender o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima", em



conformidade com o estabelecido no Projeto Básico - **Anexo I**, deste contrato, correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

2. As Comissões designadas pelos Diretores dos Hospitais de Custódia realizarão os procedimentos diariamente no momento do recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:

a) Uma amostra destinada para degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

b) Outra amostra destinada para eventual análise microbiótica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 horas

3. Em caso de indícios de deterioração ou contaminação, somente detectáveis através de procedimentos laboratoriais, proceder-se-á na forma da letra “b” do subitem 2 deste item.

4. Na hipótese do subitem 3 acima, a contratante comunicará de imediato a contratada sobre o evento.

5. A contratada, quando for o caso, adotará as providências necessárias à análise da respectiva amostra.

6. Detectadas irregularidades no alimento, admitida a contra prova estabelecida no subitem anterior, a contratada estará sujeita às sanções cabíveis.

7. Havendo rejeição dos serviços, no todo ou em parte, a contratada deverá refazê-los no prazo máximo de 02 (duas) horas, sem qualquer custo para a contratante.

8. Na impossibilidade de serem refeitos os serviços rejeitados, ou na hipótese de não serem os mesmos executados, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria da Administração Penitenciária, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

1 - Após o término de cada período mensal, a **CONTRATADA** elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados.



2 - As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

a) No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a **CONTRATADA** entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.

b) O **CONTRATANTE** solicitará à **CONTRATADA**, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

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

(i) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela **CONTRATANTE** por motivos imputáveis à **CONTRATADA**.

(ii) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à **CONTRATADA**, por conta da não execução dos serviços.

d) Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o **CONTRATANTE** atestará a medição mensal, comunicando a **CONTRATADA**, no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

e) As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas pela **CONTRATADA**, contra o **CONTRATANTE**, e apresentadas no Centro de Infraestrutura da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário, Rua Libero Badaró, nº 600, 16º andar, Centro– São Paulo – SP.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS

Os pagamentos serão efetuados mensalmente em conformidade com as medições, mediante a apresentação dos originais da fatura, bem como dos comprovantes de recolhimento do FGTS e de Previdência Social, correspondentes ao período de execução dos serviços e a mão-de-obra alocada para esse fim.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da Contratada no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL", o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento.



PARÁGRAFO SEGUNDO

Por ocasião da apresentação à **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) da Nota Fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente, a **CONTRATADA** deverá fazer prova do recolhimento mensal do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social.

PARÁGRAFO TERCEIRO

As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas, que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (contratante) são:

- Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social;
- Guia de Recolhimento do FGTS - GRF, gerada e impressa pelo SEFIP após a transmissão do arquivo SEFIP, com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP – RE;
- Relação de Tomadores/Obras – RET.

PARÁGRAFO QUARTO

Por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a **CONTRATADA** apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.

PARÁGRAFO QUINTO

A não apresentação dessas comprovações assegura à **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.

PARÁGRAFO SEXTO

Nos termos do artigo 31 da Lei nº 8212, de 24.07.91, alterado pela Lei nº 9711, de 20.11.98, e Instrução Normativa MPS/SRP nº 3, de 14 de julho de 2005, a **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) reterá 11% (onze por cento) do valor bruto da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente; obrigando-se a recolher em nome da **CONTRATADA**, a importância retida até o dia dez do mês subsequente ao da emissão do respectivo documento de cobrança ou o próximo dia útil, caso esse não o seja.



PARÁGRAFO SÉTIMO

Quando da emissão da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente a **CONTRATADA** deverá destacar o valor da retenção, a título de "RETENÇÃO PARA A SEGURIDADE SOCIAL".

a) Poderão ser deduzidos da base de cálculos da retenção, o custo da parcela in natura, fornecida pela **CONTRATADA** de acordo com os programas de alimentação aprovados pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), e em conformidade com a legislação.

b) A falta de destaque do valor da retenção no documento de cobrança, impossibilitará a **CONTRATADA** de efetuar sua compensação junto ao INSS, ficando a critério da **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) proceder à retenção/recolhimento devidos sobre o valor bruto do documento de cobrança ou devolvê-lo à **CONTRATADA**.

A **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) emitirá uma GPS - Guia da Previdência Social específica para cada **CONTRATADA** (por estabelecimento). Na hipótese de emissão no mesmo mês, de mais de um documento de cobrança pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) se reserva o direito de consolidar o recolhimento dos valores retidos em uma Única Guia, por estabelecimento.

PARÁGRAFO OITAVO

Quando da apresentação do documento de cobrança, a **CONTRATADA** deverá elaborar e entregar à **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) cópia da:

a) Folha de pagamento específica para os serviços realizados sob o contrato, identificando o número do contrato, a Unidade que o administra, relacionando respectivamente todos os segurados colocados à disposição desta e informando:

- Nome dos segurados;
- Cargo ou função;
- Remuneração, discriminando separadamente as parcelas sujeitas ou não à incidência das contribuições previdenciárias;
- Descontos legais;
- Quantidade de quotas e valor pago a título de salário-família;
- Totalização por rubrica e geral;
- Resumo geral consolidado da folha de pagamento; e

b) Demonstrativo mensal assinado por seu representante legal, individualizado por **CONTRATANTE**, com as seguintes informações:



- Nome e CNPJ da **CONTRATANTE**;
- Data de emissão do documento de cobrança;
- Número do documento de cobrança;
- Valor bruto, retenção e valor líquido (recebido) do documento de cobrança.
- Totalização dos valores e sua consolidação.

c) Os documentos solicitados em a) e b) anteriores deverão ser entregues à **CONTRATANTE** (Órgão da Administração) na mesma oportunidade da nota fiscal, fatura, recibo ou documento de cobrança equivalente.

PARÁGRAFO NONO

Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da **CONTRATADA** no Banco do Brasil S/A, Agência nº 06533 Conta nº 000020842, sendo que a data de exigibilidade do referido pagamento será estabelecida, observadas as seguintes condições:

- a) em 30 dias, contados da respectiva medição, desde que a correspondente fatura, acompanhada dos documentos, referidos no item 2 deste item, seja protocolada na Seção competente no prazo de até 03 (três) dias úteis contados do recebimento da comunicação de que trata o inciso IV da Cláusula Terceira;
- b) a não observância do prazo previsto para apresentação das faturas ou a sua apresentação com incorreções ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponderem os atrasos e/ou as incorreções verificadas.

PARÁGRAFO DEZ

Havendo atraso nos pagamentos, sobre o valor devido incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei Estadual nº 6.544/89, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata tempore, em relação ao atraso verificado.

PARÁGRAFO ONZE

Para o reajustamento dos preços unitários contratados, deverá ser observada a legislação vigente, em especial o Decreto estadual nº 48.326/03, de 12.12.03 e as disposições da Resolução CC 79, de 12.12.03.

$$R = Po. [(0,50. \underline{IPC} + 0,50. \underline{\quad}) - 1]$$

IPC_{Colo}

Onde:



CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Em cumprimento às suas obrigações, cabe à **CONTRATADA**, além das responsabilidades constantes das especificações técnicas e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações:

1. A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se integralmente pelos serviços objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.
2. Executar o serviço objeto do contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, da CONTRATANTE;
3. Suprir as suas expensas, os equipamentos necessários para a execução dos serviços, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato, ;
4. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências da CONTRATANTE, mediante prévia e expressa autorização;
5. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
6. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;
7. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
8. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
9. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à CONTRATANTE, e disponibilizados à CONTRATADA, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em perfeitas condições de uso;
10. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
11. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
12. Arcar com as despesas de gás, telefone e fax utilizados na execução do serviço;
13. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
14. Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da CONTRATANTE;



15. Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
16. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
17. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
18. Substituir o funcionário que não atender as necessidades da CONTRATANTE, sempre que for solicitado. Manter a disciplina entre os seus empregados e assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações da CONTRATANTE;
19. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.
20. Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar à CONTRATANTE os laudos, quando solicitado, sendo que os resultados dos exames PCMSO deverão ser apresentados antes do início das atividades de produção de refeições.
21. Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.
22. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual.
23. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência, bem como, promover periodicamente, às suas expensas, treinamento gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
24. Submeter-se às normas de segurança da CONTRATANTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
25. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE ou da CONTRATADA e acompanhada por responsável da CONTRATADA;
26. Submeter os cardápios à Nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias, para devida apreciação e aprovação e somente alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização da CONTRATANTE;
27. Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade;



28. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e Portaria C.V.S. nº 5 de 09/04/2013
29. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
30. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
31. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
32. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade;
33. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
34. Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
35. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
36. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
37. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
38. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
39. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
40. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;
41. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;



42. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
43. Proceder a higienização do refeitório (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;
44. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;
45. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;
46. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da CONTRATANTE, referente às normas de segurança;
47. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
48. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
49. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;
50. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, seja eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
51. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.
52. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
53. 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;



54. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a álcool ou gás natural veicular (GNV);

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

56. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;

57. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

58. A fiscalização e o controle do serviço pela CONTRATANTE não exonera nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

59. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

60. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes moléstias ou outras de natureza profissional;

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, o **CONTRATANTE** obriga-se a:

1. Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;

1.1 Determinar responsáveis diários para recebimento das refeições transportadas nos respectivos horários e diferentes locais de entrega;

2 Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato;

3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos eventualmente disponibilizados;

4 Autorizar a CONTRATADA, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;



5. Arcar com as despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA.
6. Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas.
7. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
8. Indicar a Equipe de Fiscalização que irá auxiliar o Gestor do Contrato, conforme Adendo a este Projeto Básico.

CLÁUSULA NONA – RESPONSABILIDADE TÉCNICA

1. A responsabilidade técnica dos serviços caberá à (ao) Nutricionista Daniele Giovana Pisano, CRN nº 13.080 Região 3.
2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à **CONTRATADA**, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, juntada a respectiva documentação do CRN.

CLAÚSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido na forma, pelos motivos e com as conseqüências previstas nos artigos 75 a 82 da Lei Estadual nº 6.544, e artigo 77 a 80, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, c.c. o artigo 15 da Resolução CEGP-10 de 19 de novembro de 2002.

PARÁGRAFO ÚNICO

A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas na Resolução SAP-8, de 10 de janeiro de 2007, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP e no sítio www.sancoes.sp.gov.br.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS

As eventuais omissões deste contrato aplicam-se os preceitos de Direito Público, dentre os quais as disposições da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº



49.722, de 24 de junho de 2005; regulamento anexo à Resolução nº CC-27, de 25/05/2006; Decreto estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002; Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002; Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993; Lei estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989; Decreto estadual nº 52.205, de 27 de setembro de 2007; Décimo Quarto Volume dos Cadernos de Serviços Terceirizados do Estado de São Paulo, demais normas regulamentares da espécie e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado, na forma prevista no “caput” do art. 54 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do Contrato é de 15 (quinze) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual e sucessivo período, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente, desde que as partes se manifestem com antecedência de 3 (três) meses do término do prazo do contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Eventual prorrogação de prazo será formalizada por meio de Termo de Aditamento Contratual, respeitadas as condições prescritas na Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Não obstante o prazo estipulado no caput, a vigência contratual nos exercícios subseqüentes ao da assinatura do pacto, estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Ocorrendo a resolução do contrato com base na condição estipulada no parágrafo anterior, a **CONTRATADA** não terá direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO QUARTO

A não prorrogação contratual, por razões de conveniência do Contratante, não gerará para a **CONTRATADA** direito a qualquer espécie de indenização.

PARÁGRAFO QUINTO

A **CONTRATADA** terá a responsabilidade do fornecimento das refeições a partir da assinatura do Contrato, podendo utilizar-se de refeição transportada pelo prazo de até 30 dias, para realizar reformas e/ou adequações nas instalações que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias ao objeto, a critério exclusivo do



CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato, conforme dispõe o parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO

Eventual alteração contratual será obrigatoriamente formalizada por termo aditivo ao presente contrato, respeitadas as disposições da Lei federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

À **CONTRATANTE**, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO QUARTO

Manter registro diário das refeições efetivamente fornecidas, respectivos quantitativos e valores correspondentes.

PARÁGRAFO QUINTO

Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

PARÁGRAFO SEXTO

Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.



PARÁGRAFO SÉTIMO

Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de refeição, e demais serviços prestados, conforme Adendo ao Projeto Básico – Anexo I deste Contrato.

PARÁGRAFO OITAVO

Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas.

PARÁGRAFO NONO

A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, devendo:

- a) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

PARÁGRAFO DEZ

A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

PARÁGRAFO ONZE

Propor a aplicação das penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

A CONTRATADA não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte, nem poderá subcontratar os serviços ora contratados, excepcionalmente, os serviços de assistência técnica e de manutenção, desde que com prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

O foro competente para dirimir qualquer controvérsia relacionada com o presente contrato é o da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.



E, por estarem assim justas e Contratadas, assinam as partes o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor, forma e idêntico valor jurídico, para um só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo assinadas, para que produza os efeitos de direito.

[Signature]

Contratante

Nome

RG

Testemunhas:

Nome

RG

[Signature]
Julio César Z. Rodrigues
12172141-3 - SP

Contratada

Nome

RG

[Signature]
Rinaldo de Souza
14.668.286.

Nome

RG

[Signature]
Haroldo Dmiz
16.111.339-59P-SP



ANEXO I PROJETO BÁSICO

1 - OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A presente licitação tem por objeto a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, visando o fornecimento de refeições destinadas a **300 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão** do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e **920 comensais pacientes/presos e funcionários em plantão** do Hospital de Custódia Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima", situados no município de Franco da Rocha/SP, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, na forma de refeição porcionada, refeição transportada à granel e em recipientes individuais descartáveis, conforme as especificações constantes deste Projeto Básico.

1.1. A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante:

- a) Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições destinadas a pacientes/presos e funcionários em plantão, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- b) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada, devidamente acondicionada, distribuída e porcionada e, em caso de refeição transportada, o transporte dar-se-á em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente observados os horários estabelecidos e o(s) local(is) de entrega indicado(s) pela **CONTRATANTE**.
- c) O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, recicláveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, descarte adequado dos resíduos (orgânicos e inorgânicos), mão- de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.
- d) No total acima incluem-se **dietas gerais e dietas especiais, conforme manual de dietas da CONTRATANTE**. Em caso de prescrição médica ou nutricional, poderá haver ocasionalmente solicitação de complementação das dietas de acordo com as necessidades requeridas pelo comensal.
- e) Os preços das dietas orais especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas gerais.
- f) Inclui também a adequação da cozinha e refeitórios de pacientes e funcionários localizados nas dependências do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha/SP, para a prestação dos serviços, mediante fornecimento de equipamentos e mobiliários, instalação de um grupo de gerador com potência de 73-80 (KVA), completo, inclusive painel e conjunto de baterias, para uso exclusivo da cozinha, e, se necessário, instalação ou manutenção do sistema de exaustão e ventilação.

**1.2. Locais e Caracterização das Unidades**

A- HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO II DE FRANCO DA ROCHA, Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 45 - Vila Ramos - Franco da Rocha/SP.

Quantitativos:

Estimativa do número de comensais/dia:	300 comensais/dia
---	--------------------------

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de refeição	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada
Desjejum	300	9.300
Almoço	300	9.300
Merenda	240	7.440
Jantar	260	8.060
Ceia	240	7.440
Festa Junina	-	300
Natal	-	300
Ano Novo	-	300

Horários de distribuição:

Tipo de refeição	Horários de distribuição
Desjejum	Das 07:00h às 08:00h
Almoço	Das 11:30h às 13:00h
Merenda	Das 15:00h as 15:30h
Jantar	Das 17:30h as 18:30h



Ceia	Das 20:00h as 20:30h
------	----------------------

B - HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO "PROF. ANDRÉ TEIXEIRA LIMA", Rodovia Prefeito Luiz Salomão Chamma, Km 43, Vila Ramos - Franco da Rocha/SP.

Quantitativos:

Estimativa do número de comensais/dia:	920 comensais
--	----------------------

Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de refeição	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada
Desjejum	820	25.420
Almoço	920	28.520
Merenda	720	22.320
Jantar	790	24.490
Ceia	720	22.320
Festa Junina	-	920
Natal	-	820
Ano Novo	-	820

Horários de entrega:

Tipo de refeição	Horários de entrega
Desjejum	Das 07:00h às 07:30h
Almoço	Das 10:30h às 11:30h
Merenda	Das 14:00h as 14:30h
Jantar	Das 16:00h as 16:30h



Ceia

Das 16:00h as 16:30h

2 - DO PRAZO

- a) O contrato será celebrado com duração de 15 (quinze) meses, contados da data de sua assinatura.
- b) O prazo mencionado no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual(ais) e sucessivo(s) período(s), a critério da Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.
- c) A execução dos serviços deverá ter início dentro de 30 (trinta) dias, contados a partir da assinatura do Contrato.
- d) A **CONTRATADA** terá a responsabilidade do fornecimento das refeições a partir da assinatura do Contrato, podendo utilizar-se de refeição transportada pelo prazo de até 30 (trinta) dias, para realizar reformas e/ou adequações nas instalações que se fizerem necessárias.

3 - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e entrega das refeições/dietas ao(s) local(is) indicado(s) pela **CONTRATANTE**, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange a coleta seletiva, e, notadamente, reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados, às suas expensas.
- b) As refeições preparadas para o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II, serão servidas e porcionadas nos refeitórios de pacientes/presos e funcionários da unidade.
- c) As refeições destinadas aos funcionários em plantão no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima" serão transportadas acondicionadas em caixas térmicas hotbox, entregues a granel e porcionadas pela **CONTRATADA** aos funcionários de plantão nos locais indicados pela **CONTRATANTE**. Para os pacientes/presos as dietas gerais e especiais deverão ser distribuídas em recipientes individuais descartáveis, seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE**.
- d) As refeições que forem distribuídas individualmente devem ser acondicionadas em recipientes individuais descartáveis com capacidade mínima de 850ml, devidamente acondicionadas e transportadas em caixas térmicas. Observados os horários e locais de entrega estabelecidos pela **CONTRATANTE**.

3.1 Da Composição do Cardápio Diário

- a) Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, em conformidade com o Decreto Estadual n.º 43.339, de 21/07/1998, e Anexo IV da Resolução SAMSP n.º 16 de 22/07/1998.



- b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observado o cardápio aprovado pela **CONTRATANTE**.
- c) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- d) A elaboração de cardápios normais ou especiais obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da **CONTRATANTE**.
- e) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais.
- f) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- g) Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da citada Resolução.
- h) Com a preocupação de ofertar uma alimentação balanceada, a **CONTRATADA** deverá restringir a distribuição de doces industrializados ao quantitativo não superior a duas vezes semanais, e, quando servi-lo, o mesmo deverá atender o per capita equivalente ao doce porcionável, respeitando as características das dietas solicitadas.

3.1.1 Cardápio Diário Básico Padrão

Destinado aos comensais que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Refeição	Composição
Desjejum	Leite com café 2 unidades de pão francês com margarina ou queijo
Almoço e Jantar	Arroz Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou suína ou aves ou peixe ou ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou farinhas ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas – diversos sabores
Merenda e Ceia	Bebida Láctea ou Café ou Chá Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas com margarina ou queijo



3.1.2 Dietas Especiais

As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio da alimentação normal, ajustadas às necessidades requeridas pelo comensal, conforme manual de dietas apresentado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da **CONTRATANTE**.

a) Dieta Branda

Destinada aos pacientes/presos com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

b) Dieta Pastosa

Destinada a pacientes/presos com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. O valor calórico deve ser ajustado às necessidades do paciente/preso.

c) Dieta Leve

Destinada a pacientes/presos com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente/preso.

d) Dieta Líquida

Destinada a pacientes/presos com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente/preso.

e) Dieta para diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- Restrições ao açúcar das preparações, que deverá ser substituído por adoçante artificial, previamente aprovado pela nutricionista da **CONTRATANTE** e em quantidade determinada pela **CONTRATANTE**;



- As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- Na merenda e ceia deve ser previsto o acréscimo de uma fruta.
- No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- As guarnições a base de farinhas, raízes e tubérculos deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

f) Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e devem atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

g) Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- No desjejum - queijo ou geleia;
- Na merenda – acréscimo de vitamina ou mingau ou achocolatado;
- No almoço e no jantar – acrescentar outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, para completar o aporte calórico e nutricional necessário;

As dietas hipercalóricas terão o seu V.C.T. (Valor Calórico Total) determinados por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da **CONTRATANTE**, a partir da avaliação nutricional.

h) Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. do **CONTRATANTE**, em manual de dietas.

3.2 Do porcionamento e acondicionamento:

3.2.1 Porcionamento

- a) O processo de porcionamento das refeições deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.



b) As refeições a granel deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao comensal.

c) As refeições em recipientes individuais descartáveis deverão ser porcionadas uniformemente e seguindo o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

3.2.2 Acondicionamento

a) Todas as embalagens descartáveis para as dietas especiais, incluindo o da salada, sopa e sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, enfermaria e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela **CONTRATANTE**.

b) Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e especiais:

- No desjejum, merenda e ceia:
 - Leite com café: deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR, com capacidade de 300ml;
 - Pão ou seu substituto: deverá ser devidamente acondicionado em embalagem individual apropriada;
 - A fruta deverá ser higienizada e, quando necessário, devidamente embalada individualmente;
- No almoço e jantar:
 - Quando a refeição for porcionada em embalagem descartável, as saladas deverão seguir o mesmo padrão.
- Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada e, quando necessário, devidamente embalada individualmente;
 - Doce: quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.

c) A **CONTRATADA** deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição, guardanapos e bandejas, devidamente aprovados pela **CONTRATANTE**.

3.2.2.1 Acondicionamento em geral

- Líquidos: Envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);
- Pães: Embalados individualmente, acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;
- Almoço e jantar: Sistema a granel para funcionários em plantão de ambos os hospitais e pacientes/presos do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II. Para os pacientes/presos do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima" as refeições deverão ser fornecidas em recipientes individuais descartáveis, acompanhados de talheres descartáveis em plástico resistente e em quantidade suficiente ao número de comensais;



conservação até os locais definidos pela **CONTRATANTE**. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

- b) Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV).

3.4.1 Transporte das refeições ao Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "André Teixeira de Lima".

- a) Manter a regularidade na distribuição das refeições, respeitando o horário de entrega estabelecido;
- b) As refeições deverão ser entregues pela **CONTRATADA** nas colônias Masculina I, Masculina II, Masculina III e Feminina; e porcionadas no refeitório dos funcionários;
- c) As principais refeições deverão ser acompanhadas de profissional técnico de nutrição para supervisão do porcionamento e da regularidade nas entregas além de avaliação de necessidade de reposição imediata de refeições.

3.5 Da execução dos serviços

- a) Para a execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápio diário completo, incluindo das dietas especiais - quinzenal ou mensal;
 - Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Pré-preparo e cocção da alimentação;
 - Coleta diária, nas dependências da **CONTRATANTE**, de amostras da alimentação preparada;
 - Porcionamento uniforme das refeições nos refeitórios e em recipientes individuais descartáveis, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
 - Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pela **CONTRATANTE**;
 - Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A **CONTRATADA** deverá realizar com periodicidade trimestral Pesquisa de Satisfação junto aos comensais;



- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- Deverá ser efetuado, as expensas da **CONTRATADA**, controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- Em caso de suspeita de contaminação alimentar a **CONTRATADA** deverá realizar, às suas expensas, análise laboratorial de um dia de refeição indicado pela **CONTRATANTE**. Caso seja comprovada a contaminação alimentar, a **CONTRATADA** deverá realizar, às suas expensas, nos dois primeiros meses subsequentes ao fato ocorrido, nova análise laboratorial em data e refeições solicitadas pela **CONTRATANTE**;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a **CONTRATADA**, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS-5 de 09/04/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada, envasada e transportada. A **CONTRATADA** obrigará-se-á a manter a disposição para consulta a qualquer momento da **CONTRATANTE** o respectivo manual;
- Para garantir a padronização dos serviços prestados, a **CONTRATADA** deverá respeitar o Manual de Dietas Hospitalares fornecido pela **CONTRATANTE**.

4 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) indicado(s) pela **CONTRATANTE**, além do descarte adequado dos resíduos sólidos, observado o estabelecido nos itens a seguir:
- Prover os utensílios individuais utilizados pelos comensais (pratos, copos e talheres), observadas as normas de segurança internas;
 - Prover os recursos de mão de obra necessários para distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
 - Prover material de limpeza para higienização dos utensílios utilizados pelos comensais;
 - Porcionar a alimentação uniformemente aos comensais;
 - Garantir a manutenção da temperatura recomendada até o final do atendimento;



- Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, procedendo com a destinação final correta dos resíduos sólidos, às suas expensas.

4.1 - Dependências e instalações físicas

- a) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da **CONTRATANTE**, localizadas no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha, onde a alimentação será preparada, devidamente acondicionada, distribuída, porcionada e transportada para o Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima".
- b) Parte das instalações físicas da cozinha do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima" poderão ser utilizadas, desde que a **CONTRATADA** realize as adequações necessárias para o atendimento nas normas de Vigilância Sanitária vigente e receba prévia autorização da Coordenadoria de Saúde do Sistema Penitenciário.
- c) Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições no(s) local(is) determinado(s) pela **CONTRATANTE**, observada a legislação vigente.
- d) Disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos adequados e em quantidades suficientes, necessários para distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato.
- e) Disponibilizar os utensílios e recicláveis em quantidade suficiente, necessários para porcionamento.

4.2 - Equipe de Trabalho



- a) Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.
- b) Manter profissional nutricionista 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 Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05.
- c) Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas. Para tanto, devem-se considerar as atividades de produção, porcionamento e distribuição no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II de Franco da Rocha. Além disso, no Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima" deve-se considerar o transporte, o porcionamento, a distribuição e a higienização das instalações e dos utensílios, para o qual se designa o quantitativo de pelo menos 02 (dois) funcionários fixos para atender as especificidades supracitadas no refeitório dos funcionários.



- d) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- e) Assegurar, em conjunto com a **CONTRATANTE**, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- f) Comprovar, quando solicitado, o registro de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;
- g) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- h) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- i) Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**;
- j) Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- k) Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição;
- l) Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- m) Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- n) Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- o) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a



prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biosegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à **CONTRATANTE**;

- p) Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários da **CONTRATANTE**;
- q) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- r) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à **CONTRATANTE**;
- s) Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;
- t) A **CONTRATADA** deverá apresentar para todas as funções, com exceção dos auxiliares de serviço, profissionais qualificados com no mínimo 06 (seis) meses comprovada experiência;

4.2.1 Mão de obra de paciente/preso

- a) A **CONTRATADA** deverá utilizar a mão de obra de pacientes/presos dos Hospitais de Custódia e Tratamento Psiquiátrico no desenvolvimento de atividades como higienização das instalações e panelas e distribuição das refeições aos pacientes, desde que devidamente supervisionado pela **CONTRATADA**. O dimensionamento estimado para contratação é:
 - **Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Prof. André Teixeira Lima"**: no mínimo 04 (quatro) pacientes/presos.
 - **Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II**: no mínimo 02 (dois) pacientes/presos.
- b) Manter os pacientes/presos dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente.

4.3 - Padrão de Alimentação

4.3.1 Cardápios

- a) Elaborar cardápios quinzenais ou mensais, completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e funcionários em plantão submetendo-os a apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.



- b) Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Festa Junina, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento.
- c) Fornecer o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da **CONTRATANTE**.
- d) Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela **CONTRATANTE**.
- e) Aceitar a solicitação da **CONTRATANTE** de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.
- f) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.
- g) Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.
- h) Atender as solicitações de dietas orais especiais, mediante prescrição médica ou nutricional.
- i) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas orais especiais, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- j) Repor imediatamente o número de refeições, o quanto for necessário, em caso de identificação de inviabilidade do consumo da refeição fornecida, por questões higiênico-sanitárias.
- k) Manter os alimentos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser mantida entre 10°C e 21°C para tempo de exposição de no máximo 2 horas ou até 10°C por no máximo 4 horas.
- l) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração e/ou congelamento adequados pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.
- m) 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, que deverá ocorrer imediatamente após a notificação da **CONTRATANTE**.
- n) Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- o) Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ideais de estocagem.
- p) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.



- q) Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
- r) Disponibilizar, para ambas as unidades, pelo menos 2 (duas) refeições completas além do quantitativo solicitado, para degustação em horário definido pela **CONTRATANTE**.

4.4 Transporte

- a) Transportar as refeições e recicláveis (copos e talheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.
- b) Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.
- c) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- d) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS-15/91, de 07.11.91, e CVS-5 de 09/04/2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.
- e) Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS-15/91, de 07.11.91 com alterações introduzidas pelas Portarias CVS-5 de 09/04/2013.
- f) Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.
- g) Manter a regulação dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e na redução de emissões de gases do efeito estufa, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislação vigente.
- h) Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores aos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigentes, normas brasileiras aplicáveis e recomendação dos manuais de proprietários e serviços do veículo.
- i) Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera.
- j) Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no "Diário Oficial do Estado de São Paulo", nos termos da Lei Estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005.
- k) Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidoras à atmosfera.



- l) Os veículos utilizados no transporte de refeições e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV).
- m) Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos.
- n) O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene, bem como adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados.
- o) Verificar periodicamente nos veículos, o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

4.5 Higienização

- a) Atender o que dispõe a Portaria CVS-5 de 9 de abril de 2013, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos".
- b) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos.
- c) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.
- d) 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.
- e) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas.
- f) Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da **CONTRATANTE**, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada.
- g) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente, observada a legislação ambiental.
- h) Remover para locais apropriados os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária.



- i) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição.
- j) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.
- k) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- l) Recolher e armazenar o lixo, descartáveis, etc. e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada, procedendo com a destinação final correta de resíduos sólidos, às suas expensas.
- m) Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação.
- n) Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços, dentro das normas sanitárias vigentes.
- o) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.
- p) Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

4.5.1 Higienização das Instalações

- a) A **CONTRATADA** deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas, equipamentos, copas e refeitórios.
- b) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela **CONTRATANTE**.
- c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.
- d) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha.
- e) A higienização dos refeitórios será de responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.



- f) A **CONTRATADA** deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário, e abastecê-los com produtos próprios e adequados a higienização das mãos.

4.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo **CONTRATANTE** e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- b) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA** e acompanhamento por responsável da **CONTRATADA**.
- c) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do **CONTRATANTE** relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e 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, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- d) Apresentar, quando solicitado, cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977.
- e) Os resultados dos exames PCMSO deverão ser apresentados a **CONTRATANTE** no prazo de 30 dias após a assinatura do Contrato.
- f) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

4.7 Situações de Emergência

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



4.8 Suplementares

- a) 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.
- b) Reparar, corrigir, remover ou substituir, as 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 materiais empregados.
- c) Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da **CONTRATANTE**.
- d) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da **CONTRATANTE** e no caso de acesso as áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.
- e) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da **CONTRATADA**.
- f) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.
- g) Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da **CONTRATANTE**, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.
- h) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a **CONTRATANTE**.
- i) Realizar para fins de pagamento, o controle de refeições. Ocorrendo diferenças prevalecerá o numero da **CONTRATANTE**.
- j) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da **CONTRATANTE** sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA**.
- k) Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela **CONTRATANTE**, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.



- l) Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da **CONTRATANTE**, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE**, solicitando sempre a identificação dos usuários.
- m) Re-executar serviços sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.
- n) Comunicar à **CONTRATANTE**, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.
- o) Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal n.º 8.212/91). Encaminhar à **CONTRATANTE** mensalmente antes do vencimento da primeira fatura.
- p) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da **CONTRATANTE**, no primeiro dia útil do mês subsequente.
- q) Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela **CONTRATANTE**.
- r) Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha da **CONTRATANTE**, greve, etc.), de forma a não haver comprometimento da continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas.
- s) Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, condicionamento e destinação final de resíduos sólidos.
- t) Comunicar ao **CONTRATANTE** quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o **CONTRATANTE** em seus processos.

4.9 Responsabilidade Civil

- a) A **CONTRATADA** reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONTRATANTE**, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o **CONTRATANTE**, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.
- b) Em caso de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, comprovada por meio de análises microbiológicas dos alimentos, não haverá o pagamento da



refeição em questão à **CONTRATADA**, e serão aplicadas as penalidades estabelecidas na Resolução SAP - 8, de 10-1-2007.

4.10 Boas Práticas Ambientais Específicas

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, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade, deverá observar:

4.10.1 Uso Racional da Água

- a) 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.
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água.
- d) Recomenda-se adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia e sem desperdício, não deixando de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

4.10.2. Eficiência Energética – Recomendações

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia poderá 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).
- b) Verificar 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.
- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da Contratada deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- d) 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.



- e) 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.
- f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias.
- i) Efetuar manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.
- j) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- k) Desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

4.10.3 Controle de Poluição Sonora

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 do 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.

4.10.4 Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

- a) A Nutricionista da **CONTRATADA**, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de utilização 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.
- b) 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, sucos e sobremesas.
- c) 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 as necessidades nutricionais diárias recomendadas.
- d) 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".

- e) 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..
- f) A Nutricionista da **CONTRATADA** deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.
- g) 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.
- h) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da **CONTRATANTE**, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

4.10.5 Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

- a) Recomenda-se a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos.
- b) Quando implantado, pela **CONTRATADA**, Programa de Coleta Seletiva 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, regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010.

4.10.6 Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções

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, utilizado em frituras e cocções, 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.

4.10.7 Produtos Biodegradáveis

- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.



- b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.
- c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.
- d) 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 Federal no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no Federal nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, 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.
- e) Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- a) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- b) Disponibilizar à **CONTRATADA** as dependências e instalações físicas de apoio à distribuição das refeições aos comensais.
- c) Disponibilizar local para recebimento, abastecimento e circulação de carros térmicos sob rodízios para distribuição de refeições.
- d) Disponibilizar área física, instalações hidráulicas e elétricas para água quente e fria, para instalação de tampo com cubas, dotada de água quente e fria objetivando a higienização de utensílios individuais utilizados pelos comensais.
- e) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela **CONTRATADA**, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.
- f) Proceder diariamente ao recebimento das refeições, verificando o quantitativo fornecido.
- g) Informar com antecedência de 12 (doze) horas a quantidade de dietas especiais, mediante prescrição médica ou nutricional.
- h) Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
- i) Entregar a **CONTRATADA** quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos.
- j) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas a disposição da **CONTRATADA**.



- k) Fornecer a **CONTRATADA**, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios.
- l) Disponibilizar a **CONTRATADA** todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes nas Unidades.
- m) Comunicar por escrito a **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- n) A **CONTRATANTE** colocará à disposição da **CONTRATADA**, as instalações do serviço de nutrição.

6. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- a) À **CONTRATANTE**, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
 - Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.
 - Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida.
 - Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**, efetivando avaliação periódica.
 - Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.
 - Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.
- b) A fiscalização da **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da **CONTRATADA**, podendo:
- c) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo, e de equipamentos e utensílios que estejam inadequados.
- d) A fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE** não exclui nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.
- e) A **CONTRATANTE** faz a seguinte indicação para gestão e fiscalização do contrato.
 - Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II: Gestor: Simone Tuon Giralde de Matos, Fiscal: Camila Nicomedes Negrão.



- Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "André Teixeira de Lima":
Gestor: Karla Bedaque da Silva Moreira, Fiscal: Kalindi Mariane do Espírito Santo Andrade.

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, DE QUE TRATA O ARTIGO 1º DO DECRETO Nº 43.339 DE 21 DE JULHO 1998 E RESOLUÇÃO SAMSP 16/98.

Código do item SIAFISCO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita por refeição c/ fator de correção	Per capita mensal c/ fator de correção
3705-2 3706-0 3707-9 3708-7 16066-0	Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3685-4 3686-2	Abacaxi, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	Kg	150 g	1 x semana	252 g	1.096 g
3720-6 15272-2 15274-9	abóbora, madura, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	130 g	1 x semana	169 g	735 g
3682-0	abobrinha brasileira, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3681-1	abobrinha italiana, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	Kg	120 g	1 x semana	134 g	583 g
3731-1	acelga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	120 g	1 x semana	146 g	635 g
3545-9	açúcar refinado, conforme NTA 53	Kg	10 g	3 x dia	10,3 g	940 g
		Kg	-	preparo	-	1.236 g
3727-3	agrião, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	50 g	3 x semana	89 g	1.161 g
3702-8	alface crespa, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	Kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3701-0	alface lisa, de 1ª Qualidade, conforme NTA 13	kg	50 g	3 x semana	60 g	783 g
3740-0 16821-1	Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15.	kg	5 g	2 x dia	6,4 g	389 g



	NTA 3					
3823-7 3825-3	carne dianteira, bovina, acém, pescoço, peito e paleta em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	Kg	100 g	8 x semana	140 g	4.872 g
3831-8 3833-4	carne dianteira, bovina, paleta e músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	Kg	100 g	8 x semana	128 g	4.454 g
4001-0	carne seca - charque bovina, conforme NTA 4	Kg	100 g	1 x semana	123 g	535 g
3719-2	cebola, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	20 g	2 x dia	26 g	1.582 g
5734-7 14420-7	cebolinha - cheiro verde, conforme NTA 13	Kg	-	preparo	-	83 g
3700-1	cenoura de 1ª qualidade, conforme NTA 15	Kg	150 g	1 x semana	175 g	761 g
3959-4	chocolate em pó, solúvel, conforme NTA 40	kg	-	preparo	-	93 g
3704-4	chuchu, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	130 g	1 x semana	165 g	718 g
3961-6	coco ralado seco, puro, conforme NTA 29	kg	-	preparo	-	10 g
3693-5	couve flor, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	130 g	1 x semana	155 g	674 g
3735-4	couve manteiga, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	120 g	1 x semana	153 g	665 g
4225-0 4226-9	cravo da índia, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	1 g
3914-4 16641-3	dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	120 g	1 quinzena x	124 g	248 g



5003-2	doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
11274-7	doce em pasta marmelada, conforme NTA 28	kg	50 g	2 x semana	51 g	444 g
3703-6	escarola, de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	60 g	3 x semana	72 g	940 g
3794-3	espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	150 g	1 x semana	207 g	900 g
3562-9	extrato de tomate, conforme NTA 32	kg	-	preparo	-	232 g
3983-7	farinha de mandioca, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
3993-4	farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
4998-0 4999-9	farinha de trigo especial ou comum, conforme NTA 35	kg	-	preparo	-	312 g
3985-3 12035-9	feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/87	kg	50 g	1 quinzena x	52 g	104 g
3988-8 3986-1 12037-5 12045-6	feijão roxinho, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria 161/87	kg	50 g	2 x dia	52 g	3164 g
3767-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	preparo	-	1 g
3966-7	fermento químico, conforme NTA 80	kg	-	preparo	-	2 g
4996-4	fígado de bovino, resfriado, conforme NTA 3	kg	100 g	1 quinzena x	107 g	214 g
3863-6	frango, em peças, tipo coxa/sobre coxa, congelado, conforme NTA 3	kg	150 g	2 semana x	258 g	2.245 g
3870-9 13920-3 13930-0 14782-6 14803-2	frango inteiro, sem pé e sem cabeça, viscerado, congelado ou resfriado, conforme	kg	150 g	2 semana x	258 g	2.245 g



	NTA 3					
3992-6	fubá de milho, conforme NTA 34	kg	-	preparo	-	124 g
3722-2	laranjapêra, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 semana x	01 unidade	26 unidades
5929-3	leite de vaca, in natura, tipo c, conforme Portaria MA 1255/62	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 L
3716-8	limão Taiti, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	-	preparo		08 unidades
3809-1	lingüiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	120 g	1 semana x	180 g	783 g
6446-7	louro, seco, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	4 g
3698-6	mandioca, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	120 g	1 semana x	158 g	687 g
3748-6 10056-0	manga, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana x	01 unidade	05 unidades
3566-1	margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	10 g	2 x dia	10,3 g	627 g
3974-8 4786-4 4787-2 23212-2	massa alimentícia seca para macarronada, conforme NTA 49	kg	80 g	1 semana x	83 g	361 g
3973-0 4788-0 4789-9 4790-2 4791-0 13946-7	massa alimentícia para sopa, conforme NTA 49	kg	-	preparo	-	312 g
950-0	mel de abelha, conforme NTA 55	kg	-	preparo	-	108 g
3721-4	melancia, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	1 semana x	325 g	1.414 g
3984-5	milho de canjica, conforme NTA 33	kg	30 g	1 quinzena x	31 g	62 g



9823-0 9824-8 9825-6 9826-4 9827-2 12016-2	mistura em pó para gelatina, sabores diversos, conforme NTA 79	kg	20g	10 x mês	21 g	210 g
5000-8	óleo de soja refinado, conforme NTA 50	L	30 ml	2 x dia	31 ml	1.886 ml
6444-0	orégano seco, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	5 g
10825-1	ovos tipo grande, branco, conforme resolução ma 5/91	dúzia	02 unidades	1 semana x	02 unidades	09 unidades
3750-8	ovos tipo médio, branco, conforme Resolução. MA 5/91	dúzia	-	preparo	-	06 unidades
3976-4	pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	50 g	3 x dia	51 g	4.654 g
3895-4	peixe tipo cação, em posta, congelado conforme NTA 9	kg	120 g	1 semana x	141 g	613 g
3885-7	peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 semana x	124 g	539 g
3890-3	peixe tipo pescada branca, congelado, conforme NTA 9	kg	120 g	1 semana x	124 g	539 g
3724-9	pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	2 semana x	124 g	1.079 g
6447-5	pimenta do reino em pó, conforme NTA 70	kg	-	preparo	-	10 g
6551-0	pimenta vermelha picante, 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	-	preparo	-	2 g
3741-9	pimentão verde, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 semana x	151 g	657 g
3954-3 11280-1 11281-0 11282-8	pó para preparo de pudim, sabores diversos, conforme NTA 79	kg	20 g	10 x mês	21 g	210 g
3752-4	queijo tipo	kg	25 g	preparo	26 g	226 g



	mussarella, em peça, conforme NTA 11			2 semana	x		
3753-2	queijo tipo parmesão, conforme NTA 11	kg	10 g	2 semana	x	10,6 g	92 g
3754-0	queijo tipo prato, conforme NTA 11	kg	50 g	2 semana	x	53 g	461 g
3718-4	quiabo de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 semana	x	122 g	531 g
3747-8	repolho de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	120 g	1 semana	x	135 g	587 g
3949-7	sagu, conforme NTA 37	kg	20 g	1 semana	x	21 g	91 g
3561-0	sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	8 g	2 x dia		8,3 g	505 g
5762-2	salsa - cheiro verde, conforme NTA 13	kg	-	preparo		-	83 g
3948-9	salsicha tipo Viena ou Frankfurt, conforme NTA 5	kg	100 g	1 semana	x	104 g	452 g
3547-5 3548-3 3549-1 3550-5 3551-3 11956-3 17058-5 17065-8	suco de frutas, concentrado, sabores diversos, conforme NTA 24	L	20 ml	2 x dia		21 ml	1.278 ml
3709-5	tangerina cravo, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana	x	01 unidade	05 unidades
3710-9	Tangerina murcot, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana	x	01 unidade	05 unidades
3711-7	Tangerina ponkan, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	1 semana	x	01 unidade	05 unidades
3713-3	tomate maduro, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	60 g	preparo 15 x mês		71 g	1.065 g
3712-5	tomate salada, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	90 g	3 semana	x	106 g	1.383 g
3843-1	toucinho defumado	kg	-	preparo		-	60 g



	(bacon), conforme NTA 4					
3689-7	Uva niágara, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	200 g	1 semana x	242 g	1.053 g
3699-4	vagem, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	100 g	1 semana x	110 g	478 g
3555-6	vinagre de vinho, conforme NTA 72	L	10 ml	2 x dia	10,3 ml	627 ml
3556-4	xarope de groselha, conforme NTA 62	L	-	preparo	-	94 ml

PANIFICAÇÃO

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita mensal com fator de correção
4998-0 4999-9	farinha de trigo comum ou especial, conforme NTA 35	kg	-	Panificação	3.120 g
3967-5	Fermento biológico, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	312 g
6325-8	Melhorador, tripla ação, conforme NTA 81	kg	-	Panificação	16 g
3561-0	sal refinado iodado, conforme NTA 71	kg	-	Panificação	125 g

FESTAS: FESTA JUNINA, NATAL, ANO NOVO

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita por refeição com fator de correção
14745-1	amendoim sem casca, conforme NTA 33	kg	60 g	Festa Junina	66 g
3962-4	frutas cristalizadas, conforme NTA 18	kg	50 g	Natal e Ano Novo	50 g
3980-2	milho de pipoca, conforme NTA 33	kg	50 g	Festa Junina	52 g



3979-9	Panetone, conforme NTA 47	kg	200 g	Natal e Ano Novo	210 g
3965-9	Pinhão	kg	200 g	Festa Junina	296 g
3552-1 3553-0 3554-8	Refrigerante, conforme NTA 61	L	250 ml	Natal e Ano Novo	250 ml
3964-0	uva passa, conforme NTA 19	kg	50 g	Natal e Ano Novo	50 g

DIETAS ESPECIAIS

Código do item SIAFISICO	Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de medida	Consumo per capita por refeição	Frequência de utilização	Per capita por refeição com fator de correção	Per capita mensal c/ fator de correção
3578-5	adoçante em sachê conforme NTA 83	unidade	8 g	3 x dia	8,2 g	748 g
3577-7	Adoçante líquido conforme NTA 83	ml	-	3 x dia	-	15 ml
3981-0 3982-9	amido de arroz, conforme NTA 37	kg	15 g	2 semana x	15,3 g	133 g
3991-8	amido de milho conforme NTA 37	kg	10 g	2 semana x	10,2 g	89 g
5001-6	aveia laminada, conforme NTA 33	kg	20 g	1 semana x	23 g	100 g
3695-1	banana maçã, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 semana x	02 unidades	18 unidades
3696-0	banana prata, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	02 unidades	2 semana x	02 unidades	18 unidades
3969-1 23201-7	bolacha com sal (água e sal), conforme NTA 48	kg	40 g	2 semana x	41 g	357 g
3968-3 24829-0	bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	40 g	2 semana x	41 g	357 g
3972-1	bolacha sem sal (água), conforme NTA 48	kg	40 g	3 semana x	41 g	535 g
3998-5	chá preto, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g
3999-3	erva mate, conforme NTA 41	kg	-	Preparo	-	33 g



010446-9 10447-7 10488-5 10449-3 10450-7 10482-5	geleia de frutas, dietética, sabores diversos, conforme NTA 83	kg	30 g	2 semana x	37 g	322 g
3723-0	laranja lima, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	6 semana x	01 unidade	26 unidade s
24979-3	leite em pó desnatado, conforme Portaria MA 1255/62	kg	31, 2 g	2 x dia	32 g	1.947 g
24998-0	leite in natura desnatado, conforme Portaria MA 1255/62	L	250 ml	2 x dia	252 ml	15,332 L
3743-5 3744-3 3745-1	maçã nacional, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	3 semana x	01 unidade	13 unidade s
3680-3 15307-9	mamão, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	150 g	2 semana x	244 g	2.123 g
11350-6	Margarina sem sal, conforme NTA 50	kg	5 g	2 x dia	5,1 g	310 g
			-	preparo	-	154 g
9819-1 9820-5 9821-3 9822-1	mistura em pó para gelatina dietética, sabores diversos, conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3978-0	pão tipo redondo sem sal, conforme NTA 47	kg	50 g	2 x dia	51 g	3.103 g
3683-8 3684-6	pêra nacional, estrangeira, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	01 unidade	2 semana x	01 unidade	09 unidade s
3621-8 3625-0 3627-7 3628-5	pó para preparo de pudim dietético, diversos sabores, conforme NTA 83	kg	5 g	18 x mês	5,1 g	92 g
3755-9	queijo tipo ricota conforme NTA 11	kg	50 g	1 semana x	53 g	230 g
3751-6	queijo tipo minas, frescal, sem sal, conforme NTA 11	Kg	50 g	3 semana x	53 g	692 g
3569-6	sal hipossódico em sache, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidade s de 1 g



3561-0	sal refinado em sache, conforme NTA 83	unidade	1 g	2 x dia	1 g	61 unidade s de 1 g
--------	--	---------	-----	---------	-----	---------------------------

ADENDO**Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação**

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização			
Gestor do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Refeições Servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
------------------------------	-----------------	-----------------	---------------------------



Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		

NOTA FINAL (somatória dos grupos 1, 2 e 3)	
---	--

Nota Final: Assinatura do	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Responsável da Contratada:
------------------------------	--	-----------------------------------	----------------------------

Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item **NÃO AVALIADO** e anexar justificativa.

Grupo 1 - Pessoal	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: o programação das atividades de nutrição e alimentação; o elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal - frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; o aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; o coleta diária, de amostras de alimentação preparada; o porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o <i>per capita</i>



	<p>estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;</p> <p>o acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;</p> <p>o entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;</p> <p>o controle bacteriológico dos alimentos;</p> <p>o cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos;</p> <p>programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções e, destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.</p>
Qualificação	<p>Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;</p> <p>Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista;</p> <p>Manipulação de alimentos;</p> <p>Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.</p>
Uniformes e Identificação	<p>Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</p> <p>Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</p> <p>Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</p>
Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)



Refeições Servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos.</p> <p>o Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados);</p> <p>o Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>o Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>o Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.</p>
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:</p> <p>o Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem);</p> <p>o Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>o Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições higiênicas, de armazenamento e de Transporte.	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das</p>



	<p>refeições.</p> <p>o Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;</p> <p>o Atender o que dispõe as Portarias CVS-6/99 e 18/08, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para</p> <p>o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos;</p> <p>o Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>o Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;</p> <p>o Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação;</p> <p>o Cumprimento dos horários de entrega das refeições;</p> <p>o Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS-15/91;</p> <p>o Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos;</p> <p>o Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados.</p>
--	--

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da Supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das Atividades Operacionais	Administração das atividades operacionais.





Atendimento às Solicitações	Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.																														
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	<p>Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.</p> <table border="1"><thead><tr><th>DOCUMENTOS</th><th>INICIO PRESTAÇÃO</th><th>ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS</th><th>COMPROVAÇÃO ANUAL</th><th>COMPROVAÇÃO MENSAL</th></tr></thead><tbody><tr><td>Contrato trabalho</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Convenção/Acordo Sentenças normativas</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)</td><td>X</td><td>X</td><td></td><td></td></tr><tr><td>RAIS</td><td>X</td><td></td><td>X</td><td></td></tr><tr><td>Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)</td><td>X</td><td></td><td></td><td>X</td></tr></tbody></table> <p>Em havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;- Documento de concessão de Aviso Prévio trabalhado ou indenizado;- Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;- Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.	DOCUMENTOS	INICIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL	Contrato trabalho	X	X			Convenção/Acordo Sentenças normativas	X		X		Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	X	X			RAIS	X		X		Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)	X			X
DOCUMENTOS	INICIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO QUADRO EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL																											
Contrato trabalho	X	X																													
Convenção/Acordo Sentenças normativas	X		X																												
Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	X	X																													
RAIS	X		X																												
Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)	X			X																											

**PLANILHA DE PREÇOS A SEREM PRATICADOS****HOSPITAL DE CUSTÓDIA E TRATAMENTO PSIQUIÁTRICO I E II DE
FRANCO DA ROCHA**

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANT. ESTIMADA	VALOR UNIT.	PRAZO DIAS	TOTAL PREVISTO 15 MESES EM R\$
Desjejum	1120	1,49	457	R\$ 762.641,60
Almoço	1220	5,53	457	R\$ 3.083.196,20
Lanche	960	0,81	457	R\$ 355.363,20
Jantar	1050	4,15	457	R\$ 1.991.377,50
Lanche Noturno	960	0,81	457	R\$ 355.363,20
Festa Junina	1220	1,50	001	R\$ 1.830,00
Natal	1120	3,46	001	R\$ 3.875,20
Ano Novo	1120	3,46	001	R\$ 3.875,20
VALOR TOTAL PREVISTO				R\$ 6.557.522,10
TOTAL DA DIÁRIA (desjejum, almoço, lanche, jantar e lanche noturno)			R\$ 12,79	





RESOLUÇÃO SAP 08, de 10/01/2007

Dispõe sobre a aplicação das multas previstas nas Leis Federais 8.666/93 e 10.520/02 e na Lei Estadual 6.544/89, a serem aplicados em contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação para presos e funcionários quando em plantão, no âmbito das Unidades Prisionais da Secretaria da Administração Penitenciária.

O Secretário da Administração Penitenciária; nos termos do artigo 3º do Decreto 31.138, de 9/1/90, e suas alterações posteriores, resolve:

Artigo 1º - A aplicação das multas a que se referem os artigos 81, 86 e 87 da Lei Federal 8.666/93, artigo 7º da Lei Federal 10.520/02 e artigos 79, 80 e 81, II, da Lei Estadual 6.544/89, pelas autoridades mencionadas na Resolução SAP nº 108, de 20-9-93, sem prejuízo do disposto no § 1º do artigo 80 da Lei Estadual nº 6.544/89, no que tange a contratação de empresas para prestação de serviço de nutrição e alimentação para presos e funcionários quando em plantão, obedecerá as normas estabelecidas na presente Resolução.

Artigo 2º - A recusa injustificada em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração ensejará a aplicação de multa de 7,5% do valor do ajuste.

Artigo 3º - A inexecução total do contrato ensejará a aplicação de multa de 15% do valor do ajuste.

Artigo 4º - A inexecução parcial do contrato ensejará a incidência de multa na seguinte conformidade: No caso de interrupção permanente da execução do contrato, 10% sobre o valor total do ajuste;

No caso da não entrega de uma ou mais refeições previstas, 50% do valor da refeição daquele(s) horário(s).

Artigo 5º - A entrega de cada refeição fora de horário previsto no instrumento contratual, ensejará incidência de multa a cada 30 minutos, de 10% do valor total das refeições previstas para aquele horário., na seguinte conformidade:

Parágrafo único – A entrega parcial dentro do horário previsto não exclui o número de refeições entregues do valor da multa.

Artigo 6º - A entrega da complementação ou substituição de refeições , fora do período de 02 horas previsto no instrumento contratual, ensejará a incidência de multa de 40% sobre o valor das refeições a serem entregues.

Artigo 7º - O descumprimento injustificado de cardápio ensejará a incidência de multa de 10% do valor total das refeições previstas para aquele horário.

Parágrafo único – A aplicação da multa é independente das demais medidas a serem tomadas pela Administração.



Artigo 8º - Para os contratos firmados com fundamento no art. 24, incisos III e IV da Lei Federal 8.666/93 e da Lei Estadual 6.544/89, as multas previstas nos artigos 2º e 7º terão seus percentuais acrescidos em 50%.

Artigo 9º - Os valores das multas serão descontados dos pagamentos devidos ao contratado ou da garantia do contrato. Inexistindo estes, deverão ser recolhidos pelo contratado no prazo de 30 dias a contar da data da aplicação da penalidade ou do indeferimento do recurso, sob pena de cobrança judicial.

Artigo 10 - Decorrido o prazo para pagamento, as multas serão corrigidas monetariamente, de acordo com índice oficial, até a data de seu recolhimento.

Artigo 11 - As multas estabelecidas nesta Resolução são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra.

Artigo 12 - As normas estabelecidas nesta resolução deverão integrar, sob forma de anexo, todos os instrumentos convocatórios de licitações e contratos de prestação de serviço de nutrição e alimentação para presos e funcionários quando em plantão, não cabendo nessa situação as normas estabelecidas na Resolução SAP 006, de 10/01/2007.

Artigo 13 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE: COORDENADORIA DE SAÚDE DO SISTEMA
PENITENCIÁRIO**

CONTRATADA: BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES LTDA

CONTRATO Nº: 002/2014

OBJETO: Prestação de Serviços de Nutrição e alimentação, visando a preparação de refeições destinadas aos ressocializados/pacientes do Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico II e Hospital de Custódia e Tratamento Psiquiátrico "Profº André Teixeira Lima", ambos de Franco da Rocha

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

LOCAL e DATA: 06 / 01 /2014

CONTRATANTE: _____

CONTRATADA: _____

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/08/2014 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 384.280,75		NF-e Nº 000.002.279 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.279 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3514 0896 2164 2900 0190 5500 1000 0022 7910 0002 2794 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDAS PROD DO ESTABELECIMENTO		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135140483662301 06/08/2014 16:55:17	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 06/08/2014
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	DATA DA SAÍDA 06/08/2014
				HORA DA SAÍDA 16:53:24

FATURA

Número : 2279	OUTROS
Valor Original : R\$ 384.280,75	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 384.280,75	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 30/08/2014	
Valor : R\$ 384.280,75	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 384.280,75
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00		VALOR TOTAL DA NOTA 384.280,75		

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS IPI	
887	CEIA NOTURNA Carga Aproximada de tributos R\$ 6.560,87 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.241,00	0,8100	0,00	20.445,21	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Carga Aproximada de tributos R\$ 37.954,45 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.500,00	4,1500	0,00	118.275,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
938	CAFE DA TARDE Carga Aproximada de tributos R\$ 6.601,16 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.396,00	0,8100	0,00	20.570,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Carga Aproximada de tributos R\$ 58.349,87 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.881,00	5,5300	0,00	181.831,93	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
898	CAFE DA MANHA Carga Aproximada de tributos R\$ 13.849,35 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.965,00	1,4900	0,00	43.157,85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/07/2014 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 05/09/2014 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 379.248,62		NF-e Nº 000.002.360 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.360 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3514 0996 2164 2900 0190 5500 1000 0023 6010 0002 3607
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135140554581925 05/09/2014 10:56:12
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 05/09/2014
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 05/09/2014
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 09:53:57

FATURA

Número : 2360	OUTROS
Valor Original : R\$ 379.248,62	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 379.248,62	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 03/10/2014	
Valor : R\$ 379.248,62	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 379.248,62
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 379.248,62

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Carga Aproximada de tributos R\$ 6.610,77 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.433,00	0,8100	0,00	20.600,73	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Carga Aproximada de tributos R\$ 37.761,35 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.355,00	4,1500	0,00	117.673,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
938	CAFE DA TARDE Carga Aproximada de tributos R\$ 6.691,35 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.743,00	0,8100	0,00	20.851,83	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Carga Aproximada de tributos R\$ 57.288,67 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.283,00	5,5300	0,00	178.524,99	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
898	CAFE DA MANHA Carga Aproximada de tributos R\$ 13.348,74 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.918,00	1,4900	0,00	41.597,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/08/2014 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 08/10/2014 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 364.896,05		NF-e Nº 000.002.402 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.402 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3514 1096 2164 2900 0190 5500 1000 0024 0210 0002 4028 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135140633468764 08/10/2014 17:48:01	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 08/10/2014
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	DATA DA SAÍDA 08/10/2014
				HORA DA SAÍDA 16:44:08

FATURA

Número : 2402	OUTROS
Valor Original : R\$ 364.896,05	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 364.896,05	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 07/11/2014	
Valor : R\$ 364.896,05	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 364.896,05
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00		VALOR TOTAL DA NOTA 364.896,05		

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Carga Aproximada de tributos R\$ 6.376,32 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.531,00	0,8100	0,00	19.870,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Carga Aproximada de tributos R\$ 36.291,11 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.251,00	4,1500	0,00	113.091,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
938	CAFE DA TARDE Carga Aproximada de tributos R\$ 6.433,50 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.751,00	0,8100	0,00	20.048,31	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Carga Aproximada de tributos R\$ 55.130,78 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	31.067,00	5,5300	0,00	171.800,51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
898	CAFE DA MANHA Carga Aproximada de tributos R\$ 12.863,43 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	26.903,00	1,4900	0,00	40.085,47	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 30/09/2014 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENTADO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/11/2014 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 380.492,45		NF-e Nº 000.002.456 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.456 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3514 1196 2164 2900 0190 5500 1000 0024 5610 0002 4561
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135140702149712 06/11/2014 10:15:24
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 06/11/2014
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 06/11/2014
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 10:13:34

FATURA

Número : 2456	OUTROS
Valor Original : R\$ 380.492,45	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 380.492,45	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/12/2014	
Valor : R\$ 380.492,45	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 380.492,45
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				380.492,45

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Carga Aproximada de tributos R\$ 6.616,23 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.454,00	0,8100	0,00	20.617,74	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Carga Aproximada de tributos R\$ 37.636,16 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.261,00	4,1500	0,00	117.283,15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
938	CAFE DA TARDE Carga Aproximada de tributos R\$ 6.681,22 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.704,00	0,8100	0,00	20.820,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Carga Aproximada de tributos R\$ 57.845,89 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.597,00	5,5300	0,00	180.261,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
898	CAFE DA MANHA Carga Aproximada de tributos R\$ 13.320,53 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.859,00	1,4900	0,00	41.509,91	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/10/2014 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENTADO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 03/12/2014 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 115.693,30		NF-e Nº 000.002.501 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.501 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3514 1296 2164 2900 0190 5500 1000 0025 0110 0002 5011
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135140769827874 03/12/2014 15:43:52
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 03/12/2014
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 03/12/2014
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 13:33:51

FATURA

Número : 2501	OUTROS
Valor Original : R\$ 115.693,30	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 115.693,30	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 02/01/2015	
Valor : R\$ 115.693,30	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 115.693,30
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 115.693,30

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS IPI	
784	REFEICAO Carga Aproximada de tributos R\$ 37.125,98 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	1,00	15.693,3000	0,00	115.693,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO REAJUSTE DE FORNECIMENTO DE REFEICOES NO PERIODO DE 01/06/2014 A 31/10/2014 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSIQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 09/12/2014 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 391.190,94		NF-e Nº 000.002.525 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.525 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3514 1296 2164 2900 0190 5500 1000 0025 2510 0002 5250 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135140783639772 09/12/2014 10:58:25	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 09/12/2014
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 09/12/2014
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 08:39:12

FATURA

Número : 2525	OUTROS
Valor Original : R\$ 391.190,94	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 391.190,94	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 09/01/2015	
Valor : R\$ 391.190,94	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 391.190,94
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				391.190,94

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Carga Aproximada de tributos R\$ 6.820,70 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.715,00	0,8600	0,00	21.254,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Carga Aproximada de tributos R\$ 38.775,63 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.400,00	4,4100	0,00	120.834,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Carga Aproximada de tributos R\$ 6.903,49 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.015,00	0,8600	0,00	21.512,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Carga Aproximada de tributos R\$ 59.320,94 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	31.492,00	5,8700	0,00	184.858,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Carga Aproximada de tributos R\$ 13.712,41 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.045,00	1,5800	0,00	42.731,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 30/11/2014 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 07/01/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 397.738,34		NF-e Nº 000.002.552 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.552 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0196 2164 2900 0190 5500 1000 0025 5210 0002 5520 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDAS PROD DO ESTABELECIMENTO		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150008371234 07/01/2015 09:20:12	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 07/01/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 07/01/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 07:18:01

FATURA

Número : 2552	OUTROS
Valor Original : R\$ 397.738,34	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 397.738,34	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 07/02/2015	
Valor : R\$ 397.738,34	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 397.738,34
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				397.738,34

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Carga Aproximada de tributos R\$ 6.982,42 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.301,00	0,8600	0,00	21.758,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Carga Aproximada de tributos R\$ 39.423,78 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.858,00	4,4100	0,00	122.853,78	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Carga Aproximada de tributos R\$ 7.067,97 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.611,00	0,8600	0,00	22.025,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Carga Aproximada de tributos R\$ 60.066,88 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	31.888,00	5,8700	0,00	187.182,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Carga Aproximada de tributos R\$ 14.093,18 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.796,00	1,5800	0,00	43.917,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/12/2014 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENTADO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 05/02/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 397.984,20		NF-e Nº 000.002.581 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.581 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0296 2164 2900 0190 5500 1000 0025 8110 0002 5810 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150078185108 05/02/2015 16:32:24	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 05/02/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 14:30:31

FATURA

Número : 2581	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 397.984,20	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 397.984,20	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 05/03/2015	
Valor : R\$ 397.984,20	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 397.984,20
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				397.984,20

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Carga Aproximada de tributos R\$ 6.994,01 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.343,00	0,8600	0,00	21.794,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Carga Aproximada de tributos R\$ 39.384,15 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.830,00	4,4100	0,00	122.730,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Carga Aproximada de tributos R\$ 7.079,56 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.653,00	0,8600	0,00	22.061,58	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Carga Aproximada de tributos R\$ 60.146,00 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	31.930,00	5,8700	0,00	187.429,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Carga Aproximada de tributos R\$ 14.109,41 Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.828,00	1,5800	0,00	43.968,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/01/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENTADO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 03/03/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 360.667,14		NF-e Nº 000.002.615 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.615 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0396 2164 2900 0190 5500 1000 0026 1510 0002 6151 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150133523009 03/03/2015 14:12:05	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 03/03/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 03/03/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 13:09:38

FATURA

Número : 2615	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 360.667,14	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 360.667,14	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 03/04/2015	
Valor : R\$ 360.667,14	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 360.667,14
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				360.667,14

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.658,68 Federal R\$ 3.558,08 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	22.985,00	0,8600	0,00	19.767,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 14.953,78 Federal R\$ 20.012,49 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.211,00	4,4100	0,00	111.180,51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 2.691,06 Federal R\$ 3.601,42 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	23.265,00	0,8600	0,00	20.007,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 22.847,77 Federal R\$ 30.576,95 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.939,00	5,8700	0,00	169.871,93	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.358,44 Federal R\$ 7.171,15 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.215,00	1,5800	0,00	39.839,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 48.509,73 Federal R\$ 64.920,09 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 28/02/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSIQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/04/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 398.747,83		NF-e Nº 000.002.656 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.656 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0496 2164 2900 0190 5500 1000 0026 5610 0002 6565 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150210106408 06/04/2015 16:03:42	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 06/04/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 15:02:11

FATURA

Número : 2656	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 398.747,83	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 398.747,83	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/05/2015	
Valor : R\$ 398.747,83	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		398.747,83	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								398.747,83	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.907,25 Federal R\$ 3.890,74 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.134,00	0,8600	0,00	21.615,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 16.483,50 Federal R\$ 22.059,70 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.790,00	4,4100	0,00	122.553,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 2.943,11 Federal R\$ 3.938,73 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.444,00	0,8600	0,00	21.881,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 25.374,22 Federal R\$ 33.958,07 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.139,00	5,8700	0,00	188.655,93	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.923,50 Federal R\$ 7.927,37 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.874,00	1,5800	0,00	44.040,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 53.631,58 Federal R\$ 71.774,61 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/03/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 07/05/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 325.128,60		NF-e Nº 000.002.701 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.701 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0596 2164 2900 0190 5500 1000 0027 0110 0002 7015 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150280350737 07/05/2015 16:08:58	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 07/05/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 15:01:07

FATURA

Número : 2701	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 325.128,60	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 325.128,60	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 05/06/2015	
Valor : R\$ 325.128,60	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		325.128,60	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								325.128,60	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.370,54 Federal R\$ 3.172,47 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	20.494,00	0,8600	0,00	17.624,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 13.454,90 Federal R\$ 18.006,56 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	22.684,00	4,4100	0,00	100.036,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 2.399,46 Federal R\$ 3.211,17 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	20.744,00	0,8600	0,00	17.839,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 20.675,82 Federal R\$ 27.670,24 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	26.188,00	5,8700	0,00	153.723,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 4.829,08 Federal R\$ 6.462,71 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	22.724,00	1,5800	0,00	35.903,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 43.729,80 Federal R\$ 58.523,15 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 06 A 30/04/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSIQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6. 2015NE00566	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 07/05/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 63.532,58		NF-e Nº 000.002.700 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.700 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0596 2164 2900 0190 5500 1000 0027 0010 0002 7000 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150279647090 07/05/2015 13:02:58	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 07/05/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	DATA DA SAÍDA 07/05/2015
				HORA DA SAÍDA 12:00:42

FATURA

Número : 2700	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 63.532,58	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 63.532,58	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 05/06/2015	
Valor : R\$ 63.532,58	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		63.532,58	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								63.532,58	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS IPI	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 471,01 Federal R\$ 630,35 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	4.072,00	0,8600	0,00	3.501,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 2.658,48 Federal R\$ 3.557,81 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	4.482,00	4,4100	0,00	19.765,62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 476,79 Federal R\$ 638,09 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	4.122,00	0,8600	0,00	3.544,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 4.001,26 Federal R\$ 5.354,85 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	5.068,00	5,8700	0,00	29.749,16	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 937,59 Federal R\$ 1.254,77 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	4.412,00	1,5800	0,00	6.970,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 8.545,13 Federal R\$ 11.435,87 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 05/04/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSIQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 08/06/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 400.364,60		NF-e Nº 000.002.755 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.755 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0696 2164 2900 0190 5500 1000 0027 5510 0002 7559 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDAS PROD DO ESTABELECIMENTO		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150349619811 08/06/2015 15:50:12	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 08/06/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 08/06/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 12:55:48

FATURA

Número : 2755	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 400.364,60	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 400.364,60	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 08/07/2015	
Valor : R\$ 400.364,60	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 400.364,60
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				400.364,60

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.924,02 Federal R\$ 3.913,19 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.279,00	0,8600	0,00	21.739,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 16.597,98 Federal R\$ 22.212,91 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.983,00	4,4100	0,00	123.405,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 2.959,88 Federal R\$ 3.961,18 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.589,00	0,8600	0,00	22.006,54	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 25.391,59 Federal R\$ 33.981,31 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.161,00	5,8700	0,00	188.785,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.975,57 Federal R\$ 7.997,04 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.119,00	1,5800	0,00	44.428,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 53.849,04 Federal R\$ 72.065,63 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/05/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSIQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/07/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 367.322,60		NF-e Nº 000.002.775 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.775 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3515 0796 2164 2900 0190 5500 1000 0027 7510 0002 7750
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDAS PROD DO ESTABELECIMENTO		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150413889039 06/07/2015 17:21:17
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO CNPJ 96.216.429/0001-90	

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 06/07/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 06/07/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 16:08:39

FATURA

Número : 2775	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 367.322,60	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 367.322,60	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/08/2015	
Valor : R\$ 367.322,60	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 367.322,60	
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00	VALOR TOTAL DA NOTA 367.322,60

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA	21069029	040	5101	UND	24.584,00	0,8100	0,00	19.913,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR	21069029	040	5101	UND	27.209,00	4,1500	0,00	112.917,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE	21069029	040	5101	UND	24.884,00	0,8100	0,00	20.156,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO	21069029	040	5101	UND	31.367,00	5,5300	0,00	173.459,51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM	21069029	040	5101	UND	27.434,00	1,4900	0,00	40.876,66	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 30/06/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 10/07/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 390.004,18		NF-e Nº 000.002.795 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.795 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0796 2164 2900 0190 5500 1000 0027 9510 0002 7957 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDAS PROD DO ESTABELECIMENTO		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150423070606 10/07/2015 17:17:35	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 10/07/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 10/07/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 15:50:02

FATURA

Número : 2795	PAGAMENTO À VISTA
Valor Original : R\$ 390.004,18	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 390.004,18	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 10/08/2015	
Valor : R\$ 390.004,18	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 390.004,18	
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00	VALOR TOTAL DA NOTA 390.004,18				

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF	
ENDEREÇO			MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO		

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA	21069029	040	5101	UND	24.584,00	0,8600	0,00	21.142,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR	21069029	040	5101	UND	27.209,00	4,4100	0,00	119.991,69	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE	21069029	040	5101	UND	24.884,00	0,8600	0,00	21.400,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO	21069029	040	5101	UND	31.367,00	5,8700	0,00	184.124,29	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM	21069029	040	5101	UND	27.434,00	1,5800	0,00	43.345,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 30/06/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013, ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA. BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6.	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 10/07/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 367.322,60		NF-e Nº 000.002.794 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.794 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3515 0796 2164 2900 0190 5500 1000 0027 9410 0002 7941
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO DEVOLUCAO DE VENDA		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150422974717 10/07/2015 16:48:45
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 10/07/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 10/07/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 15:39:52

FATURA

Número : 2794	OUTROS
Valor Original : R\$ 0,00	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 0,00	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 367.322,60
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 367.322,60

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	ALÍQUOTA % IPI
887	CEIA NOTURNA	21069029	040	1201	UND	24.584,00	0,8100	0,00	19.913,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR	21069029	040	1201	UND	27.209,00	4,1500	0,00	112.917,35	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE	21069029	040	1201	UND	24.884,00	0,8100	0,00	20.156,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO	21069029	040	1201	UND	31.367,00	5,5300	0,00	173.459,51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM	21069029	040	1201	UND	27.434,00	1,4900	0,00	40.876,66	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NFe Ref.:(3515 0796 2164 2900 0190 5500 1000 0027 7510 0002 7750) NF-E DE DEVOLUCAO TOTAL DE VENDA DA NF-E N 2775 EMISSAO: 06/07/2015 UNIDADE FRANCO DA ROCHA VALORES UNITARIO INCORRETOS	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/08/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 398.335,85		NF-e Nº 000.002.813 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.813 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3515 0896 2164 2900 0190 5500 1000 0028 1310 0002 8132
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDAS PROD DO ESTABELECIMENTO		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150482450868 06/08/2015 07:37:05
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO CNPJ 96.216.429/0001-90	

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 06/08/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 06/08/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL HORA DA SAÍDA 07:27:33

FATURA

Número : 0	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 398.335,85	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 398.335,85	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 08/09/2015	
Valor : R\$ 398.335,85	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 398.335,85
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				398.335,85

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.918,01 Federal R\$ 3.905,14 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.227,00	0,8600	0,00	21.695,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 16.573,06 Federal R\$ 22.179,57 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.941,00	4,4100	0,00	123.219,81	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 2.960,11 Federal R\$ 3.961,49 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.591,00	0,8600	0,00	22.008,26	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 25.138,16 Federal R\$ 33.642,14 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	31.840,00	5,8700	0,00	186.900,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.986,83 Federal R\$ 8.012,12 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.172,00	1,5800	0,00	44.511,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 53.576,17 Federal R\$ 71.700,46 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/07/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2015NE00566 ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 04/09/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 402.392,83		NF-e Nº 000.002.857 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.857 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 0996 2164 2900 0190 5500 1000 0028 5710 0002 8572 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDAS PROD DO ESTABELECIMENTO		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150551588600 04/09/2015 10:40:32	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 04/09/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 09:34:19

FATURA

Número : 2857	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 402.392,83	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 402.392,83	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 05/10/2015	
Valor : R\$ 402.392,83	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		402.392,83	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								402.392,83	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.924,95 Federal R\$ 3.914,43 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.287,00	0,8600	0,00	21.746,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 16.622,30 Federal R\$ 22.245,45 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.024,00	4,4100	0,00	123.585,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 2.960,80 Federal R\$ 3.962,42 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.597,00	0,8600	0,00	22.013,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 25.617,39 Federal R\$ 34.283,50 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.447,00	5,8700	0,00	190.463,89	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.996,39 Federal R\$ 8.024,91 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.217,00	1,5800	0,00	44.582,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 54.121,83 Federal R\$ 72.430,71 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/08/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2015NE00566 ISENT0 DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 07/10/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 98.354,52		NF-e Nº 000.002.907 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.907 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 1096 2164 2900 0190 5500 1000 0029 0710 0002 9076 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150624796546 07/10/2015 11:28:15	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 07/10/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	DATA DA SAÍDA 07/10/2015
				HORA DA SAÍDA 10:15:25

FATURA

Número : 2907	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 98.354,52	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 98.354,52	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 09/11/2015	
Valor : R\$ 98.354,52	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 98.354,52			
VALOR DO FRETE 0,00		VALOR DO SEGURO 0,00		DESCONTO 0,00		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00		VALOR DO IPI 0,00		VALOR TOTAL DA NOTA 98.354,52	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
784	REFEICAO Trib Aprox: R\$ 13.228,68 Federal R\$ 17.703,81 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	1,00	98.354,5200	0,00	98.354,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 13.228,68 Federal R\$ 17.703,81 Estadual Fonte: IBPT NF-E REF. AO REAJUSTE DE FORNECIMENTO DE REFEICOES NO PERIODO DE 01/06/2015 A 31/08/2015 CONTRATO N 2015CT01021 N DOC. 2015NEO1360 N PROCESSO 011/2013 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 08/10/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 425.361,85		NF-e Nº 000.002.910 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.910 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 1096 2164 2900 0190 5500 1000 0029 1010 0002 9101 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150627281013 08/10/2015 08:34:54	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 08/10/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 07:30:00

FATURA

Número : 2910	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 425.361,85	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 425.361,85	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 09/11/2015	
Valor : R\$ 425.361,85	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		425.361,85	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								425.361,85	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 3.058,08 Federal R\$ 4.092,60 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.448,00	0,9300	0,00	22.736,64	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 17.535,90 Federal R\$ 23.468,11 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.333,00	4,7700	0,00	130.378,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 3.095,60 Federal R\$ 4.142,82 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.748,00	0,9300	0,00	23.015,64	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 27.089,55 Federal R\$ 36.253,67 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	31.718,00	6,3500	0,00	201.409,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.432,04 Federal R\$ 8.607,93 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.966,00	1,7100	0,00	47.821,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 57.211,17 Federal R\$ 76.565,13 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 30/09/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2015NE01419 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 09/11/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 439.411,33		NF-e Nº 000.002.949 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.949 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3515 1196 2164 2900 0190 5500 1000 0029 4910 0002 9495
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150696076822 09/11/2015 11:14:11
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO CNPJ 96.216.429/0001-90	

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 09/11/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 09/11/2015
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL HORA DA SAÍDA 11:01:31

FATURA

Número : 2949	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 439.411,33	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 439.411,33	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 09/12/2015	
Valor : R\$ 439.411,33	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 439.411,33
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				439.411,33

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 3.167,65 Federal R\$ 4.239,24 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.324,00	0,9300	0,00	23.551,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 18.144,10 Federal R\$ 24.282,07 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.281,00	4,7700	0,00	134.900,37	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 3.210,06 Federal R\$ 4.295,99 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.663,00	0,9300	0,00	23.866,59	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 27.940,21 Federal R\$ 37.392,10 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.714,00	6,3500	0,00	207.733,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.638,81 Federal R\$ 8.884,65 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.865,00	1,7100	0,00	49.359,15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 59.100,83 Federal R\$ 79.094,05 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/10/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2015NE01419 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 07/12/2015 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 419.894,28		NF-e Nº 000.002.982 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.002.982 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3515 1296 2164 2900 0190 5500 1000 0029 8210 0002 9825 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135150766520952 07/12/2015 16:44:48	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 07/12/2015
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 16:28:01

FATURA

Número : 2982	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 419.894,28	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 419.894,28	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 07/01/2016	
Valor : R\$ 419.894,28	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 419.894,28
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00	VALOR TOTAL DA NOTA 419.894,28

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO		

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 3.034,06 Federal R\$ 4.060,45 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.256,00	0,9300	0,00	22.558,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 17.356,90 Federal R\$ 23.228,56 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.054,00	4,7700	0,00	129.047,58	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 3.074,84 Federal R\$ 4.115,03 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.582,00	0,9300	0,00	22.861,26	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 26.667,64 Federal R\$ 35.689,03 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	31.224,00	6,3500	0,00	198.272,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.342,34 Federal R\$ 8.487,89 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.576,00	1,7100	0,00	47.154,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 56.475,78 Federal R\$ 75.580,96 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 30/11/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2015NE01419 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 08/01/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 437.764,14		NF-e Nº 000.003.014 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.014 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3516 0196 2164 2900 0190 5500 1000 0030 1410 0003 0140 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160011918476 08/01/2016 11:33:57	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 08/01/2016	
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001	
MUNICÍPIO SAO PAULO		UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	DATA DA SAÍDA 08/01/2016
					HORA DA SAÍDA 11:11:55

FATURA

Número : 3014	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 437.764,14	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 437.764,14	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 08/02/2016	
Valor : R\$ 437.764,14	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 437.764,14	
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00	VALOR TOTAL DA NOTA 437.764,14				

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO			PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA	21069029	040	5101	UND	25.186,00	0,9300	0,00	23.422,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR	21069029	040	5101	UND	28.195,00	4,7700	0,00	134.490,15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE	21069029	040	5101	UND	25.518,00	0,9300	0,00	23.731,74	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO	21069029	040	5101	UND	32.583,00	6,3500	0,00	206.902,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM	21069029	040	5101	UND	28.782,00	1,7100	0,00	49.217,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/12/2015 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2015NE01419 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 10/02/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 435.849,53		NF-e Nº 000.003.067 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.067 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3516 0296 2164 2900 0190 5500 1000 0030 6710 0003 0678 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160081837837 10/02/2016 14:36:51	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 10/02/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 14:28:42

FATURA

Número : 3067	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 435.849,53	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 435.849,53	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 10/03/2016	
Valor : R\$ 435.849,53	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		435.849,53	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								435.849,53	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 3.138,26 Federal R\$ 4.199,90 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.089,00	0,9300	0,00	23.332,77	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 18.006,80 Federal R\$ 24.098,33 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.067,00	4,7700	0,00	133.879,59	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 4.086,45 Federal R\$ 1.653,47 Estadual Fonte: IBPT	22011000	040	5101	UND	25.399,00	0,9300	0,00	23.621,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 27.667,76 Federal R\$ 37.027,48 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	32.395,00	6,3500	0,00	205.708,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.631,91 Federal R\$ 8.875,41 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	28.835,00	1,7100	0,00	49.307,85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 59.531,18 Federal R\$ 75.854,59 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/01/2016 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 04/03/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 409.348,07		NF-e Nº 000.003.089 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.089 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3516 0396 2164 2900 0190 5500 1000 0030 8910 0003 0890 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160136204468 04/03/2016 10:21:25	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 04/03/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 10:17:22

FATURA

Número : 3089	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 409.348,07	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 409.348,07	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 04/04/2016	
Valor : R\$ 409.348,07	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 409.348,07
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00		VALOR TOTAL DA NOTA 409.348,07		

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.940,00 Federal R\$ 3.934,57 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	23.504,00	0,9300	0,00	21.858,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 16.870,59 Federal R\$ 22.577,75 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	26.296,00	4,7700	0,00	125.431,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 3.830,79 Federal R\$ 1.550,03 Estadual Fonte: IBPT	22011000	040	5101	UND	23.810,00	0,9300	0,00	22.143,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 26.051,00 Federal R\$ 34.863,79 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	30.502,00	6,3500	0,00	193.687,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.217,45 Federal R\$ 8.320,76 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	27.033,00	1,7100	0,00	46.226,43	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 55.909,83 Federal R\$ 71.246,90 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 29/02/2016 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2016NE00086 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/04/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 407.226,92		NF-e Nº 000.003.126 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.126 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3516 0496 2164 2900 0190 5500 1000 0031 2610 0003 1267
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160209351120 06/04/2016 16:32:57
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 06/04/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 06/04/2016
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 16:12:33

FATURA

Número : 3126	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 407.226,92	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 407.226,92	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/05/2016	
Valor : R\$ 407.226,92	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 407.226,92
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 407.226,92

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.876,20 Federal R\$ 3.849,20 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	22.994,00	0,9300	0,00	21.384,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 5.322,83 Federal R\$ 22.812,14 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	26.569,00	4,7700	0,00	126.734,13	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 902,44 Federal R\$ 3.867,61 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	23.104,00	0,9300	0,00	21.486,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 7.880,45 Federal R\$ 33.773,36 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	29.548,00	6,3500	0,00	187.629,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.723,90 Federal R\$ 8.998,53 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	29.235,00	1,7100	0,00	49.991,85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 23.705,82 Federal R\$ 73.300,84 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/03/2016 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2016NE00086 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 05/05/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 349.411,23		NF-e Nº 000.003.140 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.140 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3516 0596 2164 2900 0190 5500 1000 0031 4010 0003 1405 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160274439221 05/05/2016 15:25:55	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 05/05/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 15:21:35

FATURA

Número : 3140	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 349.411,23	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 349.411,23	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/06/2016	
Valor : R\$ 349.411,23	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 349.411,23
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00		VALOR TOTAL DA NOTA 349.411,23		

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.513,08 Federal R\$ 3.363,23 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	20.091,00	0,9300	0,00	18.684,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 4.488,42 Federal R\$ 19.236,07 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	22.404,00	4,7700	0,00	106.867,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 784,75 Federal R\$ 3.363,23 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	20.091,00	0,9300	0,00	18.684,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 6.785,65 Federal R\$ 29.081,35 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	25.443,00	6,3500	0,00	161.563,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.865,79 Federal R\$ 7.850,13 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.504,00	1,7100	0,00	43.611,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 20.437,69 Federal R\$ 62.894,01 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 30/04/2016 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2016NE00086 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 03/06/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 369.054,44		NF-e Nº 000.003.158 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.158 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3516 0696 2164 2900 0190 5500 1000 0031 5810 0003 1586
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160339372609 03/06/2016 15:14:24
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 03/06/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 03/06/2016
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 15:09:56

FATURA

Número : 3158	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 369.054,44	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 369.054,44	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 04/07/2016	
Valor : R\$ 369.054,44	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 369.054,44
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				369.054,44

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.717,10 Federal R\$ 3.636,26 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	21.722,00	0,9300	0,00	20.201,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 4.687,15 Federal R\$ 20.087,81 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	23.396,00	4,7700	0,00	111.598,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 848,46 Federal R\$ 3.636,26 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	21.722,00	0,9300	0,00	20.201,46	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 7.232,37 Federal R\$ 30.995,87 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	27.118,00	6,3500	0,00	172.199,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.032,77 Federal R\$ 8.073,59 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	26.230,00	1,7100	0,00	44.853,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 21.517,85 Federal R\$ 66.429,79 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/04/2016 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2016NE00086 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 04/07/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 341.334,80		NF-e Nº 000.003.177 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.177 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3516 0796 2164 2900 0190 5500 1000 0031 7710 0003 1771
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160406707227 04/07/2016 15:23:43
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 04/07/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 04/07/2016
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 15:16:51

FATURA

Número : 3177	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 341.334,80	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 341.334,80	

DUPLICATAS

Número : 1
Vencimento : 04/08/2016
Valor : R\$ 341.334,80

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 341.334,80
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				341.334,80

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.542,23 Federal R\$ 3.402,24 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	20.324,00	0,9300	0,00	18.901,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 4.289,28 Federal R\$ 18.382,63 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	21.410,00	4,7700	0,00	102.125,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 793,86 Federal R\$ 3.402,24 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	20.324,00	0,9300	0,00	18.901,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 6.709,11 Federal R\$ 28.753,31 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	25.156,00	6,3500	0,00	159.740,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.604,06 Federal R\$ 7.499,85 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.366,00	1,7100	0,00	41.665,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 19.938,54 Federal R\$ 61.440,27 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 30/07/2016 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2016NE00086 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 05/08/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 350.787,70		NF-e Nº 000.003.189 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.189 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3516 0896 2164 2900 0190 5500 1000 0031 8910 0003 1890 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160481060940 05/08/2016 08:32:52	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 05/08/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 08:24:25

FATURA

Número : 3189	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 350.787,70	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 350.787,70	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 05/09/2016	
Valor : R\$ 350.787,70	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		350.787,70	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								350.787,70	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS IPI	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 2.608,52 Federal R\$ 3.490,96 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	20.854,00	0,9300	0,00	19.394,22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 4.414,69 Federal R\$ 18.920,11 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	22.036,00	4,7700	0,00	105.111,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 816,12 Federal R\$ 3.497,66 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	20.894,00	0,9300	0,00	19.431,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 6.896,60 Federal R\$ 29.556,84 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	25.859,00	6,3500	0,00	164.204,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.735,85 Federal R\$ 7.676,22 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	24.939,00	1,7100	0,00	42.645,69	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 20.471,78 Federal R\$ 63.141,79 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERIODO DE 01 A 31/07/2016 CONTRATO N 002 2014 PREGAO CS N 038/2013 NOTA DE EMPENHO 2016NE00843 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/09/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 406.676,93		NF-e Nº 000.003.207 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.207 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3516 0996 2164 2900 0190 5500 1000 0032 0710 0003 2075
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160552980533 06/09/2016 11:29:05
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 06/09/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 06/09/2016
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 11:17:40

FATURA

Número : 3207	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 406.676,93	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 406.676,93	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/10/2016	
Valor : R\$ 406.676,93	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 406.676,93
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				406.676,93

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 926,98 Federal R\$ 3.972,76 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	21.222,00	1,0400	0,00	22.070,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 5.092,05 Federal R\$ 21.823,08 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	22.704,00	5,3400	0,00	121.239,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 3.000,15 Federal R\$ 2.676,71 Estadual Fonte: IBPT	19054000	040	5101	UND	21.448,00	1,0400	0,00	22.305,92	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 8.044,52 Federal R\$ 34.476,53 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	26.939,00	7,1100	0,00	191.536,29	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.661,04 Federal R\$ 8.914,41 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	25.794,00	1,9200	0,00	49.524,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 23.724,74 Federal R\$ 71.863,49 Estadual Fonte: IBPT NF-E REFERENTE AO PERÍODO DE 01 A 31/08/2016 CONTRATO N 002 /2014 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 13/09/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 83.331,55		NF-e Nº 000.003.216 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.216 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3516 0996 2164 2900 0190 5500 1000 0032 1610 0003 2163 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160567939951 13/09/2016 16:41:04	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE S DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 13/09/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	DATA DA SAÍDA 13/09/2016
				HORA DA SAÍDA 16:31:59

FATURA

Número : 3216	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 83.331,55	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 83.331,55	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 13/10/2016	
Valor : R\$ 83.331,55	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS		VALOR DO ICMS		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS	
0,00		0,00		0,00		0,00		83.331,55	
VALOR DO FRETE		VALOR DO SEGURO		DESCONTO		OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS		VALOR DO IPI	
0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
								VALOR TOTAL DA NOTA	
								83.331,55	

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE		CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO				UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO		PESO LÍQUIDO

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
784	REFEICAO Trib Aprox: R\$ 11.208,09 Federal R\$ 14.999,68 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	1,00	83.331,5500	0,00	83.331,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 11.208,09 Federal R\$ 14.999,68 Estadual Fonte: IBPT NF-E REF. REAJUSTE DE PRECO DO PERIODO 01/06/2016 A 31/07/2016 CONTRATO N 002/2014 NOTA DE EMPENHO N 2016NE01160 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 05/10/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 416.410,14		NF-e Nº 000.003.231 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.231 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3516 1096 2164 2900 0190 5500 1000 0032 3110 0003 2313
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160618767337 05/10/2016 09:25:00
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 05/10/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 05/10/2016
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 09:17:31

FATURA

Número : 3231	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 416.410,14	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 416.410,14	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 07/11/2016	
Valor : R\$ 416.410,14	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 416.410,14
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 416.410,14

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 952,62 Federal R\$ 4.082,64 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	21.809,00	1,0400	0,00	22.681,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 5.197,69 Federal R\$ 22.275,81 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	23.175,00	5,3400	0,00	123.754,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 942,88 Federal R\$ 4.040,90 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	21.586,00	1,0400	0,00	22.449,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 8.255,05 Federal R\$ 35.378,79 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	27.644,00	7,1100	0,00	196.548,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.856,27 Federal R\$ 9.175,68 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	26.550,00	1,9200	0,00	50.976,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 22.204,51 Federal R\$ 74.953,82 Estadual Fonte: IBPT NF-E REF. AO PERÍODO DE 01 A 30/09/2016 CONTRATO N 002 /2014 NOTA DE EMPENHO N 2016NE01158 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 07/11/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 419.298,44		NF-e Nº 000.003.305 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.305 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3516 1196 2164 2900 0190 5500 1000 0033 0510 0003 3050
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160692293697 07/11/2016 14:00:52
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 07/11/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 07/11/2016
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 13:56:02

FATURA

Número : 3305	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 419.298,44	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 419.298,44	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 07/12/2016	
Valor : R\$ 419.298,44	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 419.298,44
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				419.298,44

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 953,71 Federal R\$ 4.087,32 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	21.834,00	1,0400	0,00	22.707,36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 5.272,37 Federal R\$ 22.595,89 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	23.508,00	5,3400	0,00	125.532,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 943,27 Federal R\$ 4.042,58 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	21.595,00	1,0400	0,00	22.458,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 8.269,39 Federal R\$ 35.440,22 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	27.692,00	7,1100	0,00	196.890,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 6.954,92 Federal R\$ 9.307,70 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	26.932,00	1,9200	0,00	51.709,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 22.393,66 Federal R\$ 75.473,71 Estadual Fonte: IBPT NF-E REF. AO PERÍODO DE 01 A 31/10/2016 CONTRATO N 002 /2014 NOTA DE EMPENHO N 2016NE01158 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 07/12/2016 Dest/Reme: COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 354.686,62		NF-e Nº 000.003.519 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100		DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.519 SÉRIE 001 FOLHA 1	 CHAVE DE ACESSO 3516 1296 2164 2900 0190 5500 1000 0035 1910 0003 5192 Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135160767738056 07/12/2016 09:49:56	
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO		CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98		DATA DA EMISSÃO 07/12/2016
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207		BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU		CEP 02029-001
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL	HORA DA SAÍDA 09:44:05

FATURA

Número : 3519	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 354.686,62	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 354.686,62	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 09/01/2017	
Valor : R\$ 354.686,62	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00		VALOR DO ICMS 0,00		BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00		VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 354.686,62
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00		VALOR TOTAL DA NOTA 354.686,62		

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL			FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO			MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO		PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA %	
887	CEIA NOTURNA Trib Aprox: R\$ 772,39 Federal R\$ 3.310,26 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	17.683,00	1,0400	0,00	18.390,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR Trib Aprox: R\$ 4.463,84 Federal R\$ 19.130,76 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	19.903,00	5,3400	0,00	106.282,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE Trib Aprox: R\$ 775,80 Federal R\$ 3.324,86 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	17.761,00	1,0400	0,00	18.471,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO Trib Aprox: R\$ 7.029,51 Federal R\$ 30.126,49 Estadual Fonte: IBPT	21069090	040	5101	UND	23.540,00	7,1100	0,00	167.369,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM Trib Aprox: R\$ 5.941,33 Federal R\$ 7.951,22 Estadual Fonte: IBPT	21069029	040	5101	UND	23.007,00	1,9200	0,00	44.173,44	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES Trib Aprox: R\$ 18.982,87 Federal R\$ 63.843,59 Estadual Fonte: IBPT NF-E REF. AO PERIODO DE 01 A 30/11/2016 CONTRATO N 002 /2014 NOTA DE EMPENHO N 2016NE01158 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 05/01/2017 Dest/Reme: COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 362.623,61		NF-e Nº 000.003.713 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.713 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3517 0196 2164 2900 0190 5500 1000 0037 1310 0003 7139
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135170007375845 05/01/2017 08:49:55
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 05/01/2017
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 05/01/2017
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 08:17:18

FATURA

Número : 3713	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 362.623,61	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 362.623,61	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/02/2017	
Valor : R\$ 362.623,61	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 362.623,61
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				362.623,61

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
2727	REFEICAO ESPECIAL	21069029	040	5101	UND	693,00	4,4500	0,00	3.083,85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
887	CEIA NOTURNA	21069090	040	5101	UND	17.942,00	1,0400	0,00	18.659,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR	21069090	040	5101	UND	20.444,00	5,3400	0,00	109.170,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE	21069090	040	5101	UND	18.047,00	1,0400	0,00	18.768,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO	21069090	040	5101	UND	23.544,00	7,1100	0,00	167.397,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM	21069029	040	5101	UND	23.720,00	1,9200	0,00	45.542,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REF. AO PERÍODO DE 01 A 31/12/2016 NO DIA 25/12/2016 SERVIMOS CARDAPIO ESPECIAL DE NATAL CONTRATO N 002 /2014 NOTA DE EMPENHO N 2016NE01158 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PSQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/02/2017 Dest/Reme: COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 374.554,24		NF-e Nº 000.003.938 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.003.938 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3517 0296 2164 2900 0190 5500 1000 0039 3810 0003 9380
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135170078179068 06/02/2017 15:33:41
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 06/02/2017
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 06/02/2017
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 15:20:29

FATURA

Número : 3938	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 374.554,24	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 374.554,24	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/03/2017	
Valor : R\$ 374.554,24	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 374.554,24
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
				VALOR TOTAL DA NOTA 374.554,24

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
2727	REFEICAO ESPECIAL	21069029	040	5101	UND	692,00	4,4500	0,00	3.079,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
887	CEIA NOTURNA	21069090	040	5101	UND	18.670,00	1,0400	0,00	19.416,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR	21069090	040	5101	UND	21.232,00	5,3400	0,00	113.378,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE	21069090	040	5101	UND	18.765,00	1,0400	0,00	19.515,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO	21069090	040	5101	UND	24.284,00	7,1100	0,00	172.659,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM	21069029	040	5101	UND	24.221,00	1,9200	0,00	46.504,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REF. AO PERÍODO DE 01 A 31/01/2017 NO DIA 01/01/2017 SERVIMOS CARDAPIO ESPECIAL DE ANO NOVO CONTRATO N 002/2014 NOTA DE EMPENHO N 2017NE00001 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
---	--------------------

Recebemos de BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. os produtos e/ou serviços constantes da NFe indicada ao lado. Emissão: 06/03/2017 Dest/Reme: COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO Valor Total: 341.391,16		NF-e Nº 000.004.128 Série 001
DATA DO RECEBIMENTO	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RECEBEDOR	

BANDOLIN FORNECIMENTO DE REFEICOES LTDA.. RUA CUBA, 850 - VL STA INES - BAURU - SP - CEP: 17054-280 Fone: 43878-3100	DANFE Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica 0 - ENTRADA 1 - SAÍDA Nº 000.004.128 SÉRIE 001 FOLHA 1	
		CHAVE DE ACESSO 3517 0396 2164 2900 0190 5500 1000 0041 2810 0004 1286
		Consulta de autenticidade no portal nacional da NF-e www.nfe.fazenda.gov.br/portal ou no site da Sefaz autorizadora
NATUREZA DA OPERAÇÃO VENDA PROD ESTABELECIMENTO N/I		PROTOCOLO DE AUTORIZAÇÃO DE USO 135170138829007 06/03/2017 07:50:19
INSCRIÇÃO ESTADUAL 209314393118	INSCRIÇÃO ESTADUAL DO SUBSTITUTO TRIBUTÁRIO	CNPJ 96.216.429/0001-90

DESTINATÁRIO / REMETENTE

NOME / RAZÃO SOCIAL COORDENADORIA DE SAUDE DO SIST PENITENCIARIO		CNPJ / CPF 96.291.141/0085-98	DATA DA EMISSÃO 06/03/2017
ENDEREÇO AV ZAKI NARCHI, 1207	BAIRRO / DISTRITO CARANDIRU	CEP 02029-001	DATA DA SAÍDA 06/03/2017
MUNICÍPIO SAO PAULO	UF SP	TELEFONE / FAX	INSCRIÇÃO ESTADUAL
			HORA DA SAÍDA 07:44:22

FATURA

Número : 4128	PAGAMENTO A PRAZO
Valor Original : R\$ 341.391,16	
Valor Desconto : R\$ 0,00	
ValorLíquido : R\$ 341.391,16	

DUPLICATAS

Número : 1	
Vencimento : 06/04/2017	
Valor : R\$ 341.391,16	

CÁLCULO DO IMPOSTO

BASE DE CÁLCULO DO ICMS 0,00	VALOR DO ICMS 0,00	BASE DE CÁLCULO DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR DO ICMS SUBSTITUIÇÃO 0,00	VALOR TOTAL DOS PRODUTOS 341.391,16
VALOR DO FRETE 0,00	VALOR DO SEGURO 0,00	DESCONTO 0,00	OUTRAS DESPESAS ACESSÓRIAS 0,00	VALOR DO IPI 0,00
VALOR TOTAL DA NOTA				341.391,16

TRANSPORTADOR / VOLUMES TRANSPORTADOS

NOME / RAZÃO SOCIAL		FRETE POR CONTA 9 - SEM FRETE	CÓDIGO ANTT	PLACA DO VEÍCULO	UF	CNPJ / CPF
ENDEREÇO		MUNICÍPIO			UF	INSCRIÇÃO ESTADUAL
QUANTIDADE	ESPÉCIE	MARCA	NUMERAÇÃO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	

DADOS DOS PRODUTOS / SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO / SERVIÇO	NCM/SH	CST	CFOP	UNID.	QTDE.	VALOR UNITÁRIO	VALOR DESCONTO	VALOR LÍQUIDO	BASE DE CÁLC. ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQUOTA % ICMS	IPI
887	CEIA NOTURNA	21069090	040	5101	UND	17.197,00	1,0400	0,00	17.884,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
886	JANTAR	21069090	040	5101	UND	19.493,00	5,3400	0,00	104.092,62	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
409	LANCHE	21069090	040	5101	UND	17.197,00	1,0400	0,00	17.884,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
897	ALMOCO	21069090	040	5101	UND	22.434,00	7,1100	0,00	159.505,74	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
883	DESEJUM	21069029	040	5101	UND	21.887,00	1,9200	0,00	42.023,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CÁLCULO DO ISSQN

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	VALOR TOTAL DOS SERVIÇOS 0	BASE DE CÁLCULO DO ISSQN 0	VALOR TOTAL DO ISSQN 0
---------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

DADOS ADICIONAIS

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES NF-E REF. AO PERÍODO DE 01 A 28/02/2017 CONTRATO N 002 /2014 NOTA DE EMPENHO N 2017NE00001 ISENTO DE ICMS CONFORME ARTIGO 8 PARTE GERAL E ARTIGO 69 ANEXO I ITEM 3 DO RICMS HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PROF ANDRE TEIXEIRA LIMA E HOSPITAL DE CUSTODIA E TRATAMENTO PISQUIATRICO II AMBOS EM FRANCO DA ROCHA /SP BANCO DO BRASIL AG 0037-X C/C 255970-6	RESERVADO AO FISCO
--	--------------------